24ORENEWS.IT | 26 NOVEMBRE





MILANO e PROVINCIA APPUNTAMENTI Giovedì 27 novembre 2014 Titolo: Concerti Istituto Musicale Giulio Rusconi Categoria: Musica e spettacolo Data: dal 22-11-2014 al 21-12-2014



[LAEFFE] POLVERE - IL CASO ETERNIT DOMANI, ORE 22.20, DOPO FISCHIA IL VENTO DI GAD LERNER

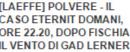
laeffe (canale 50 DTT e tivùsat, 139 di

Sky)POLVERE - IL CASO ETERNITDOMANI SU LAEFFE Introdotto da Gad Lerner il film documentario che racconta il processo contro la.



ROMA. PREMIO SANDRO ONOFRI

XV EDIZIONE PREMIO SANDRO ONOFRI PER IL REPORTAGE NARRATIVO PREMIAZIONE Martedì 25 novembre 2014 ore 18 Casa delle Letterature Piazza dell'Orologio, 3 - Roma INFO Tel 060608 -...



BENEFIBRA: ECCO 5 REGOLE D'ORO PER LINA PRIMA COLAZIONE COMPLETA ED EQUILIBRATA



IL PIACERE NATURALE A "0" CALORIE -TRUVIA DELLA ERIDANIA

"HANDImatica

CONGRESSO ΝΔΖΙΟΝΔΙ Ε

"PEDIATRIA PREVENTIVA E

SOCIALE"

HO MANGIATO TROPPO

CIOCCOLATO

2014"



Italia da Gustare



MARCO BIANCHI, UNO CHEF "BELLO E BUONO" MARCO BIANCHI UNO CHEF "BELLO E

BUONO"a...



TRENTO, AL VIA IL TRENTODOC 2014 TRENTO - TRENTODOC dal 27 novembre al 14 dicembre..

APPROFONDIMENTO INTERNO



Anche quest'anno a Trento il perlage è nell'aria, con la nuova edizione di "Trentodoc: Bollicine sulla città", che si presenta al pubblico con una frizzante novità: gli aperitivi Happy Trentodoc in 14 locali della città, dove verranno proposti inediti abbinamenti tra le più amate espressioni del tradizionale spumante metodo classico e le eccellenze gastronomiche di una selezione di produttori soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino per un aperitivo 100% local. Nell'ambito del tradizionale appuntamento

Trentodoc: Bollicine sulla città, in programma da giovedì 27 novembre a domenica 14 dicembre a Trento, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, in collaborazione con l'Istituto Trento Doc e con Palazzo Roccabruna - Enoteca Provinciale del Trentino, organizza Happy Trentodoc, un raffinato itinerario di abbinamenti tra il metodo classico simbolo del territorio e le specialità alimentari della tradizione trentina. 14 i locali coinvolti nell'iniziativa, tra ristoranti, bar e winebar, ognuno dei quali proporrà Trentodoc di una cantina altamente rappresentativa in accoppiamento ai prodotti gastronomici dei soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Dal Trentodoc di Rotari al Metius di Dorigati, da quello di Opera Vinicola in Valdicembra a quello di Cembra Cantina di Montagna, passando per quello di Balter, Abate Nero, Altemasi di Cavit, Maso Martis, Endrizzi, Moser, fino a quello firmato da Zeni Roberto, quello della Cantina di Isera e quello di Revi.

Durante le due settimane di manifestazione sarà possibile intraprendere un vero e proprio viaggio sensoriale nel mondo delle bollicine, scoprendone le peculiarità e la straordinaria versatilità nei diversi abbinamenti food, tra salumi, formaggi, prodotti ittici, da forno e olio extravergine di oliva. Inoltre, chi vorrà condividere gli scatti tra salumi, formaggi, prodotti titici, da ormo e olio extravergine di oliva. Inotire, chi vorra condividere gli scatti realizzati nei diversi locali, contribuendo così a valorizzare gli abbinamenti proposti, e scambiare in rete impressioni, consigli, curiosità sull'evento, potrà farlo sulla fanpage Strada Vino Trentino attraverso l'hashtag #trentodocbollicine. Tra gli appuntamenti a cura della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, inoltre, l'esclusiva opportunità per un massimo di 30 persone di cenare nella suggestiva comice di Palazzo Roccabruna grazie alla collaborazione con il ristorante Castel Pergine che sabato 6 dicembre presenterà un menù di eccezione dal titolo "Profumi e Sapori dell'Orto" (per info: 0461 887101).

Per scoprire i produttori soci della Strada del vino e dei sapori del Trentino coinvolti nelle diverse iniziative ed ulteriori dettagli sulla manifestazione, tra cui la lista di locali e winebar aderenti, si rimanda al sito www.stradavinotrentino.com



Fiere del Gusto











g+1 2

Condividi