





[Home](#)
[Eventi](#)
[Salute & Benessere](#)
[Italia da gustare](#)
[Fashion & Design](#)
[Cinema & TV](#)
[Promozione Vacanze](#)
[Milano Magazine](#)
[Chi Siamo](#)
[Cerca](#)

Newsletter



MILANO. LA RICERCA. SAREMO PIU' SANI E PIU' BELLI? - APPUNTAMENTO MERCOLEDÌ 26 NOVEMBRE A PALAZZO ISIMBARDI
In Lombardia

Mercoledì 26 novembre 2014 - ore 18 si terrà l'evento "LA RICERCA. Saremo più sani e più Belli?" RIFLESSIONI SUL FUTURO Palazzo Isimbardi - Sala degli Affreschi Milano, Corso...



COMMUNICARE L'ITALIA ALL'ESTERO
In Attualità

COMMUNICARE L'ITALIA ALL'ESTEROL'ITALIA FUORI DI SE' di Letizia Airos Direttore Network editoriale i-Italywww.i-Italy.org..... NEW YORK - Comincio dai numeri. Non amo...



MILANO E PROVINCIA. APPUNTAMENTI GIOVEDÌ 27 NOVEMBRE 2014
In Lombardia

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 Dove:...



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

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
In Lazio

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 -...

Salute e Benessere

 Secondo una ricerca americana il cattivo odore del pesce marcio può aiutare i fumatori a smettere

 L'IPNOSI NELLA TERAPIA DEL DOLORE a cura del Dr. Paolo Mariconiti

 E' italiana una tecnica rivoluzionaria nella ricostruzione del legamento crociato anteriore del ginocchio

 BOLOGNA. "HANDimatica 2014"

 CONGRESSO NAZIONALE "PEDIATRIA PREVENTIVA E SOCIALE"

 HO MANGIATO TROPPO CIOCCOLATO!

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

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

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...

italiadagustare

 LE VI DELLE SPEZIE

radio LatteMiele

 MILANO 24orenews.it

[Home](#)
[Eventi](#)
[Salute & Benessere](#)
[Italia da gustare](#)
[Fashion & Design](#)
[Cinema & TV](#)
[Promozione Vacanze](#)
[Milano Magazine](#)
[Chi Siamo](#)
[Cerca](#)
[Newsletter](#)

TRENTO. AL VIA IL TRENTODOC 2014

TRENTO - TRENTODOC

dal 27 novembre al 14 dicembre 2014

PROTAGONISTE LE BOLLICINE DEL TRENTODOC

TRENTODOC
BOLLICINE SULLA CITTÀ

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 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 cornice 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

PAVIA. DOMENICA TUTTA DA GUSTARE ALL'ABBZIA DI CHIARAVALLE

CREMONA. AL VIA IL BONTÀ 2013.