DAILYSLOW.IT | 23 NOVEMBRE

HOME PAGE















BUSSOLE ▼ ECONOMIA ▼ TECNOLOGIA ▼ NEWS ▼ NEWS DALLA FRANCIA

Cerca



GREEN CROSS: CINEMA E SOSTENIBILITÀ, CONNUBIO VICINO

Scritto da Redazione Daily il 23/11/2014

Dopo la spinta del Green Drop Award, al via un tavolo tecnico per la conversione green dell'industria del settore, che ... »







TRENTO: DAL 27 NOVEMBRE AL 14 DICEMBRE PROTAGONISTE LE BOLLICINE DEL TRENTODOC

Scritto da Redazione Daily il

Anche quest'anno a Trento il perlage è nell'aria, con la nuova edizione di "Trentodoc: Bollicine sulla città", che si presenta ... »



MODA E TURISMO SI INCONTRANO A **ISERNIA**

Scritto da Redazione Daily il 22/11/2014

Cosa c'entri la moda con il turismo slow è presto detto: lo scorso 8 novembre è stata presentata a Isernia ... »

Resta informato, iscriviti!

Inserisci la tua email



VIAGGIO NELL'ANTICA TERRA DEL DUCA: SENIGALLIA, URBINO. PESARO, GUBBIO

Scritto da Veronica Montesi il 21/11/2014

Un viaggio unico e indimenticabile nell'antico Ducato dei Montefeltro e dei Della Rovere, alla scoperta dei quattro gioielli rinascimentali: Senigallia, ... »

APPROFONDIMENTO INTERNO











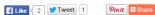


BUSSOLE ▼ ECONOMIA ▼ TECNOLOGIA ▼

NEWS ▼ NEWS DALLA FRANCIA

Cerca

TRENTO: DAL 27 NOVEMBRE AL 14 DICEMBRE PROTAGONISTE LE BOLLICINE DEL TRENTODOC





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 Boccabruna - 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.

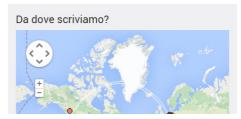
14 i locali coinvolti nell'iniziativa, tra ristoranti, bar e winebar, ognuno dei quali proporrà Trentodoc di una cantina altamente rappresentativa in accoppiamento ai prodotti gastronomici dei soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Dal Trentodoc di Rotari al Metius di Dorigati, da quello 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 Revì

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



Diversi gli abbinamenti food. Immagine tratta da









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

Ufficio stampa Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

