



# APPROFONDIMENTO



## Happy Trentodoc: Trento brinda ai prodotti di montagna

(Tempo di lettura: 2 - 4 minuti)

Publicato: Giovedì, 10 November 2016 15:59

Scritto da Domenico La Cava



Foto archivio: Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

Esclusivi aperitivi 100% trentini con alcune delle più note etichette di metodo classico trentino in abbinata a specialità del territorio, tra salumi, formaggi e prodotti ittici.

**Trento, 10 novembre 2016 - Dal 19 novembre all'11 dicembre** le bollicine di montagna "invadono" bar e ristoranti della città di Trento.

Torna infatti anche quest'anno **Happy Trentodoc**, l'iniziativa che la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** organizza nell'ambito della dodicesima edizione della tradizionale **kermesse Trentodoc bollicine sulla città**, a cura dell'Istituto Trento Doc e Camera di Commercio I.A.A. con il supporto della Provincia Autonoma di Trento.

Per celebrare al meglio questo straordinario metodo classico, a fianco delle degustazioni e dei seminari in programma presso Palazzo Roccabruna, Enoteca Provinciale del Trentino, delle iniziative in cantina e presso il Muse-Museo delle Scienze, **in 14 locali e ristoranti della città verranno infatti proposti stupefacenti abbinamenti tra Trentodoc ed eccellenze gastronomiche 100% trentine.**

Ogni location sarà associata ad una diversa casa spumantistica e ad un particolare prodotto gastronomico: l'Antica Trattoria Ai Tre Garofani con l'**Azienda Agricola Letrari di Rovereto** e i prodotti ittici dell'**Azienda Agricola Triticoltura Armanini di Storo**; l'Antica Trattoria Al Volt con la **Ferrari Fratelli Lunelli** e i formaggi di Casearia Monti Trentini di Grigno; l'Antica Trattoria Due Mori con l'**Azienda Agricola Balter** di Rovereto e i salumi di Carni e Salumi Troier di Lavis; il Bar Pasi con l'**Azienda Vinicola dei Revi di Aldeno** e i salumi di Salumeria Belli di Trento; il Caffè Tridente con l'**Azienda Agricola Moser** e i formaggi di Latte Trento; Dolcemente Marzari con **Maso Martis** di Trento e i dolci di Pasticceria Marzari di Altopiano della Vigolana; Il posto di Ste con **Borgo dei Posseri** di Ala e i salumi di Macelleria Cis di Ledro; Nicky's Vintage con **Opera Vitivinicola in Valdicembra** di Giovo e i formaggi e i salumi di Crucolo di Scurelle; Osteria a "Le Due Spade" con **Cantina Mori Colli Zugna** e i formaggi di Caseificio Sociale di Sabbionara di Avio; il Ristorante Al Tino con **Rotari di Mezzocorona** e i salumi di Macelleria Zanotelli di Cembra Lisignago; il Ristorante al Vò con **Cantina Roverè della Luna Aichholz** di Roverè della Luna e i prodotti ittici di ASTRO - Associazione Triticoltori del Trentino di Lavis; il Ristorante Enologico Il Libertino con **Cantina Rotaliana di Mezzolombardo** e i salumi di Carni e Salumi Meggio di Grigno; il Ristorante Old Bar & Food con **Altemasi** di Trento e i prodotti ittici di Trota Oro di Preore; TJ Bar con **Fondazione E. Mach - Istituto Agrario di San Michele a/A** e il pane di Panificio Moderno di Isera.

"Con questa iniziativa, che coinvolge una quarantina di associati alla Strada, tra bar, ristoranti, produttori gastronomici e di Trentodoc, - dichiara **Francesco Antonioli, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** - proponiamo a chi visita la città di Trento un vero e proprio viaggio di gusto alla scoperta delle nostre bollicine di montagna in 14 imperdibili tappe.

Un'occasione unica per esplorare le molteplici sfumature di alcuni dei nostri più apprezzati Trentodoc".

Tutti i dettagli sul [sito web della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino](#).

