



The Wine Times **Enopress** Daily on line

Invia articolo
Enoteche Eccellenti
Cantine d'eccellenza
Chi siamo
Dove siamo
Case vinicole
Contatti
Cerca
LOGIN

Direttore Giancarlo Panarella - Loc Cinelli 22 - 01019 Vetralla (VT) - 0039.0761.478310

Per inviare **ARTICOLI - COMUNICATI - COMMENTI - RICHIESTE** : 1) Effettuare il **LOGIN** 2) Dal top menu selezionare "Invia Articolo"

One click



One world

Pagine visitate ad oggi: oltre **1.238.198**

Articoli consultabili: oltre **16.415**



MENU

- Home
- Attualità e stampa
- Photo gallery
- Opinioni
- Lazio DOP & DOC
- Temi del giorno
- Notizie per la Stampa
 - Editoriale
 - Prima pagina
 - Il vino in italia
 - Inchieste
 - Vitienologia hightech
 - Il vino nel mondo
 - Olivicoltura hightech

"MOMENTI IN PURO STILE TRENINO" A EXPORIVA HOTEL

» **Dettagli**

Padiglione B3, Stand F01-11, balconata del piano superiore – Organizzazione "Strada del Vino e dei Sapori del Trentino - In programma dal 25 al 28 gennaio a Riva del Garda

(www.enopress.it). All'interno dell'area espositiva da 600 mq, allestita utilizzando per la prima volta l'immagine coordinata di Trentino Marketing, spazio alle eccellenze enogastronomiche dei 16 produttori coinvolti e agli appuntamenti di approfondimento organizzati con la collaborazione di prestigiosi partner istituzionali. Inoltre, martedì 27, ore 12.00, presentazione della case history "Gusto Sportivo" dell'Enaip CFP Alberghiero di Tione.

"Momenti in puro stile trentino" un ricco calendario di appuntamenti che la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, in collaborazione con il Consorzio Vini del Trentino, organizza nell'ambito dell'Exporiva Hotel, la fiera dedicata al mondo dell'hotellerie e della ristorazione **in programma dal 25 al 28 gennaio a Riva del Garda.**

Incontri, degustazioni, approfondimenti – tutti i giorni, tranne il mercoledì, alle 12.00, alle 15.00 e alle 17.00 - che vedono il coinvolgimento sia dei partner operativi della Strada (Arredhotel, fornitura di attrezzature e servizi per la ristorazione professionale; Nipe, servizi per il commercio, l'ufficio, la ristorazione e l'impresa; Navarini Rame, azienda artigiana leader nella produzione di manufatti in rame) che di quelli istituzionali: Istituto Trentodoc e progetto Ecoristorazione Trentino per la sostenibilità ambientale del comparto ristorativo.

News

IL CONCORSO "ALAMBICCO D'ORO" 20-01-2015

VILLA MATILDE: 50 ANNI DI FALERNO20-01-2015

L'AMARONE BOTTEGA DISTRIBUITO IN 51 PAESI NEL MONDO20-01-2015

STRADA DEL VINO



FRANCIACORTA

- Vino e salute
- Economia
- Enomarket
 - Il trade
 - Brindare
 - Prontovino a Roma
 - La borsa delle grandi annate
 - Vini senza medagliere
 - Premio Fiasco d'oro
- Il gotha del gusto
- Media pubblicità & marketing
 - Campagne pubblicitarie
 - Fenomeni e tendenze
 - Le aziende informano
 - L'edicola
 - In libreria
- L'arte del bere
 - Vigne e cantine
 - Le terre e le città del vino
 - le grandi famiglie nel mondo
 - Manifestazioni mostre fiere
 - Enogastronomia
 - Il vino in enoteca
 - Il vino delle donne
- Turismo e benessere

Domenica 25 gennaio - Si inizia alle ore 12.00 con "Trentodoc: perlage...di carattere", una degustazione guidata incentrata sui Trentodoc di Endrizzi e di Azienda vinicola del Revi, accompagnati dai prodotti ittici dell'Associazione Triticoltori Trentini Associati e dalle patate di montagna di Copag.

Segue, alle ore 15.00, "Ecoristorazione ed Ecolabel, le scelte del turista sostenibile: due marchi per riconoscere alberghi e ristoranti ecologici" con gli interventi di Marco Katzembeger dell'Hotel Caminetto di Folgarida, Michele Trainotti dell'Hotel Grizzly di Folgarida e Sergio Valentini della Locanda delle Tre Chiavi di Isera, moderati da Franca Polla e Marco Niro dell'Agenzia Provinciale Protezione Ambiente. Al termine, degustazione dei prodotti di Naturgresta.

Alle 17.00 sarà invece il momento di "Dolci vette di gusto", degustazione guidata dei vini dell'azienda agricola Pojer e Sandri, dei prodotti di Maxentia e della cioccolata Cisa 20.54.

Il lunedì 26 gennaio inizia con "Aperitivo in stile trentino", in programma alle ore 12.00, dove verranno raccontati i formaggi di Casearia Monti Trentini, le confetture di Cà dei Baghi – Azienda Agricola Valcanover e i vini dei produttori aderenti al Consorzio I Dolomiti. Alle ore 15.00 è il momento di "Incroci di sapori" dove saranno protagonisti i prodotti ittici di Triticoltura Armanini, la birra artigianale di Birra del Bosco, le susine di Dro e le mele del Consorzio La Trentina.

Alle ore 17.00, approfondimento sul tema "Visibilità per la ricettività sostenibile: l'esperienza del portale ViaggiVerdi" dove si confronteranno Simone Riccardi di ViaggiVerdi, Andrea Dalmonego dell'Agriturismo Malga Riondera e Rosa Carpano dell'Active Hotel Olympic di Vigo di Fassa, moderati da Marco Niro dell'Agenzia Provinciale Protezione Ambiente. Concluso il dibattito, ci sarà una degustazione guidata dei prodotti di Foletto.

Martedì 27 gennaio - Nel corso della terza giornata di manifestazione, lo stand della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino ospiterà i giovani studenti dell'Enaip CFP Alberghiero di Tione che, alle ore 12.00, presenteranno "Gusto Sportivo: giovani, sport e buon cibo trentino" in cui proporranno una serie di specialità gastronomiche elaborate da loro stessi per soddisfare le esigenze del turista sportivo che sceglie il Trentino per la sua offerta di benessere e movimento ma anche, appunto, per il cibo sano. I ragazzi coinvolti fanno parte di un gruppo di organizzazione eventi denominato "Quinta-Essenza" che riunisce una selezione di 14 studenti delle scuole alberghiere di tutta la provincia di Trento al fine di approfondire i temi del marketing e dell'event management della ristorazione. I piatti in assaggio saranno salmerino marinato con frutti rossi e cavolo rosso bio; zuppetta di frutta e verdura con gelato all'olio DOP Garda; vino di montagna prodotto a Tione con uva Solaris, realizzati grazie alla partnership di Azienda Agricola Filanda del Boron, Trotaoro, Agraria Riva del Garda e Bertolini Ortofrutta Tione.

Alle ore 15.00, Federico Bigaran dell'Ufficio Produzioni Biologiche PAT, Giovanni Benedetti dell'Antica Gardumo di Ronzo Chienis, Vanda Rosà del Consorzio Ortofrutticolo della Val di Gresta e Rino Artini dell'Azienda Agricola Biologica Artini di Zuolo – moderati da Marco Niro dell'Agenzia Provinciale Protezione Ambiente – si confronteranno su "La ristorazione biologica: una scelta che guarda al futuro". Seguirà una degustazione dei salumi della Macelleria Sighele e dei vini della Cantina di Aldeno.

Alle ore 17.00, sarà invece il turno del Consorzio Vini del Trentino che, attraverso l'intervento del responsabile della promozione Fabio Piccoli, indagherà sul tema "Nuove generazioni del vino trentino".

Mercoledì 28 gennaio - nel giorno di chiusura della manifestazione, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con l'ultimo appuntamento di Ecoristorazione curato dall'Agenzia Provinciale Protezione Ambiente sarà ospite dello spazio Cibo, Cultura, Sostenibilità al Pad. B1 nell'ambito dell'incontro "Ristorazione alberghiera e spreco alimentare" a cura dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Slow Food, con la case history "Ristorazione e lotta allo spreco alimentare: l'esperienza di Bring the Food", l'app solidale che punta a facilitare l'incontro tra piccole aziende con eccedenze alimentari da smaltire ed enti o organizzazioni che possono utilizzarle per aiutare gli indigenti. Interverranno Adolfo Villafiorita, Paolo Costa e Claudio Ferlan, della Fondazione Bruno Kessler, che ha sviluppato il progetto.

- Ufficio stampa Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, Stefania Casagrande press@trentinowine-food.it

- Per maggiori info: www.stradavinotrentino.com blog.stradavinotrentino.com #stradavinotrentino



- Tribuna Aperta
 - Enospia: tutti i reteoscena...
 - Consorzi Associazioni Enti
- Facce da Curling
- Ecoballe
- Eventi
- Sport & Vino
 - Vino alimentazione e sport
 - Lo sport nelle terre del vino

