



Gennaio 2015

eventiesagre.it

[Home](#) | [Eventi](#) | [Sagre](#) | [Fiere](#) | [Mercatini](#) | [Cerca](#) | [Segnala](#) | [Ultimi eventi](#) | [Servizi agli Utenti](#) | [RSS](#)

Eventi

Sagre

Feste

Folklore

Enogastronomici

EnoMusicali

Festival

Fiere

Storici

Halloween

Raduni

Culturali

Musicali

Spettacolo

Cinema

Cena Spettacolo

Mostre

San Valentino

8 Marzo

Corsi

Mostra Mercato

Sportivi

Religiosi

Beneficenza

Annunci

Vari

Fiere

Teatro

Mercatini

Natale

Presepi

Capodanno

Carnevale

Pasqua

Sfilate

Eventi -> Enogastronomici -> Trentino Alto Adige -> TN -> Riva del Garda

Scegli tu! >

[Vini del Trentino](#)
[Montagna Trento](#)
[Riva del Garda](#)
[Alberghi Trentino](#)

Scegli tu! >

Corso Cuoco Professionale

Costruisciti un futuro appagante da cuoco. Senza requisiti di diploma.

>

Eventi Enogastronomici

Le Strade Del Vino E Dei Sapori Del Trentino a Expo Riva Hotel

dal 25/01/2015 al 28/01/2015

Dove: Riva del Garda (TN) info su Riva del Garda e mappa interattiva Trentino Alto Adige - Italia

Per maggiori informazioni: E-mail informazioni Strada del vino e dei sapori

Fonte: Trentino Wine-Food

Condividi questo evento

Scheda Evento

Warner Bros. Italia

Channing Tatum in Jupiter il destino dell'universo

Espandi

Le Strade Del Vino E Dei Sapori Del Trentino a Expo Riva Hotel

"Momenti in puro stile trentino"

dal 25 al 28 gennaio 2015 Riva del Garda (TN)

LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO ORGANIZZA "MOMENTI IN PURO STILE TRENTINO" A EXPORIVA HOTEL Padiglione B3, Stand F01-11, balconata del piano superiore

Itinerari

Da Visitare

Ricette

Artisti

Promo e Sconti

Viaggi e Vacanze

Utility

Comuni

RSS

NEWSLETTER

Siti Utili

Eventi Oggi

Elenco Completo

Ultimi Inseriti

Gestisci La Vetrina

Ricorrenze

Pasqua

Processioni

Scegli tu! >

[Trento Hotel](#)
[Trento meteo](#)
[Cantina vini](#)

Per accedere alla Newsletter clicca qui

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" è nome del 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.

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 Trocoltori 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 Katzenbeger dell'Hotel Caminetto di Folgarida, Michele Trainotti dell'Hotel Grizzly di Folgarida e Sergio Valentini della Locanda delle Tre Chiavi di Isere, 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.

Lunedì 26 gennaio

Il lunedì inizia con "Aperitivo in stile trentino", in programma alle ore 12.00, dove verranno raccontati i formaggi di Casearia Monti Trentini, le confetture di Ca 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 Troculturale 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 Dalmonago 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.

Link sponsorizzati:

MeglioCredi

Prestiti in cui credere

50.000 euro fino a 120 mesi

ITALCREDI

Gruppo Bancario di Cassa di Risparmio di Rovereto

RISPARMI

Finanziamento a 500€

EFFETTO BONUS 2015/2016

BANCA DI SILENZA

La Cassa di Milano

VERBA (®)
è un marchio depositato
ogni suo utilizzo non
autorizzato non è ammesso

Responsabile Sito:
WEB UP ITALIA SRL

Sede Legale e
Amministrativa:
Via Magenta, 8
60121 Ancona (AN)

C.F./P.Iva: IT03251181206
Tel: (+39) 388 587 28 47
Fax: (+39) 051 0544536

Redazione:
(+39) 320 1904436

Provider servizi Datacenter:
Momit Srl

Site Map XML
URL List TXT



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 Zuco - 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 Sighel 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".

Infine, 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 eccellenze 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.

Per maggiori info:
www.stradavinotrentino.com
blog.stradavinotrentino.com
[#stradavinotrentino](https://twitter.com/stradavinotrentino)

