GAZZETTADELLEVALLI.IT | 21 NOVEMBRE

Gazzetta delle Valli

Scrivi alla redazione | Scrivi al direttore | Segnala una notizia | Segnala un evento

FESTIVAL DELLA FAMIGLIA TERZA EDIZIONE 5 DICEMBRE 2014 RIVA DEL GARDA

Happy Trentodoc: Bollicine sulla città

venerdì, 21 novembre 2014

Quando: 27 novembre 2014 – 14 dicembre 2014 (tutto il giorno)

← Back to Calendar

Trento – 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, come salumi, formaggi, prodotti ittici, da forno e olio extravergine di oliva.

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. Si va dall'Antica Trattoria al Volt, con i salumi del Salumificio Val Rendena abbinati al Trentodoc di Rotari, al Bar Oriola, con prodotti da forno del Pastificio Zambanini e Trentodoc di Methiusdi Dorigati; dal Duo Ristorante Tapas Bar, con i salumi del Rifugio Crucolo e il Trentodoc di Opera Vitivinicola in Valdicembra, al Muse Café con l'olio extravergine di oliva dell'Agraria Riva del Garda e il Trentodoc di Cembra cantina di montagna.

E ancora, al Ristorante enologico Il Libertino si potranno degustare i prodotti ittici di Trota Oro con il Trentodoc di Cantina Sociale di Trento e al Tj Bar quelli di Troticoltura Armanini con il Trentodoc di Balter; al Mas dela Fam i salumi della Macelleria Equina Zenatti con il Trentodoc di Abate Nero e al Ristorante Scrigno del Duomo quelli della Salumeria Belli con il Trentodoc di Altemasi di Cavit.

E per gli amanti dei formaggi, il Caseificio degli Altipiani e del Vezzena sarà protagonista al Ristorante al Vo' con il Trentodoc di Maso Martis; l'Azienda Agricola Le Mandre al Ristorante Old Bar &Food con il Trentodoc di Endrizzi; la Casearia Monti Trentini al Bar Pasi con il Trentodoc di Moser; l'Azienda Agricola Dosila al Caffè Tridente con il Trentodoc di Zeni Roberto; l'Azienda Agricola Fontanel al Dolcemente Marzari con il Trentodoc della Cantina d'Isera; il Caseificio Sociale di Sabbionara al Ristorante A Le Due Spade con il Trentodoc 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. "Si tratta di un'ulteriore occasione – ha dichiarato Francesco Antoniolli, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino – per valorizzare la straordinaria varietà delle nostre specialità gastronomiche e l'eccellenza delle produzioni enologiche del nostro territorio. Un ottimo biglietto da visita – ha proseguito – per tutti coloro che visiteranno la città, attirati dall'irresistibile fascino che esprime durante il periodo natalizio."

Cerca nel sito... CERCA

ERV Assicurazione Viaggi
20% di Sconto fino al 30 Novembre! Compra Ora Online e Risparmia

I VIDEO DELLE VALLI

Orsa con cucciolo dell'anno in Brenta meridionale. VIDEO

Passo Tonale: in centinaia per le celebrazioni del IV novembre. VIDEO

ARCHIVIO VIDEO

IL METEO DELLE VALLI

©2014 ilMeteo.it - il Meteo per il tuo sito web!

Meteo Passo Tonale

Lunedì 24/11/2014
Nubi sparse
Temperatura minima: 5°C
Temperatura massima: 10°C
Probabilità di precipitazioni: 20
Vento debole da NNW

Martedì 25
Nubi sparse
Minima: 1°C
Massima: 7°C
Precipitazioni: 32%
Vento debole da SW

Mercoledì 26
Pioggia mista a nev
Minima: 3°C
Massima: 4°C
Precipitazioni: 62%
Vento debole da SV

Usato Garantito
Trova Subito l'Usato che fa per