

il Baccaro

ANDÀR PER GUSTO

Rivista di storia e cultura enogastronica
Distribuita in Veneto, Friuli Venezia Giulia e Trentino Alto Adige

Highlights



giugno 9, 2014 · 0 Comments · Redazione

La Strada Vini Lison Pramaggiore partner di Vela Raid

La Strada Vini Lison Pramaggiore è partner ufficiale della suggestiva Vela Raid, la regata alla scoperta delle isole della laguna veneta in programma dal 10 al 14 giugno. Giunta alla sua 5ª edizione...

Latest Entries

gennaio 22, 2015 · 0 Comments · Redazione

[Veneto-Toscana, il matrimonio si celebra a tavola](#)

gennaio 21, 2015 · 0 Comments · Redazione

[Papa Francesco a Veronafiere](#)

gennaio 20, 2015 · 0 Comments · Redazione

[A Treviso riparte il "nuovo corso" della formazione AI](#)

gennaio 17, 2015 · 0 Comments · Redazione

[La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino organizza "Momenti in puro stile trentino" a Exporiva Hotel](#)

gennaio 14, 2015 · 0 Comments · Redazione

[Vinitaly, da New York all'Expo](#)

gennaio 13, 2015 · 0 Comments · Redazione

[Le eccellenze enogastronomiche trentine in mostra a Expo Riva Hotel](#)



Sfoggia online la Rivista



il Baccaro

ANDÀR PER GUSTO

Rivista di storia e cultura enogastronomica
Distribuita in Veneto, Friuli Venezia Giulia e Trentino Alto Adige

Manifestazioni | Ristoranti | Sapori&Ricette | Dalle Aziende | Turismo enogastronomico | Uomini&Cibo | Social Gastronomy

La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino organizza “Momenti in puro stile trentino” a Exporiva Hotel

Posted by [Redazione](#) on gennaio 17, 2015 in [Dalle Aziende](#) - 0 Comments

About author



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.

Share this article

- Tweet this
- Digg it
- Add to Delicious
- Share on Facebook
- Stumble it
- Subscribe by RSS
- Share on Google

“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 Troticoltori 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.

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 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 Troticoltura 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, moderata da Marco Niro dell'Agenzia Provinciale Protezione Ambiente. Concluso il dibattito, ci sarà una degustazione guidata dei prodotti di Foletto.



Sfogliala online la Rivista



Popular Posts

- gennaio 13, 2015 · 0 Comments · Redazione

[Le eccellenze enogastronomiche trentine in mostra a Expo Riva Hotel](#)
- gennaio 8, 2015 · 0 Comments · Redazione

[Le Piccole Città Storiche ripartono nel 2015 con oltre 100 eventi](#)
- gennaio 11, 2015 · 0 Comments · Redazione

[Tra cuochi di bordo e pesce azzurro](#)
- gennaio 7, 2015 · 0 Comments · Redazione

[L'italian Sounding imbrogli i consumatori di tutto il mondo... anche quelli italiani!](#)
- gennaio 7, 2015 · 0 Comments · Redazione

[L'olio extra vergine d'oliva e la dieta mediterranea alleati delle nostre ossa](#)

Social Links

- RSS Feed
- Twitter
- Facebook
- Flickr
- Youtube

Flickr Photos

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 Zuclò – 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.

