

HOME PAGE



in: Convegni | 17 febbraio 2016

Nuovi strumenti finanziari per impianti nuovi vigneti nelle Marche.

Nuove opportunità per i produttori vitivinicoli marchigiani, che da oggi avranno a disposizione finanziamenti 'su misura' per impiantare nuovi ettari di ...

Frantoio Oleario **PERNIOLA** Frantoiani dal 1963

REGIONI



M'illumino di meno sulla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

— 17 febbraio 2016



La tradizione norcina in Carnia, tra passato e presente.

— 16 febbraio 2016



Incontro con Sapori e Qualità Garantita dell'Alto Adige.

— 15 febbraio 2016



L'Antica Distilleria Petrone sempre più internazionale.

— 11 febbraio 2016

RUBRICHE



Wega guarda al mercato africano.

— 2 febbraio 2016
Wega Macchine per Caffè, azienda italiana leader nella produzione di macchine professionali per caffè espresso, parteciperà per la prima volta ...



Lo scrittore Fulvio Ervas eletto Cavaliere di Valdobbiadene.

— 2 febbraio 2016
La cerimonia nell'ambito della "Festa delle Nozze di Canaan" della Confraternita di Valdobbiadene. Fulvio Ervas, autore del libro "Finché c'è prosecco c'è speranza" ...



Braida di Giacomo Bologna al ProWein 2016.

— 1 febbraio 2016
BRAIDA di Giacomo Bologna parteciperà al ProWein di Düsseldorf il 13, 14 e 15 marzo 2016 insieme a VIP WEINE nel Padiglione 16 stand H70.



Fondo Bruno Bauer, un trionfo di verdure e spezie!

— 21 gennaio 2016
Fondo Bruno Bauer è un preparato che permette di ...

HOTEL & SPA



San Valentino in Asnria Harbour

APPROFONDIMENTO

HOME FOOD IN ITALY REGIONI EVENTI GUSTO RUBRICHE SAPORI D'ITALIA TURISMO SALUTE WEB ITALIA NETWORK 24 NERO TARTUFO ALTA LIFE INFOBLUE INVIA COMUNICATI CONTATTI

Scrivi CERCA



Centro Fiera del Garda
27-28-29 Febbraio e 1 Marzo 2016
al Centro Fiera del Garda di Montichiari va in scena l'Enogastronomia Italiana

Italy Food24 è un Magazine di WebItaliaNetwork24 - Monteriggioni (SI) - Italy - Direttore Angela Calia



HOME / TRENTINO ALTO ADIGE / M'ILLUMINO DI MENO SULLA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO.



M'illumino di meno sulla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

— 17 febbraio 2016

Lume di candela e chilometro ravvicinato: queste le parole chiave delle iniziative messe in campo dai soci della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**, in occasione dell'attesissimo appuntamento del 19 febbraio prossimo.

Sono sempre di più le persone che guardano con interesse al rispetto dell'**ambiente** e che cercano, attraverso piccoli gesti quotidiani, di fare la loro parte. Di qui, il successo crescente dell'iniziativa "M'illumino di Meno", nata 12 anni fa da un'idea del seguitissimo programma di Radio Due Caterpillar. Obiettivo è proprio quello di sensibilizzare il pubblico sui **consumi** energetici e mobilità sostenibile.

Un appello a cui ha voluto rispondere anche la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, sollecitando i propri soci a pensare e organizzare iniziative a tema proprio per venerdì 19 febbraio.

Pedrotti **Spumante** di Nomi propone un "**Aperitivo** in Grotta" a lume di candela: l'appuntamento è dalle 18 alle 21 con un **aperitivo** a chilometro ravvicinato e Pedrotti Trentodoc raffreddato rigorosamente nel ghiaccio. "Degustazioni a lume di candela" anche a partire dalle ore 20 presso **Cembra** cantina di **montagna**, per una verticale di quattro annate (dal 2010 al 2013) de L'Altro Manzoni, Manzoni Bianco IGT Vigneti delle **Dolomiti**, e Vigna di Saosent, Pinot Nero Trentino DOC, condotta dal responsabile vinoteche La Vis Rosario Pilati e dall'enologo Ezio Dallagiocoma.

Con "Illuminiamoci", dalle 18 alle 20 Dolcemente Marzari di Trento propone una chiacchierata su sostenibilità e ambiente in compagnia di Lucia Coppola, Presidente del Consiglio Comunale di Trento. Il momento di approfondimento sarà arricchito con una **dolce** degustazione a base di frutta e verdura di stagione accompagnata da una torta realizzata con confettura di mirtilli rossi. Al Ristorante San Colombano di Rovereto, invece, dalle 19.30 alle 21.30, il focus è sulla **valorizzazione** dei prodotti territoriali con "Luci e calici a San Colombano", che prevede una degustazione di broccoli di Torbole in abbinamento alle bollicine Trentodoc Riserva della Cantina di Isera. Spostandosi al Moja Ristorante Caffetteria, sempre a Rovereto, a partire dalle 19, è invece in programma "**Food&Bike**", aperitivo a chilometro ravvicinato con falò in giardino, stuzzichini e bici speciali.

"Abbiamo sollecitato i nostri soci – dichiara Francesco Antonioli, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino – a raccontarci quello che avevano pensato di fare in occasione di questo importante appuntamento e sono felice che molti di loro abbiano aderito proponendo delle iniziative semplici ma significative. Dal canto nostro, presso la sede dell'associazione, ci impegneremo ad abbassare illuminazione e riscaldamento, cosa che spero per un giorno facciamo tutti. L'iniziativa – conclude – non punta infatti a raccogliere gesti eclatanti ma piccoli accorgimenti che possano essere poi replicati anche nella quotidianità".



Il tris perfetto Happy Mama di Naausica.

— 17 febbraio 2016

Che Naausica Viani, per gli amici "Kika" e per tutti gli altri una vera e propria maga dei dolci, rimanesse incantata dalle confetture Happy Mama era del tutto inevitabile.

