

WEB ITALIA NETWORK 24 | **Italy Food 24** | Nero Tartufo | **Alta Life** | INFOBLUE | Chi Siamo | Contatti | Comunicati | Archivio | Partners | Pubblicità

POLAR FOOD & CREATIVITY DIMARNO GROUP | *L'azienda che lavora con te e per te!!!* | **dimarno group**

i nostri prodotti: macie salate, gelati, gluten free, cartonnaggi, salumi, carni, ulivo, verdure, pane, pasta, pasticceria, colazione

EMERGENCY

ITALY FOOD 24.it

MAGAZINE FOOD ITALIAN TASTE | Verso EXPO 2015

News, cultura e gusto di enogastronomia italiana. Ciò che è genuino, fa bene e migliora la qualità della vita - Italy Food 24 è un Web Magazine di Web Italia Network 24 - Monteriggioni (SI)

Home - Top in Italy - Regioni - Eventi - Gusto - Turismo - Rubriche - Sapori d'Italia -

11:35.34 Lunedì 24 Novembre 2014

EXPO 2015 Convegni | Vinitaly Libri & Guide | Cibus Extravergine | Aziende Vino | Biologico Consorzi | Salute Associazioni | Hotel & Spa Opinione | Itinerari Personaggi | Interviste Style & Design | Ristoranti **Collabora con noi**

Happy Trentodoc: Bollicine sulla città.

Anche quest'anno a Trento il perlage è nell'aria, con la nuova edizione di "Trentodoc: Bollicine sulla città", che si presenta al pubblico con una frizzante novità: gli aperitivi Happy Trentodoc ...

Prima Pagina

Mario Oliverio, una vita dedicata alla politica - ANSA.it

Pranzo di lavoro? Ecco la... | Toma la Mangiaunta a Gia... | Con Terra Orti e Coop la ... | Girolo d'Italia del Vent...

Cerca

Le Interviste di Angela Calia

Bontà di Altamura. Company Food Economy di Giuseppe Clemente.

Scoprite il mondo di Bontà di Altamura visitando il sito www.bontadialtamura.it. Una vasta gamma di prodotti tipici di Altamura e quelli della Puglia, accuratamente selezionati, sono disponibili online.

Michele Ferrulli. Il Pane di Altamura Dop? Un'affascinante magia.

Preparato da tempi immemorabili solo con semola di grano duro rimacinata, acqua, sale e lievito naturale, il Pane Dop

Italy Food 24 sui Social Network

f t g+ r @

Top in Italy

Rizzoli Emanuelli testimonial del Gusto a CasaEAT 2014.

La Gegel di Ortona compie 30 anni.

SAPORI Gusto e tradizione di toscana con Sapori in tutta Italia.

NEWS

APPROFONDIMENTO INTERNO

WEB ITALIA NETWORK 24 | ITALY FOOD 24 | Nero Tartufo | Alta Life | INFOBLUE | Chi Siamo | Contatti | Comunicati | Archivio | Partners | Pubblicità

POLAR FOOD & CREATIVITY DIMARNO GROUP

L'azienda che lavora con te e per te!!!

i nostri prodotti:

macie salate | gelati | gluten free | cartonnaggi | salumi | carni | lattico | verdure | pane | pasta | pasticceria | colazione

Qui la tua Azienda.
GRATUITAMENTE
Contattaci

ITALY FOOD 24.it

MAGAZINE FOOD ITALIAN TASTE

Verso EXPO 2015

News, cultura e gusto di enogastronomia italiana. Ciò che è genuino, fa bene e migliora la qualità della vita - Italy Food 24 è un Web Magazine di Web Italia Network 24 - Monteriggioni (SI)

Home - Top in Italy - Regioni - Eventi - Gusto - Turismo - Rubriche - Sapori d'Italia

11:36.44 Lunedì 24 Novembre 2014

EXPO 2015 Convegni | Vintality Libri & Guide | Cibus Extravergine | Aziende Vino | Biologico Consorzi | Salute Associazioni | Hotel & Spa Opinione | Itinerari Personaggi | Interviste Style & Design | Ristoranti **Collabora con noi**

Happy Trentodoc: Bollicine sulla città.

ITALY FOOD 24 - 24 NOVEMBRE 2014



Anche quest'anno a Trento il perlage è nell'aria, con la nuova edizione di "Trentodoc: Bollicine sulla città", che si presenta al pubblico con una frizzante novità: gli aperitivi Happy Trentodoc in 14 locali della città, dove verranno proposti inediti abbinamenti tra le più amate espressioni del tradizionale spumante

metodo classico e le eccellenze gastronomiche di una selezione di produttori soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino per un aperitivo 100% local. 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.

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. Dal Trentodoc di Rotari al Metius di Dorigati, da quello di Opera Vinicola in Valdicembra a quello di Cembra Cantina di Montagna, passando per quello di Balter, Abate Nero, Altemasi di Cavit, Maso Martis, Endrizzi, Moser, fino a quello firmato da Zeni Roberto, quello della Cantina di Isera e quello di Revi.

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, tra salumi, formaggi, prodotti ittici, da forno e olio extravergine di oliva.

Inoltre, chi vorrà condividere gli scatti realizzati nei diversi locali, contribuendo così a valorizzare gli abbinamenti proposti, e scambiare in rete impressioni, consigli, curiosità sull'evento, potrà farlo sulla fanpage Strada Vino Trentino attraverso l'hashtag #trentodocbollicine.

Tra gli appuntamenti a cura della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, inoltre, l'esclusiva opportunità per un massimo di 30 persone di cenare nella suggestiva cornice di Palazzo Roccabruna grazie alla collaborazione con il ristorante Castel Pergine che sabato 6 dicembre presenterà un menù di eccezione dal titolo "Profumi e Sapori dell'Orto" (per info: 0461 887101).

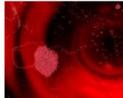
Per scoprire i produttori soci della Strada del vino e dei sapori del Trentino coinvolti nelle diverse iniziative ed ulteriori dettagli sulla manifestazione, tra cui la lista di locali e winebar aderenti, si rimanda al sito www.stradavinotrentino.com

Prima Pagina

Bonaccini presidente con il 49% - Corriere della Sera



4 iconici flavor di Häag...



Lambrusco Primo Fiore, qu...



Ioam ottiene il marchio "...



Olio Roi al Salone del Gu...

Cerca

Le Interviste di Angela Calia



Bontà di Altamura. Company Food Economy di Giuseppe Clemente.

Scoprite il mondo di Bontà di Altamura visitando il sito www.bontadialtamura.it. Una vasta gamma di prodotti tipici di Altamura e quelli della Puglia, accuratamente selezionati, sono disponibili online.



Michele Ferrulli. Il Pane di Altamura



Dop? Un'affascinante magia.

Preparato da tempi immemorabili solo con semola di grano duro rimacinata, acqua, sale e lievito naturale, il Pane Dop di Altamura è l'epilogo di un mondo pieno di vita e di bontà.

Italy Food 24 sui Social Network



Top in Italy



Rizzoli Emanuelli testimonial del Gusto a CasaIAT 2014.



La Gegel di Ortona compie 30 anni.



Gusto e tradizione di toscana con Sapori in tutta Italia.



Rassegna gastronomica del Lodigiano

10 Ottobre - 6 Dicembre 2014

Soluzioni per l'enologia

ENTRA



www.lamotte-abiet.com

Sapori d'Italia



La Mortadella Bologna