

L'Adigetto.it

Quotidiano di Opinione virtuale

Il quotidiano online del Trentino Alto Adige

Home
Interno
Esteri
Letteratura
Arte e Cultura
Pagine di storia
Economia
Festival Economia
Miss
Sapori
Golf
Sport
Foto e riprese
Satira

EventiCerca | Ricerca avanzata

MAS
DELA
FAM

Tappeti
ANTICA PERSIA
Via Grazioli
TRENTO

I percorsi del Golf: Folgaria Golf Club, campo da 18 buche

Descrizione percorso con alcuni suggerimenti di Francesco de Mozzi



TRAMONTIN
abitare oggi



SABATO 28 MARZO
ore 15.00

da Tramontin ti aspetta lo
Chef Bruno Barbieri...

Eccellenze enogastronomiche trentine al «Vinality & The City»

Da venerdì 20 a mercoledì 23 marzo la celebre Piazza dei Signori di Verona ospiterà le migliori produzioni trentine



Attentato terroristico a Tunisi: feriti due turisti italiani

Le vittime sarebbero un tunisino e sette tedeschi sbarcati dalla nave della Costa Crociere – Forse due italiani in ostaggio – L'attentato è stato rivendicato dall'IS

Afghanistan: cambio tra la brigata «Garibaldi» e la «Julia»

E' la terza volta che parte la grande unità cui appartengono anche i reggimenti di stanza nel Trentino Alto Adige



MAS
DE LA
FAM

Tappeti
ANTICA PERSIA
Via Grazioli
TRENTO



carattere
di endrizzi



Win Sport

Home | Interno | Eccellenze enogastronomiche trentine al «Vinality & The City»

Eccellenze enogastronomiche trentine al «Vinality & The City»

18/03/2015

Da venerdì 20 a mercoledì 23 marzo la celebre Piazza dei Signori di Verona ospiterà le migliori produzioni trentine



La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, in collaborazione con il Consorzio Vini del Trentino, tra i protagonisti del FuoriSalone veronese con uno spazio espositivo a disposizione, a rotazione, dei soci, per degustazione e vendita diretta delle proprie specialità.

In esposizione, anche i prodotti La Trentina.

In occasione della manifestazione Vinality & The City, vero e proprio FuoriSalone contemporaneo alla celebre kermesse dedicata al mondo vino, le eccellenze enogastronomiche trentine potranno contare su una prestigiosa vetrina presso Piazza dei Signori a Verona.

Da venerdì 20 a mercoledì 23 marzo, infatti, la celebre piazza scaligera ospiterà una serie di stand enogastronomici, per presentare ai cittadini e ai numerosi visitatori che ogni anno giungono da fuori città in occasione della fiera - si stimano oltre 150 mila presenze - le migliori produzioni all'interno di un vero e proprio percorso degustativo dedicato a foodies e winelovers.

L'accesso sarà libero a tutti ma per le degustazioni il pubblico dovrà dotarsi di appositi coupon del valore di 10 euro che daranno diritto ad un calice e a 4 degustazioni, oltre alla possibilità di effettuare acquisti diretti.

Il calendario dello stand della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino è già al completo.

- Invia ad un amico
- Versione stampabile
- Versione solo testo

FRANKE
Chef Ben Bedini

Iscriviti alla "Chef List" per incontrarlo e a ritirare il Tuo regalo.

.. e se vuoi far assaggiare un tuo piatto?

SCOPRI I DETTAGLI

TRAMONTIN
abitare oggi

Se hai voglia di cambiare look

POGECELE
ottica

Monti Trentini
dal 1926

**pubblicità
DECORATIVA**

I nostri servizi

Per la tua pubblicità:

 www.tandempubblicita.it

Genial Team

Preventivo OK
per la vostra casa

Il top delle aziende
dal Trentino

**SALONE
KARMA**

Conoscenza & Bellezza



Atelier



Anna Gadda

DIGITAL

Video - Foto
WebSite - Audio - Motion Graphic

www.digitaldolomiti.it

Golfando



Con Golser

dolomiti



Si parte venerdì 20 marzo con l'Azienda Agricola Maso Bergamini di Cognola di Trento - che proporrà Trentino Riesling Renano Bio 2013, Trento Doc Riserva 2010, Trentino Lagrein Bio 2013, Trentino Pinot Nero Bio 2013 - in accoppiata con la Valsugana Sapori di Scurelle che preparerà una gustosa insalata di spatze. Si prosegue sabato 21 marzo con le Cantine Monfort di Lavis in abbinata con i prodotti da forno del Panificio Zambanini di San Lorenzo Dorsini, tra cui lo strudel realizzato con le mele La Trentina.

Il pubblico potrà dunque degustare Monfort Brut Trentodoc, CasataMonfort Blanc de Sers 2012, CasataMonfort Gewürztraminer Trentino DOC 2013 e CasataMonfort Pinot Grigio Rosè Vigneti delle Dolomiti IGT 2013.

Domenica 22 marzo sarà invece il turno dell'Azienda Agricola Luigi Zanini di Mezzolombardo, che proporrà in degustazione Teroldego Rotaliano DOC «Le Cervare» 2012, Trentino DOC Müller Thurgau 2014, vino da uve passite «Gocce di Sole» 2012 e Trentino DOC Lagrein 2014 accompagnate dai prodotti da forno del Panificio Zambanini, mentre lunedì 23 marzo è previsto il gran finale con la Cantina Romanese di Levico Terme che si concentrerà su due specialità, il Lagorai Spumante Metodo Classico 2011 e il Müller Thurgau DOC Trentino 2013, valorizzate dall'abbinamento con i formaggi della Casearia Monti Trentini di Grigno Valsugana.

«Per noi è molto importante - ha dichiarato Fabio Piccoli, Responsabile Promozione Consorzio Vini del Trentino - essere sia dentro che fuori la fiera poiché ci consente di instaurare un doppio dialogo, sia con gli operatori del settore presenti tra i padiglioni di VeronaFiere che con il vasto pubblico di consumatori finali che in quei giorni si riverserà per le vie e le piazze della città.»

«Questi momenti di contatto diretto con la gente - ha dichiarato Francesco Antonioli, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino - sono fondamentali per i nostri soci produttori perché consentono loro di portare le proprie specialità al di fuori dei confini provinciali e farle conoscere ad un pubblico nazionale ed internazionale.»

Consorzio Vini del Trentino

Il Consorzio Vini del Trentino è un ente di promozione e tutela delle produzioni enologiche trentine.

Ad esso è affidato il compito di gestire la presenza dei produttori vitivinicoli alle manifestazioni di settore che si svolgono a livello nazionale e internazionale.

Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino è un'associazione nata per valorizzare le eccellenze enogastronomiche e le produzioni agroalimentari tipiche del Trentino promuovendo e tutelando al contempo anche l'attività di ristoratori, albergatori e gestori di locali che condividono la stessa visione e che incentrano la propria offerta su queste tipicità.

formaggi italiani... genuini



PATIFLEX



Guanciali

Le Rubriche

PENSIERI E PAROLE
di Daniela Laurentis

PARLIAMONE
di Nadia Clementi

MUSICA E SPETTACOLI
di Sandra Matrella

**IL NOSTRO
PSICOANALISTA**
di Giuseppe Malolo

**UN OCCHIO SULLA
SOCIETÀ**
di Alberto Patti

**LETTERATURA DI
GENERE**
di Luciana Grillo

CUCINA TRENINA
di Franca Merz

DIALETTO E TRADIZIONE
di Cornelio Galas

LA GRANDE CUCINA
di Massimiliano Putorti

DA UNA FOTO LINA