

FOOD HOSPITALITY | MIXER PLANET | NIGHT LIFE | SPAZIOHORECA | INSTORE | WEBITMAG | BIT | HOST | TUTTOFOOD | FIPE

Mixer Planet FOOD&WINE RASSEGNA DI CULTURA e GUSTO

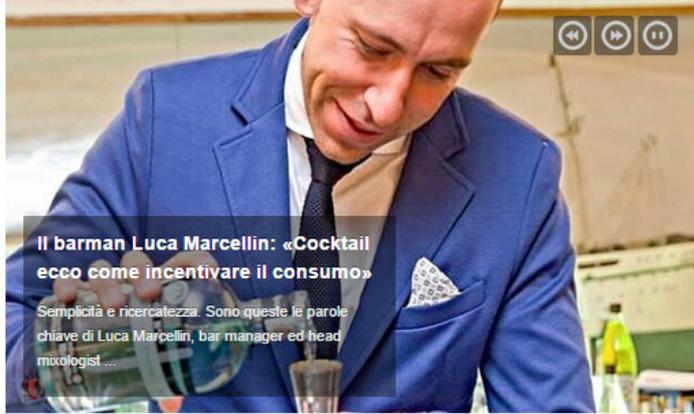
LA VITA COME GUSTO
IL GUSTO COME STILE
DI VITA

golosaria

15|16|17
NOVEMBRE 2014
SUPERSTUDIOPIÙ
via Tortona 271 MILANO

TICKET su
www.golosaria.it

ATTUALITÀ HORECA | PRODOTTI | TREND | MERCATO | NORME & LAVORO | GLI ESPERTI | EVENTI | VIDEO | ARCHIVIO RIVISTE | REGISTRATI



Il barman Luca Marcellin: «Cocktail ecco come incentivare il consumo»

Semplicità e ricercatezza. Sono queste le parole chiave di Luca Marcellin, bar manager ed head mixologist...



SARETE PIÙ FAMOSI.
Scoprite come.

ITALIA OFFICIAL OFFICE PARTNER

LAVAZZA

Cerca nel sito...

Filtra gli articoli: [articoli di oggi](#) - [articoli di ieri](#)

dat: 01 ▼ Novembre 2014 ▼ at: 16 ▼ Novembre 2014 ▼

Il video della settimana

Montana ...



Bollicine di montagna a Trentodoc

in Attualità Horeca

Torna Trentodoc: bollicine sulla città 2014, dedicata alle "bollicine di montagna", lo spumante metodo classico prodotto nella Provincia di Trento che ...

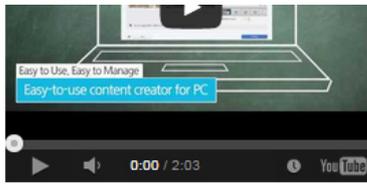


Ceresio 7 Pools & Restaurant: i consigli dello chef Elio Sironi

Scritto da Nicole Cavazzuti in Attualità Horeca.

Testo di Nicole Cavazzuti, foto di Paolo Picciotto

Ceresio 7 Pools & Restaurant di Milano, i numeri parlano da soli. Una media ...



Easy to Use, Easy to Manage
Easy-to-use content creator for PC

0:00 / 2:03 YouTube

Lavora nell'horeca



Sfogliala gli ultimi annunci di lavoro nel turismo, ospitalità e ristorazione!

in collaborazione con Thl Careers

SCOPRI LE POSIZIONI APERTE >

APPROFONDIMENTO INTERNO

FOOD HOSPITALITY | MIXER PLANET | NIGHT LIFE | SPAZIOHORECA | INSTORE | WEBITMAG | BIT | HOST | TUTTOFOOD | FIPE

Mixer Planet FOOD&WINE RASSEGNA DI CULTURA e GUSTO

COME GUSTO IL GUSTO COME STILE DI VITA

golosaria

ATTUALITÀ HORECA | PRODOTTI | TREND | MERCATO | NORME & LAVORO | GLI ESPERTI | EVENTI | VIDEO | ARCHIVIO RIVISTE | REGISTRATI

Bollicine di montagna a Trentodoc

Posted on 15 novembre 2014



Torna **Trentodoc: bollicine sulla città 2014**, dedicata alle "bollicine di montagna", lo spumante metodo classico prodotto nella Provincia di Trento che costituisce il fiore all'occhiello della viticoltura locale, con alle spalle una tradizione lunga un secolo e capostipite Giulio Ferrari, patron dello spumante Ferrari.

La manifestazione, dal 27 novembre al 14 dicembre prevede 3 settimane di degustazioni, laboratori enogastronomici e incontri dedicati al Trentodoc, che saranno concentrati nei weekend, allungati: il giovedì e il venerdì dalle 17 alle 22, sabato e la domenica (e lunedì 8 dicembre) dalle 11 alle 22. Si svolgeranno a Palazzo Roccabruna, sede dell'Enoteca provinciale del Trentino.

Ma l'omaggio alle bollicine coinvolge anche il resto della città: spicca la nuova iniziativa Trentodoc e Muse, con una "due giorni" (venerdì 28 novembre e sabato 29 novembre) riservata all'incontro fra operatori e 37 case spumantistiche, che presenteranno 102 Trentodoc nell'affascinante cornice del nuovo Museo delle Scienze.

Nel periodo della manifestazione, il giovedì i locali di Trento faranno l'Happy Trentodoc, a base di spumante e vini locali accompagnati da prodotti gastronomici della Strada del Vino e dei sapori del Trentino. Molti ristoranti in città e Provincia, invece, aderiscono a Trentodoc a tavola, con menù abbinati alle etichette Trentodoc. Tanti sono infine gli appuntamenti organizzati direttamente nelle cantine dei produttori.

Dal 22 novembre al 6 gennaio, l'APT Trento, Monde Bondone e Valle dei Laghi propongono il pacchetto di soggiorno "Trentodoc da degustare e Muse da esplorare" che comprende due pernottamenti, cena gourmet, visita ad una maison spumantistica con degustazione di Trentodoc, visita alla città, all'Enoteca provinciale del Trentino, ai Mercatini di Natale e ingresso al Muse. Il tutto a partire da 49 euro a persona.

[Share](#) [Tweet](#) [Email](#) [ShareThis](#) [Mi piace](#) 4 [g+1](#)



Cerca nel sito...

Cerca

Il video della settimana



Claudio Sadler: ecco come avere successo in tempi di crisi. Il video

Sfoglia gli ultimi numeri

