

Happy Trentodoc: Trento brinda ai prodotti di montagna

In I luoghi del bere 11/2016 redazione2 137 Views 0 comments



Esclusivi aperitivi 100% trentini con alcune delle più note etichette di metodo classico trentino in abbinata a specialità del territorio, tra salumi, formaggi e prodotti ittici.

redazione2
AUTHOR

PROFILE

Dal 19 novembre all'11 dicembre le bollicine di montagna "invadono" bar e ristoranti della città di Trento. Torna infatti anche quest'anno **Happy Trentodoc**, l'iniziativa che la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** organizza **nell'ambito della dodicesima edizione della tradizionale kermesse Trentodoc bollicine sulla città**, a cura dell'Istituto Trento Doc e Camera di Commercio I.A.A. con il supporto della Provincia Autonoma di Trento.

Per celebrare al meglio questo straordinario metodo classico, a fianco delle degustazioni e dei seminari in programma presso Palazzo Roccabruna, Enoteca Provinciale del Trentino, delle iniziative in cantina e presso il Museo delle Scienze, **in 14 locali e ristoranti della città verranno infatti proposti stuzzicanti abbinamenti tra Trentodoc ed eccellenze gastronomiche 100% trentine.**

Most Read

Commented



17524

orto

I luoghi del gusto, Slide 08/2016

4223

Da McDonald's a gran richiesta arriva il Gran Crispy McBacon!

Food 03/2014

2800

In Puglia i 10 indirizzi nell'entroterra dove mangiano i salentini

I luoghi del gusto 07/2016

2483

Tutti in cucina con Simone Rugiati e soia Edamame Orogel

Food 11/2014

Orzo Bimbo solubile: per una colazione sana e genuina

Food 10/2013

Latest Posts



Le Beaujolais Nouveau est arrive'

Eventi, Suggestivi 11/2016



Dining With the Stars 2017:



redazione2
AUTHOR

PROFILE



PROFILE

Ogni location sarà associata ad una diversa casa spumantistica, dando così la possibilità di degustare i Trentodoc di Azienda Agricola Letrari, Ferrari Fratelli Lunelli, Azienda Agricola Balter, Azienda Vinicola del Revi, Azienda Agricola Moser, Maso Martis, Borgo dei Posseri, Opera Vitivinicola in Valdicembra, Cantina Mori Colli Zugna, Rotari, Cantina Roverè della Luna Aichholz, Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Altemasi e Fondazione E. Mach – Istituto Agrario di San Michele a/A.

Le bollicine di montagna saranno **abbinare, di volta in volta, a salumi, formaggi, prodotti ittici e pane forniti da una selezione di soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**.

//

"Con questa iniziativa, che coinvolge una quarantina di associati alla Strada, tra bar, ristoranti, produttori gastronomici e di Trentodoc, - dichiara Francesco Antonioli, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino - proponiamo a chi visita la città di Trento un vero e proprio viaggio di gusto alla scoperta delle nostre bollicine di montagna in 14 imperdibili tappe. Un'occasione unica per esplorare le molteplici sfumature di alcuni dei nostri più apprezzati Trentodoc".



torna con grandi novità
l'appuntamento gourmand
firmato JRE nei più esclusivi
resort Planhotel

I luoghi del gusto 11/2016



Frescobaldi Leonia Pomino
Brut Millesimato 2013:
Bollicine d'autore per un
Capodanno audace

I luoghi del bere 11/2016

Most Commented



TVS al Fuori Salone con Carlo
Cracco e Karim Rashid

I luoghi del gusto, in cucina con noi,
News
04/2013



STAR lancia I FONDENTI IN
PADELLA: una soluzione
facile, veloce e genuina per
arricchire le ricette preparate
in padella con gli autentici
sapori della cucina italiana

Food 02/2012



E' nel Salento la tenuta
masseria altemura della
famiglia Zonin

Featured Videos