

A Riva del Garda la Fiera Momenti in puro stile trentino all'Exporiva Hotel

 Fiere, 1 luoghi del gusto

 No Commenti

 Direttore: Claudia Di Meglio
 direttorenews@gmail.com


Cerca nel sito



A Riva del Garda (Tn), la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, in collaborazione con il Consorzio Vini del Trentino, organizza nell'ambito dell'Exporiva Hotel, "Momenti in puro stile trentino", la fiera dedicata al mondo dell'hotellerie e della ristorazione in programma dal 25 al 28 gennaio prossimi, organizzata nella ridente località che di affaccia sul lago.

Così, tutti i giorni, tranne il mercoledì, alle 12.00, alle 15.00 e alle 17.00, saranno previsti incontri, degustazioni ed approfondimenti, con il coinvolgimento sia dei partner operativi della Strada (Arredhotel, fornitura di attrezzature e servizi per la ristorazione professionale; Nipe, servizi per il commercio, l'ufficio, la ristorazione e l'impresa; Navarini Rame, azienda artigiana leader nella produzione di manufatti in rame), che di quelli istituzionali, tra cui l'Istituto Trentodoc e progetto Ecoristorazione Trentino per la sostenibilità ambientale del comparto ristorativo.

ARTICOLI SUGGERITI



illycaffè per San Valentino propone regali ... all'aromatico profumo di caffè!

01/2015



Amour de Deutz Rosé 2006, per brindare all'amore in occasione di San Valentino

01/2015



Da Valfrutta legumi e cereali secchi all'insegna del benessere e della naturalità

01/2015



Un week end a Verona tra vini di eccellenza e gastronomia a Km 0

11/2014



A Fratta Polesine (Ro) per il "Banchetto Carbonaro"

11/2014

Domenica 25 gennaio – alle ore 12.00 è prevista una degustazione guidata "Trentodoc: perlage...di carattere", incentrata sui Trentodoc di Endrizzi e di Azienda vinicola del Revi, accompagnati dai prodotti ittici dell'Associazione Troticoltori Trentini Associati e dalle patate di montagna di Copag.

Di seguito, alle ore 15.00, "Ecoristorazione ed Ecolabel, le scelte del turista sostenibile: due marchi per riconoscere alberghi e ristoranti ecologici" con gli interventi di Marco Katzembeger dell'Hotel Caminetto di Folgarida, Michele Trainotti dell'Hotel Grizzly di Folgarida e Sergio Valentini della Locanda delle Tre Chiavi di Isera, moderati da Franca Polla e Marco Niro dell'Agenzia Provinciale Protezione Ambiente. Al termine, degustazione dei prodotti di Naturgresta.

Infine, alle 17.00 sarà il momento di "Dolci vette di gusto", degustazione guidata dei vini dell'azienda agricola Pojer e Sandri, dei prodotti di Maxentia e della cioccolata Cisa 20.54.

Lunedì 26 gennaio – in programma alle ore 12.00, "Aperitivo in stile trentino", in cui verranno raccontati i formaggi di Casearia Monti Trentini, le confetture di Cà dei Baghi – Azienda Agricola Valcanover ed i vini dei produttori aderenti al Consorzio I Dolomitici. Alle ore 15.00 sarà il momento di "Incroci di sapori" dove saranno protagonisti i prodotti ittici di Troticoltura Armanini, la birra artigianale di Birra del Bosco, le susine di Dro e le mele del Consorzio La Trentina.

Mentre alle ore 17.00, sarà effettuato un approfondimento sul tema "Visibilità per la ricettività sostenibile: l'esperienza del portale ViaggiVerdi", in cui si confronteranno Simone Riccardi di ViaggiVerdi, Andrea Dalmonego dell'Agriturismo Malga Riondera e Rosa Carpano dell'Active Hotel Olympic di Vigo di Fassa, moderati da Marco Niro dell'Agenzia Provinciale Protezione Ambiente. Al termine, sarà offerta una degustazione guidata dei prodotti di Foletto.

Martedì 27 gennaio – lo stand della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, ospiterà i giovani studenti dell'Enaip CFP Alberghiero di Tione che, alle ore 12.00, presenteranno "Gusto Sportivo: giovani, sport e buon cibo trentino" in cui proporranno una serie di specialità gastronomiche. Si tratterà di menu elaborati da loro stessi per soddisfare le esigenze del turista sportivo che sceglie il Trentino per la sua offerta di benessere e movimento ma anche, per il cibo sano. I ragazzi coinvolti fanno parte di un gruppo di organizzazione eventi denominato "Quinta-Essenza" che riunisce una selezione di 14 studenti delle scuole alberghiere di tutta la provincia di Trento al fine di approfondire i temi del marketing e dell'event management della ristorazione.

I piatti in assaggio saranno, salmerino marinato con frutti rossi e cavolo rosso bio, zuppetta di frutta e verdura con gelato all'olio DOP Garda e vino di montagna prodotto a Tione con uva Solaris, realizzati grazie alla partnership di Azienda Agricola Filanda del Boron, Trotaoro, Agraria Riva del Garda e Bertolini Ortofrutta Tione.

Di seguito, alle ore 15.00, Federico Bigaran dell'Ufficio Produzioni Biologiche PAT, Giovanni Benedetti dell'Antica Gardumo di Ronzo Chienis, Vanda Rosà del Consorzio Ortofrutticolo della Val di Gresta e Rino Artini dell'Azienda Agricola Biologica Artini di Zuclò, moderati da Marco Niro dell'Agenzia Provinciale Protezione Ambiente, si confronteranno su "La ristorazione biologica: una scelta che guarda al futuro". Cui seguirà una degustazione dei salumi della Macelleria Sighel e dei vini della Cantina di Aldeno.

Quindi, alle ore 17.00, sarà in scena il Consorzio Vini del Trentino che, attraverso l'intervento del responsabile della promozione Fabio Piccoli, indagherà sul tema "Nuove generazioni del vino trentino".

Infine, il 28, giorno di chiusura della manifestazione, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con l'ultimo appuntamento di Ecoristorazione, curato dall'Agenzia Provinciale Protezione Ambiente, sarà ospite dello spazio Cibo, Cultura, Sostenibilità al Pad. B1 nell'ambito dell'incontro "Ristorazione alberghiera e spreco alimentare". L'interessante iniziativa sarà effettuata a cura dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Slow Food, con la case history "Ristorazione e lotta allo spreco alimentare: l'esperienza di Bring the Food", l'app solidale che punta a facilitare l'incontro tra piccole aziende con eccellenze alimentari da smaltire ed enti o organizzazioni che possono utilizzarle per aiutare gli indigenti. Interverranno, Adolfo Villaflorita, Paolo Costa e Claudio Ferlan, della Fondazione Bruno Kessler, che ha sviluppato il progetto.

www.tastetrentino.it

www.vinideltrentino.com

<http://www.exporivahotel.it/>



Hotel a Seefeld Tirolo

Tante offerte per le famiglie
Scopri magnifici paesaggi alpi

