



Registrati!

email password accedi

hai dimenticato la password?

ricerca avanzata

cerca in

Tags

alto adige, bolzano, chef, **cibo**, degustazione, degustazione vino, degustazioni, distillati, dolce, emilia romagna, enogastronomia, **evento**, evento food, evento travel, evento vino, extravergine, **food**, formaggi, francia, liguria, lombardia, marche, milano, news, olio, olio extravergine, olio extravergine di oliva, olive, piemonte, puglia, toscana, travel, trentino alto adige, treviso, veneto, verona, vicenza, **vino**, wine

PUBBLICITÀ



Home > Esperti > Eventi > Vino

"Momenti in puro stile trentino" con la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino a Exporiva Hotel

● Riva del Garda (TN) - Exporiva Hotel a Riva del Garda

● dal 25 gennaio 2015 al 28 gennaio 2015

di **Mariella Belloni**

Tweet (2)

Articolo georeferenziato



All'interno dell'area espositiva da 600 mq, allestita utilizzando per la prima volta l'immagine coordinata di Trentino Marketing, spazio alle eccellenze enogastronomiche dei 16 produttori coinvolti e agli appuntamenti di approfondimento organizzati con la collaborazione di prestigiosi partner istituzionali. Inoltre, martedì 27, ore 12.00, presentazione della case history "Gusto Sportivo" dell'Enaip CFP Alberghiero di Tione.

"Momenti in puro stile trentino" è nome del ricco calendario di appuntamenti che la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, in collaborazione con il Consorzio Vini del Trentino, organizza nell'ambito dell'Exporiva Hotel, la fiera dedicata al mondo dell'hotellerie e della ristorazione in programma dal 25 al 28 gennaio a Riva del Garda. Incontri, degustazioni, approfondimenti - tutti i giorni, tranne il mercoledì, alle 12.00, alle 15.00 e alle 17.00 - che vedono 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: Istituto Trentodoc e progetto Ecoristorazione Trentino per la sostenibilità ambientale del comparto ristorativo.

- Domenica 25 gennaio

Si inizia alle ore 12.00 con "Trentodoc: perlage...di carattere", una degustazione guidata incentrata sui Trentodoc di Endrizzi e di Azienda vinicola del Revì, accompagnati dai prodotti ittici dell'associazione Trocticoltori Trentini Associati e dalle patate di montagna di Copag.

Segue, 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 Naturgesta.

Alle 17.00 sarà invece 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.



pubblicità online wine & food dal 2006

PUBBLICITÀ

Mariella Belloni

e-mail

Leggi tutto...

Archivio

- » Gennaio 2015
- » Dicembre 2014
- » Novembre 2014
- » Ottobre 2014
- » Settembre 2014
- » Agosto 2014
- » Luglio 2014
- » Giugno 2014
- » Maggio 2014
- » Aprile 2014
- » Marzo 2014
- » Febbraio 2014
- » Gennaio 2014
- » Dicembre 2013
- » Novembre 2013
- » Ottobre 2013
- » Settembre 2013
- » Agosto 2013
- » Luglio 2013
- » Giugno 2013
- » Maggio 2013

- Lunedì 26 gennaio

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

- Martedì 27 gennaio

Nel corso della terza giornata di manifestazione, 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 elaborate da loro stessi per soddisfare le esigenze del turista sportivo che sceglie il Trentino per la sua offerta di benessere e movimento ma anche, appunto, 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; 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.

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". Seguirà una degustazione dei salumi della Macelleria Sighele e dei vini della Cantina di Aldeno.

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

Infine, nel 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" a cura dell'Università degli Studi di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e Slow Food, con le 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 Villafiorita, Paolo Costa e Claudio Ferlan, della Fondazione Bruno Kessler, che ha sviluppato il progetto.

Per informazioni:

Web: www.stradavinotrentino.com

Web: blog.stradavinotrentino.com

#stradavinotrentino

Alle ore 17.00, approfondimento sul tema "Visibilità per la ricettività sostenibile: l'esperienza del portale *ViaggiVerdi*" dove 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. Concluso il dibattito, ci sarà una degustazione guidata dei prodotti di Foletto.

» Aprile 2013

» Marzo 2013

» Febbraio 2013

» Gennaio 2013

» Dicembre 2012

» Novembre 2012

» Ottobre 2012

» Settembre 2012

» Agosto 2012

» Luglio 2012

» Giugno 2012

» Maggio 2012

» Aprile 2012

» Marzo 2012

» Febbraio 2012

» Gennaio 2012

» Dicembre 2011

» Novembre 2011

» Ottobre 2011

» Settembre 2011

» Agosto 2011

» Luglio 2011

» Giugno 2011

» Maggio 2011

» Aprile 2011

» Marzo 2011

» Febbraio 2011

» Gennaio 2011

» Dicembre 2010

» Novembre 2010

» Ottobre 2010

» Settembre 2010

» Agosto 2010

» Luglio 2010

» Giugno 2010

» Maggio 2010

» Aprile 2010

» Marzo 2010

» Febbraio 2010

» Gennaio 2010

» Dicembre 2009

» Novembre 2009

» Ottobre 2009

» Settembre 2009

» Agosto 2009

» Luglio 2009

» Giugno 2009

» Maggio 2009