

CASINO
CAMPIONE D'ITALIA
THE NEXT FUN

DOVE VA IL DIVERTIMENTO.

GIOCA ONLINE SU
www.casinocampione.it

Al via 10 Storie di gusto, il corso di formazione della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino per i volontari delle Pro Loco

mercoledì, 1 marzo 2017

QUANDO: 9 marzo 2017@19:00-20:00
Europe/Rome Fuso orario

Calendario

Domani, **giovedì 2 marzo**, partirà ufficialmente **"10 storie di gusto"**, il corso di formazione organizzato dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino per i volontari delle Pro Loco, nato a seguito dell'accordo di collaborazione tra la Strada e la Federazione Pro Loco, volto a rafforzare la rete tra i soggetti che condividono l'obiettivo di fare cultura di prodotto e promozione del territorio. L'intento è quello di **offrire ai partecipanti le conoscenze e gli strumenti per valorizzare al meglio i prodotti enogastronomici locali** in occasione delle varie manifestazioni realizzate durante tutto l'arco dell'anno.

"Con questo corso - ha dichiarato Francesco Antonioli, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino - prende concretamente forma la bella collaborazione che abbiamo avviato con la Federazione Trentina Pro Loco e loro Consorzi, con cui condividiamo l'obiettivo di promuovere la qualità del prodotto trentino e migliorare, di conseguenza, la proposta che viene fatta agli ospiti, turisti e residenti. Ampia la partecipazione - ha proseguito - da parte dei nostri soci produttori provenienti da varie zone del Trentino, che affiancheranno i docenti durante il percorso formativo".*

Il primo incontro prevede un'introduzione generale, affidata a **Sergio Valentini**, noto ristoratore lagarino nonché grande conoscitore dei prodotti territoriali, mentre per gli altri appuntamenti in programma sarà coinvolto **Lorenzo Nichelatti**, esperto dell'enogastronomia del territorio, che terrà un **ciclo di 4 lezioni dedicate al mondo beverage**, con focus su **vini bianchi, vini rossi, spumanti e birre artigianali**, e, a seguire, un **ciclo dedicato al food**, con focus su **formaggi, salumi, prodotti ittici, frutta e verdura, farine e prodotti da forno**. Per ogni tipologia di prodotto saranno illustrate storie e caratteristiche organolettiche e suggerite ricette, abbinamenti e modalità di servizio. Fondamentale sarà poi la partecipazione dei produttori che interverranno durante gli incontri e, a fine serata, proporranno in degustazione una selezione dei loro prodotti a fine serata.

"Un'occasione per favorire la cultura di prodotto - ha aggiunto Enrico Faes, Presidente della Federazione Trentina Pro Loco - che è stata accolta con entusiasmo dai nostri volontari, tanto che sono andati immediatamente esauriti i 20 posti disponibili per ognuna delle serate formative in programma. In totale sono ben 23 le Pro Loco che hanno aderito all'iniziativa, provenienti da diversi territori: dalla Valle dell'Adige alla Valsugana, dalla Val di Non alla Piana Rotaliana, dall'Altopiano di Folgaria, Lavarone e Luserna al Primiero, dalle Valli Giudicarie alla Valle dei Laghi fino al Garda".

*Elenco produttori della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che hanno dato la loro disponibilità a partecipare agli incontri:

Cerca nel sito... CERCA

I VIDEO DELLE VALLI



Passo Tonale, primo bilancio della stagione invernale. Delperò: "Ottimi dati sulle presenze" Alpe Cimbra, le riprese dall'alto col drone: immagini da favola e attrattive della skiarea

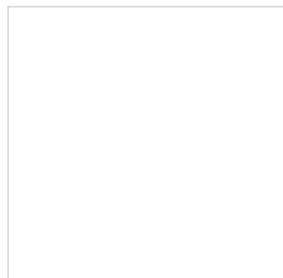


ARCHIVIO VIDEO

il CORVATSCH ti aspetta



IL METEO DELLE VALLI



AGENDA DELLE VALLI

6 marzo: "I vini bianchi"

Gaierhof di Roverè della Luna
Villa Corniole di Giovo
Azienda Agricola Eredi di Cobelli Aldo di Lavis
Azienda Agricola Maso Grener di Lavis
Cavit di Trento

9 marzo: "I vini rossi"

Cantina Roverè della Luna Aichholz di Roverè della Luna
Cantina d'Isera di Isera
Dorigati di Mezzocorona
Azienda Agricola Zeni Roberto di San Michele all'Adige
Cantina Mori Colli Zugna di Mori

13 marzo: "Gli spumanti"

Mas dei Chini di Trento
Cantine Mezzacorona – Rotari di Mezzacorona
Maso Poli di Pressano di Sorni
Concilio di Volano
Ferrari Trento di Trento

16 marzo: "Le birre artigianali"

Birrifico Artigianale Nerobrigante di Lavis
Azienda Agricola Pontalti Laura – Argenteum di Trento

23 marzo: "I prodotti ittici"

Azienda Agricola Trotilcoltura Armanini di Storo
ASTRO – Associazione Trotilcoltori Trentini di Lavis

27 marzo: "I salumi"

Macelleria Sighel di Baselga di Pinè

30 marzo: "I formaggi"

Azienda Agricola Le Mandre di Bedollo
Consorzio Volontario di Tutela Formaggio Sprezza delle Giudicarie DOP di Fivè

6 aprile: "La frutta e la verdura e i loro derivati"

Azienda Agricola Il Leprotto Bisestile di Altopiano della Vigolana
La Corte dei ciliegi di Trento

13 aprile: "Le farine e i prodotti da forno"

Panificio Pasticceria Tecchiolli di Cavedine
Molino Pellegrini di Riva del Garda

MAR 1 mer 2017

15:45 Il gran finale del Carnevale in ...

16:55 Nuove direttive per gli impianti...

17:00 Tratta di accesso del BBT, modif...

17:45 Marcialonga di Fiemme e Fassa: L...

Visualizza Calendario. →

LA TUA PUBBLICITÀ QUI?

CONTATTACI SUBITO

LINKS UTILI

- Adamello guide alpine
- Apricaonline
- Apt Val di Sole
- Comune Dimaro
- Comune Edolo
- Comune Pejo
- Comune Ponte di Legno
- Info Fim Cisi Valle Camonica
- Infopoint Capo di Ponte
- open 2
- Parco dell'Adamello
- performance web
- Pontedilegno
- Pro Loco Capo Di Ponte
- Pro Loco Carisolo

- Pro Loco Temù
- Pro Loco Vezza D'Oglio
- Scuola Italiana SledDog Tonale
- Terme di Pejo
- Trentinovolley
- Ufficio Informazioni Turistica Campiglio e Val Rendena
- Ufficio Turistico Vermiglio

GdV Gazzetta delle Valli
12 mila "Mi piace"

Ti piace

Piace a te e ad altri 9 amici