

HOME PAGE

The screenshot shows the homepage of HorecaNews.it. At the top, there is a navigation bar with the site name, temperature (12.7° NAPLES), and social media icons. Below the navigation bar is a banner for "HORECA NEWS.IT" featuring logos for "PRIMAFA", "ALPHA", "BETA", and "DELTA". A secondary navigation bar lists categories like "HOME", "NOTIZIE", "PRODOTTI", "MANAGEMENT", "HO.RE.CA.", "NEWSLETTER", "HORECATV.IT", "AGENDA", "PARTNERS", and "CONTATTI".

The main content area features several articles and advertisements:

- Top Left Article:** "Hotel Labos - Architettura & Marketing": tre incontri gratuiti di formazione HoReCa. Redazione 2 - 30 Aprile 2019. A red arrow points to this article.
- Top Right Advertisements:** "Eugin: è nata la prima distilleria di gin in Brianza", "Con Life la frutta secca protagonista a TUTTOFOOD", "PELEGRINI VINO & DISTILLATI DI QUALITÀ", and "Novità nella linea BioPlose: arriva il succo di pomodoro bio".
- Left Column (Today's News):** "Chocolate Academy: 'Pane & Cioccolato' per la Milano Food Week" (Redazione 2 - 30 Aprile 2019) and "In Trentino torna la rassegna Gemme di gusto" (Redazione - 30 Aprile 2019).
- Right Column (Streaming):** "GUARDA HORECATV IN STREAMING" with a search bar and a video player for "ACQUE MINERALI FINO A 4 COLORI!". Below it is an article "Acqua Valverde rinnova il look delle etichette" (Redazione - 18 Aprile 2019).
- Bottom Right Advertisements:** "In Trentino torna la rassegna Gemme di gusto" (30 Aprile 2019) and "CAFFÈ Bialetti Tazzissima, trial system: cialde, capsule o..." (30 Aprile 2019).

APPROFONDIMENTO

HORECA NEWS.IT
IL PORTALE DEL "FUORICASA"

PIRAFE ALPHA BETA DELTA

HOME NOTIZIE PRODOTTI MANAGEMENT HO.RE.CA. NEWSLETTER HORECATV.IT AGENDA PARTNERS CONTATTI

EVENTI **l'ortofrutta a Rimini** In programma a maggio la nona edizione di Slow Fish

Home > Eventi > In Trentino torna la rassegna Gemme di gusto

EVENTI PRODOTTI VINO & SPUMANTE

In Trentino torna la rassegna Gemme di gusto

Da Redazione - 30 Aprile 2019



Riparte a maggio **Gemme di gusto**, calendario di iniziative con cui la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** dà il suo benvenuto alla primavera.

L'appuntamento è **dall'1 al 5 maggio** lungo tutto il Trentino – dalla Piana Rotaliana alla Vallagarina, dal Lago di Garda alla Valle di Cembra, passando per Trento – tra **trekking, visite guidate, incontri con i produttori e degustazioni** che coinvolgono oltre cinquanta soci dell'Associazione.

Si inizia mercoledì 1 maggio, con **Passeggiate a Calendimaggio a Nogaredo**, due trekking alla scoperta del territorio accompagnati da degustazioni guidate. Il primo appuntamento è alle **9.30** e si snoda tra i viottoli della campagna che circondano il Comune di Nogaredo, con visita al suggestivo Castel Noarna e **assaggio dei vini qui prodotti e delle mele La Trentina**.

Il secondo, alle ore **14.00**, è orientato alla ricerca dei toponimi locali e si concluderà presso Relais Palazzo Lodron, con **degustazione guidata delle grappe e liquori della Distilleria Marzadro**. L'evento è gratuito.

Per info e prenotazioni, contattare il Comitato Calendimaggio all'indirizzo mail info@calendimaggio.org.

Il giorno seguente, **giovedì 2 maggio**, è in programma **I segreti della Natura a San Michele all'Adige**. Una serata, con inizio alle ore 19.00, presso la scenografica **Cantina Storica Rotari**, alla scoperta delle erbe spontanee e degli **asparagi di Zambana di As.T.A.** e del loro utilizzo in cucina, grazie alle proposte speciali firmate da **Ristorante Da Pino**. Il tutto abbinato ai vini **Mezzacorona** e agli **spumanti Rotari Trentodoc**.

La quota di partecipazione è di 35 euro. Per info e prenotazioni, contattare le Cantine Mezzacorona-Rotari al numero 0461 616300/616301 o scrivendo a visite@mezzacorona.it.

Giovedì 2 e venerdì 3 maggio, dalle 9.00 alle 19.00, ad **Ala**, è invece la volta di **Enotour di Primavera**, iniziativa organizzata da **Borgo dei Posseri** per conoscere i sentieri che attraversano l'azienda passeggiando tra i vigneti. Alla partenza si riceverà un calice, un cestino da pic-nic con i **prodotti di Salumeria Belli** e **Caseificio di Sabbionara** e una cartina, grazie alla quale poter seguire in autonomia un percorso "multisensoriale" all'interno di spazi organizzati chiamati isole, ognuna dedicata ad un determinato vino e posizionata accanto alla relativa vigna.



NUOVO FORMATO
PIÙ PRATICO E VERSATILE



viggi channel
www.viggichannel.com

SCOPRILA SU
www.biltsrl.com



OLDG Consulenza di qualità
LAVORO CORTO LONG



LAVORO CERCATO
stagionali da arruola
È in pieno svolgimento la c...

Lavoro: Domino's Pizza
300 assunzioni nel p...
Domino's Pizza annuncia l'a...
un'imponente campagna di...
circa 300 assu...

Offerta di lavoro - P...
- Jesolo (VE)

La quota di partecipazione della degustazione vini è di 15 euro, mentre il cestino da pic-nic per due persone è proposto ad un costo di 10 euro. Per info e prenotazioni, contattare Borgo dei Posseri al numero 335 8390501 o scrivendo a info@borgodeiposseri.com.

Nelle stesse due giornate, ma a **Lavis**, dalle 15.00 alle 19.00, si svolge **Bianco, giallo e rosso**, degustazione dei sapori primaverili della **Piana Rotaliana: Trentodoc, Sauvignon Bianco Classico e Pinot Nero di Cantina La Vis e Valle di Cembra** in abbinata agli asparagi bianchi di Zambana di As.T.A. – Asparagicoltori Trentini Associati, ai formaggi del Trentino e ai salumi di **Arturo Paoli Specialità Alimentari**, per un perfetto abbinamento non solo di gusto ma anche di colore.

La quota di partecipazione è di 10 euro comprensivi di tre vini e tagliere di prodotti. Per info e prenotazioni, contattare la Cantina di La Vis al numero 0461 440150 o scrivendo a vinoteca@la-vis.com.

Venerdì **3 maggio**, a **Villazzano di Trento**, dalle 16.00 in poi, è in programma **A spasso con gli alpaca**. Partendo dall'enoteca **Stappo alla Regola** si potrà passeggiare in compagnia di questi curiosi animali alla scoperta del giardino storico di **Villa del Mersi**. Un percorso che si conclude con una salutare merenda a base di yogurt, mele La Trentina, pane di **Panificio Moderno** con confetture e, per gli adulti, **Trentodoc Mas dei Chini** in abbinamento a stuzzichini.

La quota di partecipazione è di 5 euro a bambino, comprensivi di passeggiata e merenda, e 2 euro ad adulto, comprensivi di aperitivo. Per info e prenotazioni, contattare l'enoteca Stappo alla Regola al numero 0461 1483555 o scrivendo a info@stappoallaregola.com.



Frizzante finale di serata, invece, con **Spumanti Metodo Classico**: alle ore 20.00, a **Riva del Garda, Agraria Riva del Garda** propone una serata dedicata a scoprire i segreti che si nascondono dentro un calice di bollicine, tra degustazioni pratiche e qualche pillola tecnica. Il tutto accompagnato da sfiziosi finger food a base di prodotti di stagione di **Azienda Agricola Il Leprotto Bisestile**, As.T.A. – Asparagicoltori Trentini Associati e Molino Pellegrini.

La quota di partecipazione è di 25 euro. Per info e prenotazioni, obbligatorie entro il 29 aprile, contattare l'Agraria Riva del Garda al numero 0464 552133 o scrivendo a communication@agririva.it.

Sabato 4 maggio l'appuntamento è alle 14.30 a **Grumes di Altavalle** per **Bimbi in spalla**, passeggiata enogastronomica dedicata alle famiglie con bimbi più e meno piccoli. Accompagnati da una guida specializzata della Rete delle **Riserve Alta Val di Cembra – Avisio**, si attraverseranno i boschi e i sentieri del territorio, con partenza dal Green Grill – Info e sapori. Durante il percorso saranno allestiti alcuni punti di ristoro grazie alla collaborazione con **Azienda Agricola Bio Giove Officiali, Azienda Agricola Pojer e Sandri, La Trentina e Macelleria Zanotelli**.

La quota di partecipazione è di 7 euro per gli adulti e 3 euro per i bimbi sotto i 12 anni. Per info e prenotazioni, obbligatorie entro il 3 maggio, contattare Green Grill – Info e Sapori al numero 346 2799154 o scrivendo a info@green grill.it.

Sabato 4 e domenica 5 maggio, alle ore 10.00 e alle ore 15.00, la **Cantina Donati Marco di Mezzocorona** aspetta tutti gli appassionati per **Degustazione nel vigneto** un'iniziativa nata per festeggiare i 155 di fondazione dell'azienda, nell'ambito della quale si potranno visitare il **vigneto centenario di Teroldego**, la cantina sotterranea di fine Ottocento e la barriaca. Non mancherà la degustazione finale nel vigneto dei vini in abbinata a prodotti di Macelleria Paolazzi e di Panificio Moderno.

La quota di partecipazione è di 10 euro. Per info e prenotazioni, contattare l'Azienda Agricola Donati Marco al numero 0461 604141 o scrivendo a info@cantinadonatimarco.it.

Cerchiamo un guardiano no prossima st...

Offerta di lavoro – C Firenze
Offerta di lavoro pubblicata



X AL

PRODOTTI

Bavaria è partner della 28 edizione del Triathlon di Andora

30 Aprile 2019



In Trentino torna la rassegna Gemme di gusto

30 Aprile 2019



Bialetti Tazzissima, trial system: cialde, capsule o caffè in grani

30 Aprile 2019



Nizza è Barbera: due giorni di brindisi tra osterie e tour...

30 Aprile 2019



Olio Turri vince il premio L'Orciolo D'Oro

30 Aprile 2019



Best Wine Stars: appuntamento con il meglio dell'enologia a Milano

30 Aprile 2019



X AL



CAFFÈ

Bialetti Tazzissima, trial system: cialde, capsule o caffè in grani

30 Aprile 2019

Caffè Ottolina protagonista a Milano Food City e Tuttofood 2019

29 Aprile 2019

Alla Bloom Coffee School torna il corso Q Arabica Grader

23 Aprile 2019

Con Umami Roasting Car BRAMBATI torna la formazione sulla tostatura

Domenica 5 maggio, a partire dalle 11.30, a **Palù di Giovo** torna **Baiti en festa**, suggestivo **trekking enogastronomico di 5 km** tra le baite di campagna e i muretti a secco del comune di Giovo, alla scoperta dei sapori del territorio, tra canti della tradizione montanara e **laboratori per bambini a cura de Il Girasole**. Dieci tappe, dall'antipasto al dolce, con prodotti a "km zero" serviti dai produttori stessi, tra cui **Azienda Agricola Bio Giove Officinali, Cembra cantina di montagna, La Trentina, Macelleria Zanotelli, Maso Franch, Villa Corniole e Zanotelli**. All'arrivo, concerto di musica italiana a cura del gruppo Stella.

La quota di partecipazione è gratuita sotto i 6 anni, pari a 20 euro fino a 15 anni, 35 in prevendita fino al 3 maggio e 45 domenica 5 maggio. Per info e prenotazioni, contattare Cembrani DOC al numero 393 5503104 o scrivendo a info@cembranidoc.it.

La rassegna si chiude infine con **A teatro in Cantina**, proposta attraverso cui la **Bottaia della Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige** si trasforma in teatro con l'opera "*La conquista della felicità – dialogo tra Bertrand Russel e Cassiopea*", curata da **Trentino Spettacoli**. L'appuntamento è alle ore 18.00. Al termine della performance, il **Ristorante Da Pino e il Panificio Tecchioli** cureranno il rinfresco, in abbinata ai vini di **Cantina Endrizzi e alle mele La Trentina**.

La quota di partecipazione è di 25 euro. Per info e prenotazioni, consigliate entro il 4 maggio, contattare la Cantina Endrizzi al numero 0461 662672 o scrivendo a comunicazione@endrizzi.it.

Attività dunque perfette per tutta la famiglia, ma anche per gruppi di amici o coppie in cerca di un po' di natura e relax, degustando le eccellenze enogastronomiche che un territorio come il Trentino riesce ad offrire.

Per rimanere aggiornati e scoprire i dettagli di ogni iniziativa, è sufficiente collegarsi alla pagina dedicata sul sito della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, www.tastetrentino.it/gemmedigusto dove è anche **possibile sfogliare la brochure online**.

Gemme di gusto fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest e viene organizzata grazie al contributo de **La Trentina, BIM dell'Adige, Comunità della Vallagarina**.

del...
18 Aprile 2019
Cresce il mercato del caffè in Francia
15 Aprile 2019
Nespresso lancia le nuove miscele Barista Creations
15 Aprile 2019
FORMAZIONE
Alla Bloom Coffee School torna il corso Q Arabica Grader
23 Aprile 2019
La formazione di ASPI in otto Istituti Albergieri della Lombardia