



HOME PAGE

08/24/2019 **Headline:** Enzo Di Pasquale, la via abruzzese verso l'alta cucina 3 giorni ago CERCA NEL SITO...


Iscriviti alla Newsletter **E' gratis**  **FIRST & Food**  **FIRST & Food**
Magazine di FIRSTonline

Presidente: **Ernesto Auci** Direttore: **Franco Locatelli**

RICETTA D'AUTORE · UN VINO, UNA STORIA · IL PRODOTTO · L'AZIENDA · I PROTAGONISTI · FOCUS · MADE IN ITALY · CIBO E SALUTE


A CURA DI GIULIANO DE RISI FACEBOOK TWITTER GOOGLE+ RSS

TAG: ALGHE

 **Alga spirulina: il cibo del futuro è già sulle nostre tavole**
8 Agosto 2019 | by Redazione First&Food | 0


Anni fa era impensabile mangiarle oggi invece grazie all'influenza della cucina orientale le alghe sono arrivate sulle nostre tavole. Ecco le infinite proprietà della spirulina, riconosciuto dall'Onu come nutraceutico del futuro.

TUTTE LE NOTIZIE



CERCA NEL SITO...

IN EVIDENZA

 **First & Food, portale delle eccellenze Made in Italy e dei gourmet**
28 Ottobre 2018 | 1

First&Food, è il portale dell'enogastronomia e delle eccellenze made in Italy dell'agro-alimentare, promosso da FIRSTonline, il web journal di economia...

TACCUINO DEGLI EVENTI

Sagra del Quaranti: Roccafranca promuove il mais dei 40 giorni
24 Agosto - 1 Settembre

Teroldego, il vino trentino in mostra al Settembre Rotaliano
30 Agosto ore 19:00 - 1 Settembre ore 23:30

Peperò: 10 giorni di eventi in onore del Peperone di Carmagnola
31 Agosto - 9 Settembre

Parma: chef stellati per la "Cena dei Mille" in piazza
3 Settembre ore 19:00 - 23:30

Douja D'Or: ad Asti il salone nazionale del vino
6 Settembre - 15 Settembre

[Vedi Tutti gli Eventi »](#)

APPROFONDIMENTO

08/24/2019 **Headline:** Al via 8ª Bibbenda Executive Wine Master 1 giorno ago

CERCA NEL SITO...

Iscriviti alla Newsletter
E' gratis



FIRST & Food



FIRST & Food
Magazine di FIRStonline

Presidente: **Ernesto Auci** Direttore: **Franco Locatelli**

RICETTA D'AUTORE · UN VINO, UNA STORIA · IL PRODOTTO · L'AZIENDA · I PROTAGONISTI · FOCUS · MADE IN ITALY · CIBO E SALUTE

A CURA DI GIULIANO DE RISI

FACEBOOK · TWITTER · GOOGLE+ · RSS

« Tutti gli Eventi

Teroldego, il vino trentino in mostra al Settembre Rotaliano

30 Agosto ore 19:00 - 1 Settembre ore 23:30



Torna venerdì 30 agosto, fino a domenica 1 settembre, il "Settembre Rotaliano", la tre giorni dedicata ad uno dei più rinomati vini trentini: **il Teroldego Rotaliano Doc, che prende il nome dalla Piana Rotaliana**, quella che a pochi chilometri dal capoluogo Trento comprende – tra gli altri – i comuni di Mezzocorona, Mezzolombardo, San Michele all'Adige e Lavis. E' proprio la Pro Loco di Mezzocorona ad organizzare ed ospitare l'evento che celebra anche i piatti più tipici della cucina trentina: carne salada,

torte di patate, degustazione di speck, canederli alla trentina, strudel e quant'altro (ecco i [menù](#) dei vari stand).

La manifestazione prevede anche musica, spettacoli, intrattenimento, attività per i più piccoli e come al solito un focus proprio sul Teroldego Doc, il vino rosso tipico di quest'area a Nord di Trento, nel contesto di una regione che di solito eccelle per i vini bianchi (Pinot, Gewürztraminer, [lo stesso Ferrari](#)). Il Teroldego è un vitigno autoctono, attraverso 450 ettari coltivati tra i comuni di Mezzocorona, Mezzolombardo e San Michele all'Adige: venerdì 31 agosto alle ore 19 si apre a Palazzo Conti Martini la 29esima edizione della mostra ad esso dedicata, con **ingresso libero e wine bar e wine testing a pagamento**. Il programma serale prevede anche un cocktail bar a cura del sommelier Leonardo Veronesi.

Fuori dal Palazzo, le vie e gli avvolti si animeranno invece grazie a volontari e associazioni che nei loro stand abbinano il "Principe" Teroldego a proposte gastronomiche volte a soddisfare i gusti dei diversi palati. Musica, proposte culturali e laboratori completano il palinsesto, per trascorrere a Mezzocorona piacevoli itinerari di gusto. Da non perdersi anche **la Mostra Terra curata da Cellar Contemporary**, un'opportunità per visitare Palazzo Martini e apprezzarlo nei suoi arredi attraverso un percorso d'arte unico e suggestivo.

Infine un'altra chicca immancabile: **la risalita al Monte in funivia**, tre minuti per raggiungere e ammirare da 900 metri il conoide e la sua verde distesa, che allietta la vista con un insolito panorama. Un panorama in fermento per la vendemmia, già in corso.



+ GOOGLE CALENDAR

+ ESPORTA I CAL

TUTTE LE NOTIZIE



CERCA NEL SITO...

IN EVIDENZA



First & Food, portale delle eccellenze Made in Italy e dei gourmet

28 Ottobre 2018 | 1

First&Food, è il portale dell'enogastronomia e delle eccellenze made in Italy dell'agro-alimentare, promosso da FIRStonline, il web journal di economia...

STORIE DI CHEF



Ferdinando Palomba: profumi di Napoli all'Emporio Armani

Restaurant

Formato alla scuola di grandi Chef italiani

Un'occasione unica di grandi chef, presenti in Italia e all'estero. Ferdinando Palomba guida la cucina del caffè-ristorante alla moda...

UN VINO, UNA STORIA



Vino: Monferrato, il Grignolino della riscossa da

invecchiamento

Un gruppo di dodici produttori lancia sul mercato un Grignolino in purezza, affinato 40 mesi, di cui 24 in botte...

TACCUINO DEGLI EVENTI

Sagra del Quaranti:

Roccafranca promuove il mais dei 40 giorni

24 Agosto - 1 Settembre

Teroldego, il vino trentino in mostra al Settembre Rotaliano

30 Agosto ore 19:00 - 1 Settembre ore 23:30