

La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino presenta la rassegna Tra Calici & Forchette

sabato, 11 maggio 2019

QUANDO: 17 maggio 2019 @ 14:45-15:45
Europe/Rome Fuso orario

Calendario

La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino arricchisce la manifestazione "Trentino & Wine: 81° Mostra dei Vini del Trentino", con "Tra Calici & Forchette", rassegna enogastronomica in programma da giovedì 16 a lunedì 20 maggio presso 11 selezionati ristoranti lungo tutto il territorio di competenza: dalla Vallagarina alla Paganella, dalla Valsugana al Lago di Garda, passando per la città di Trento.

44 i soci coinvolti tra ristoratori, cantine e produttori gastronomici, riuniti nell'obiettivo di valorizzare vini e grappe del territorio attraverso abbinamenti e piatti studiati ad hoc.

In particolare, a Trento, Dolcemente Marzari propone un gustoso aperitivo con i vini di Revì Trentodoc e i prodotti caseari di Latte Trento interpretati in bigné, sfogliatine e vol-au-vent, mentre la Locanda Le Due Travi consiglia un tagliere di salumi e formaggi realizzato con i prodotti di Macelleria Paolazzi e di Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, accompagnato da tortè di patate fatto in casa e spumante Altemasi.

Doppia proposta al Niky's Alchimia del Gusto, dove i vini di Azienda Agricola Maso Grener vengono abbinati a due gustose ricette che vedono protagonisti da un lato il salmerino Trota Oro e dall'altro i salumi Macelleria Zanotelli.

Solo in orario di pranzo, il Ristorante al Vò suggerisce il Teroldego Rotaliano di Azienda Agricola Zanini Luigi e il Lagrein di Cantina La Vis in abbinata a due piatti in cui il vino viene proposto anche come ingrediente, insieme ai prodotti di Associazione per la tutela e la valorizzazione della farina della Valsugana e di Ca dei Baghi, mentre l'Osteria a "Le due Spade" i vini di Maso Poli con un menù completo che esalta con eleganza i prodotti di OlioCRU.

In Vallagarina, presso la Locanda delle Tre Chiavi di Isera, i vini di Azienda Agricola Grigoletti e di Vivalis accompagnano un menù realizzato con i prodotti del Frantoio Madonna delle Vittorie, mentre la Locanda D&D di Sasso di Nogaredo si concentra sul dolce, con un curioso Grappamisù realizzato con i prodotti del Caseificio Sociale di Sabbionara e affiancato da un calice di grappa firmato Distilleria Marzadro.

Spostandosi sull'Altopiano della Paganella, presso il Ristorante Alt Spaur di Spormaggiore, i vini di Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Cantina d'Isera, Cantine Ferrari e Gaierhof incontrano i prodotti La Trentina in un menù d'eccezione, mentre presso il Ristorante "Al Picchio Rosso" di Cavedago protagonista è la tagliata di cervo, abbinata ai prodotti de La Corte dei Ciliegi e ad un calice di Pinot Nero di Cavit.

Menù completo anche in Valsugana, presso il Ristorante Boivin di Levico Terme che ha scelto di utilizzare i prodotti di ASTRO- Associazione Triticoltori Trentini e di Azienda Agricola Le Mandre per dare vita a interessanti ricette da accompagnare ai vini di Cantina Endrizzi.

Nel Garda Trentino, infine, il Ristorante tipico La Casina di Drena, impreziosisce il petto di faraona farcito con asparagi e i formaggi di Azienda Agricola "La Quadra". Un piatto da gustare con i vini di Agraria Riva del Garda.

Cerca nel sito... CERCA



Numero verde 800 744 022
www.kalmardentisti.com



BARILATA | MERCEDES-BENZ | SEEDING 14X
1-6/08/2019 | UCI MOUNTAIN BIKE WORLD CUP



I VIDEO DELLE VALLI

Stagione estiva alle Terme di Boario, Zillani: "Cinque mesi di eventi" Gito d'Italia, Ponte

maggio, Bentini: "Grande evento" ARCHIVIO VIDEO



IL CORVATSCH ti aspetta

IL METEO DELLE VALLI

