

L'Adige 7  
social&cult

**L'iniziativa.** Tredici produttori danno vita a un vero itinerario gastronomico

## Con Happy TrentoDoc si viaggia in tutto il Trentino

**N**ei giorni scorsi ha preso il via **Happy TrentoDoc**, spumeggiante iniziativa della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che fino a domenica 8 dicembre accompagnerà la tradizionale kermesse TrentoDoc Bollicine sulla Città organizzata dall'Istituto TrentoDoc e dalla Camera di Commercio con il supporto della Provincia Autonoma di Trento per celebrare le bollicine di montagna. Tredici locali selezionati (winebar, enoteche e ristoranti), tredici cantine, tredici produttori sono i protagonisti di un **itinerario enogastronomico**

a 360 gradi tra le eccellenze del territorio che attraversa idealmente tutta la Provincia di Trento, dalla Vallagarina alla Piana Rotaliana, dall'Altopiano della Vigolana alla Val Rendena, dal Lago di Garda alle Giudicarie, dalla Valsugana all'Altopiano di Lavarone, dalla Valle di Cembra all'Altopiano di Piné, passando per la città di Trento.

In città, appuntamento all'Antica Trattoria Due Mori con il TrentoDoc di Borgo dei Posseri di Ala e i prodotti di Carni e Salumi Troier di Lavis; al Bar Pasi con il TrentoDoc di Fondazione E. Mach di San Michele all'Adige e i prodotti di Panificio Sosi di Trento; presso Dolcemente Marzari con il TrentoDoc di Cantina d'Isera e i prodotti di Pasticceria Marzari; al bar della Locanda Le Due Travi con il Revi TrentoDoc di Aldeno e l'olio extravergine di oliva di Agraria Riva del Garda, mentre nella zona ristorante con il TrentoDoc di Maso Marlis azienda agricola biologica di Trento e i formaggi di Latte Trento; all'Osteria a "Le Due Spade" con il TrentoDoc di



Mandre di Bedollo; al Ristorante Pizzeria Duomo con il TrentoDoc di Azienda Agricola Francesco Moser di Trento e i prodotti di Salumeria Belli di Trento; allo Scrigno del Duomo con il TrentoDoc di Altemasi di Trento e i prodotti di Crucolo di Scurelle. Alle porte della città, inoltre, l'Agriturismo Maso Miri di Romagnano di Trento è abbinato al TrentoDoc di Azienda Agricola Mitsteiner di Tren-

nefesi ed è organizzata con il supporto di Trentino Marketing e La Trentina, presente con le proprie mele in alcuni degli aperitivi in programma.

Lo spumante metodo classico TrentoDoc rappresenta la massima espressione delle bollicine di montagna. Nato nel 1902 dalla fortunata intuizione di Giulio Ferrari, che comprese le grandi potenzialità del territorio trentino, nel 1993 è stato il primo me-

Le Due Opade con il Trentodoc di Vivallis di Nogaredo e i formaggi di Caseificio Sociale di Sabbionara di Avio; al Panificio Moderno con il Trentodoc di Mas dei Chini servito con i propri prodotti da forno; al Ristorante al Vò con il Trentodoc di Cembra cantina di montagna con i prodotti ittici di Trota Oro di Borgo Lares; al Ristorante Enologico il Libertino con il Trentodoc di Cantina Sociale di Trento e i formaggi di Azienda Agricola Le

7. Conoscete gli altri prodotti di Trento e ai prodotti del Salumificio Val Rendena di Porte di Rendena, mentre la Locanda Margon di Ravina di Trento festeggia con le bollicine Trentodoc delle Cantine Ferrari abbinata ai formaggi del Caseificio degli Altipiani Cimbri, Vezzena di Lavarone in primis. Happy Trentodoc fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinow-

todo classico ad ottenere la Doc in Italia e ad oggi è prodotto da 48 case spumantistiche riunite nell'Istituto Trento Doc. Ottenuto solo da uve Chardonnay, Pinot Nero, Pinot Bianco e Pinot Meunier, è caratterizzato da un colore cristallino, giallo paglierino, con riflessi dorati e presenta un perlage fitto, fine e persistente. In alto i calici.

G. Cas.