

LO SPICCHIO D'AGLIO

Trova ricetta

Home Ricette Ricettari Di stagione Ingredienti Gli speciali News Scuola di cucina Rubriche Utilità Contatti

Il Trentino dal 2 al 12 luglio riparte con "A Tutto Muller"

stampa indietro

News > Eventi



SEGUICI!

Facebook Twitter Pinterest Instagram

Iscriviti alla Newsletter

IN QUANTI SIETE?
Scopri come funziona il RICALCOLO DEGLI INGREDIENTI

IL NUTRIZIONISTA RISPONDE
Alcuni consigli alimentari per quei giorni
Gent.mo dott. sono una donna di 32 anni. Godo di ottima salute, sono alta 1.70 e peso 53 kt, pratico regolarmente sport e non ho

Dopo mesi di lockdown il Trentino riparte con "A tutto Muller": il calendario di iniziative pensato per celebrare e valorizzare questo vitigno su tutto il territorio provinciale.

E così, da giovedì 2 a domenica 12 luglio si susseguiranno oltre 25 appuntamenti tra degustazioni a palazzo, speciali aperitivi, passeggiate nei vigneti e menù a tema, con cui i visitatori potranno conoscere da vicino questa eccellenza e avere al contempo occasione di visitare territori davvero suggestivi.

Fra le tante iniziative tornerà la "Proposta Roccabruna Speciale Müller", che il 3-4 luglio celebrerà la riapertura ufficiale e dal 9 all'11 luglio vi farà conoscere il Müller declinato in vino e in grappa.

Per tutta la durata della rassegna, dalle 9.00 alle 16.00, Borgo dei Posseri di Ala proporrà il suo Enotour in vigna, mentre ad Isera, dal 2 al 5 e dal 7 al 12 luglio, la Locanda delle Tre Chiavi organizzerà 3 chiavi di lettura di Müller abbinati a una proposta gastronomica del ristorante.

Inoltre presso il Rifugio Crucolo di Scurelle, in Valsugana, dal 2 al 12 luglio è in programma "Müller Thurgau in rifugio": tour degustativo tra i formaggi e salumi del rifugio proposti con il Müller Thurgau di Zanotelli.

E ancora, venerdì 3 luglio, presso Cembra cantina di montagna a Cembra Lisignago, è in programma "Müller Thurgau sotto le stelle" e dal 2 al 5 e dall'8 al 12 luglio, sulla terrazza panoramica di Green Grill - Info e Sapori di Grumes di Altavalle, sarà invece la volta di "Müller & Aperigreen".

Per maggiori informazioni:
["A tutto Muller" su tastetrentino.it](https://www.lospicchio.it)



di Francesca Barzanti, pubblicato il 17/06/2020

mai avuto problemi di irregolarità e di flusso
...
[leggi tutto»](#)

SCUOLA DI CUCINA

Tirare la sfoglia con la macchinetta
Nel precedente articolo abbiamo visto come preparare la pasta all'uovo. Vediamo ora come si fa a tirarla con la macchinetta in sfoglia sottile, adatta per la preparazione di tagliatelle, tagliolini, lasagne, ma ...
[leggi tutto»](#)

POSTA DEI LETTORI

Sulla ricetta
Ciao Barbara, stavo guardando la ricetta "pollo e cipolline all'agrodolce".....mi chiedevo: il tempo di cottura si riferisce alle cipolline fresche o a quelle confezionate? Come al solito complimenti per le ricette...
Buon lavoro Lina
[leggi tutto»](#)