

# HOME PAGE

SEZIONI VIDEO EDITORIALI RIVISTA NETWORK CONTATTI
CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE
ABBONAMENTI

*Nasce la prima business school del mondo della ristorazione*

## Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza  
Venerdì 23 Ottobre 2020 | aggiornato alle 16:35 | 68793 articoli in archivio

**ULTIMA ORA** UNA COLLANA DI MANUALI PRATICI

**16.08** ANCHE LA CENA DIVENTA "SOLARE" PER IL COVID ITALIANI A TAVOLA PRIMA

**15.59** TRIDICO (RJ)DÀ I NUMERI: MANCANO

**13.30 dal lun al ven**  
**Seguici su Instagram**  
**farina.petra**

**LA FARINIERA**

**PRIMO PIANO**

### Anche la cena diventa "solare" Per il covid italiani a tavola prima

**HORECA e TURISMO** - In contemporanea con l'entrata in vigore dell'ora solare, Lombardia, Campania, Lazio e Calabria hanno fatto scattare il coprifuoco alle 23 con molte regioni che stanno valutando la stessa soluzione. Le chiusure porteranno gli italiani a cena prima nei ristoranti? Alcuni cuochi sono favorevoli, altri no, altri dispongono già di questo servizio.

**LE OPINIONI**

**Non è un coprifuoco  
Ma i locali pagano il prezzo più alto**  
*IL PUNTO* di **Alberto Lomi**

**La cucina come espressione  
di benessere e bellezza**  
*di Enrico Derflinger*

**Soddisfare sempre il cliente  
Ma nella giusta misura**  
*di Edo Inzani*

**Mercato incerto  
L'importanza di programmare**  
*di Roberto Lestani*

**I barman di Abi Professional  
sono pronti a ripartire**

**ORO MACINA ACADEMY**

La business school della ristorazione.

**Scegli il corso più adatto a te.**

Le basi per costruire un format ristorativo di successo

**Marketing & pizzeria**

*Food cost*

**Logistica, magazzino e produzione: impara ad ottimizzarla nel tuo ristorante.**

**Menù engineering**

**Social media**

*Pr ed eventi*

**Principi di design della ristorazione**

[VAI AL SITO](#)

**ORO MACINA ACADEMY**

La business school della ristorazione.

Riparti dalla formazione professionale per aumentare i ricavi del tuo ristorante.

**Scopri tutti i corsi on line disponibili. clicca e vai al sito di Oro di Macina Academy!**

Potrai ottimizzare e gestire al meglio la tua attività ed avere più tempo libero da dedicare alle tue passioni.

[VAI AL SITO](#)

**e produzione: impara ad ottimizzarla nel tuo ristorante.**

**Menù engineering**

**Social media**

*Pr ed eventi*

**Principi di design della ristorazione**

[VAI AL SITO](#)

*Da una idea di*

**MOLINO VIGEVANO**

100% **52%**

**Val di Cembra, il territorio si riflette nella bontà dei vini**

**di Vincenzo D'Antonio VINO e BEVERAGE** - Le caratteristiche morfologiche e le condizioni pedoclimatiche favoriscono una viticoltura di grande qualità, che si esprime tanto nei vini bianchi, quanto nei rossi e nel metodo Classico



**Alla riscoperta dei marrons glacés Degustazioni gratuite in tutta Italia**

**DOLCI e GELATO** - Un'iniziativa che coinvolge oltre ottanta delle migliori pasticcerie di tutta Italia in oltre quaranta date. Tra i pasticceri, Iginio Massari, il presidente Ampi Gino Fabbri e Luigi Biasetto



**Lo chateau urbano di Bibi Graetz dalla campagna toscana a Fiesole**

**di Annamaria Tossani CANTINE e CONSORZI** - Un sogno che il Covid-19 non ha fermato: i rossi Testamatta e Colore cambiano casa dal Castello di Vincigliata al nuovo concept cittadino in piazza Mino, negli spazi dell'ex Hotel Aurora



**MEDICINA**

**Lo stress provoca il cancro? Mancano certezze scientifiche**



**BEER & FOOD**

**ATTRACTION**

THE EATING CULT EXPERIENCE SHOW

organizzato da ITALIAN CULINARY GROUP

**ALIMENTI E OLIO**

**San Daniele e Prosciutto di Parma scelgono trasparenza e tracciabilità**



**ALIMENTAZIONE E INTEGRATORI**

**In Italia 1 bambino su 4 è obeso Colpa dei geni e dell'ambiente**



**Domani**

Nasce un nuovo quotidiano.



**di Oro di Macina Academy!**

Potrai ottimizzare e gestire al meglio la tua attività ed avere più tempo libero da dedicare alle tue passioni.

[VAI AL SITO](#)

*Da una idea di*

**MOLINO VIGEVANO**

100% **52%**



La business school della ristorazione.

**Scegli il corso più adatto a te.**

Le basi per costruire un format ristorativo di successo

**Marketing & pizzeria**

Food cost

Logistica, magazzino e produzione: impara ad ottimizzarla nel tuo ristorante.

Menù engineering

Social media

Pr ed eventi

Principi di design della ristorazione

**VAI AL SITO**

*Da una idea di*

Dei 18 premiati con Medaglia d'Oro, 12 sono vini trentini: San Rocco Igt Vigneti delle Dolomiti Müller Thurgau 2019 di Azienda Agricola Casimiro; San Lorenz Doc Trentino Müller Thurgau 2019 di Bellaveder; Lavis Classici Doc Trentino Müller Thurgau 2019 di Cantina La Vis; Cortuta Doc Trentino Müller Thurgau 2018 di Cantina Rotaliana di Mezzolombardo; Casata Monfort Doc Trentino Müller Thurgau 2019 di Cantina Monfort; Musivum Doc Trentino Superiore Cembra Müller Thurgau 2017 di Cantina Mezzacorona; Igt Vigneti delle Dolomiti Müller Thurgau 2019 di Cantina Simoni; Bottega Vinai Doc Trentino Müller Thurgau 2019 di Cavit; Vigna delle Forche Doc Trentino Müller Thurgau 2018 di Cembra cantina di montagna; Doc Trentino Müller Thurgau 2019 di Fondazione Mach; Doc Trentino Müller Thurgau 2019 di Gaierhof; Pietramontis Doc Trentino Superiore Valle di Cembra Müller Thurgau 2018 di Villa Corniole.

A questi si aggiungono 3 altoatesini, ovvero Doc Alto Adige Valle Isarco Müller Thurgau 2019 di Cantina Bolzano; Graun Doc Alto Adige Müller Thurgau 2018 di Cantina Kurtatsch e Doc Alto Adige Val Venosta 2019 di Castel Juval, e 3 tedeschi, Deutscher Qualitateswein Pfalz Rivaner Trocken Edeshelmer Ordensgut 2019 di Anselmann; Mardorfer Deutscher Müller Thurgau Trocken 2018 di Winzerverein Hagnau; e Deutscher Qualitateswein Rivaner Trocken 2019 di KK-Weine.

I punteggi sono stati assegnati da una commissione di qualità composta da 18 membri suddivisi in enologi, sommelier - in rappresentanza delle diverse associazioni - e giornalisti della stampa di settore, attraverso degustazioni alla cieca in cui ogni vino è stato analizzato nel suo complesso, prendendo in considerazione vista, olfatto, gusto e gusto-olfatto e calcolando la media dopo aver eliminato i risultati più alto e più basso.

Le basi per costruire un format ristorativo di successo

**Marketing & pizzeria**

Food cost

Logistica, magazzino e produzione: impara ad ottimizzarla nel tuo ristorante.

Menù engineering

Social media

Pr ed eventi

Principi di design della ristorazione

**VAI AL SITO**

Al termine della degustazione, si è registrato uno stupore generale per la longevità delle produzioni, ancora più evidente per via dello slittamento della degustazione dalla sua collocazione tradizionale a luglio a quella straordinaria di ottobre. I punteggi ottenuti anche quest'anno da vini del 2018 e del 2017 sono sicuramente una conferma dell'ottimo lavoro svolto dalle cantine nel corso degli anni, ma rappresentano al contempo un'interessante opportunità, visti i contraccolpi che ha subito il mercato negli ultimi mesi per via della situazione sanitaria, perché dimostrano come il Müller Thurgau degli areali più vocati siano in grado di esprimere un'interessante potenziale di affinamento.

I vini in concorso potranno essere degustati fino a sabato 17 ottobre nelle sale di Palazzo Roccabruna-Enoteca Provinciale del Trentino, messo a disposizione dalla CCIAA di Trento.

© Riproduzione riservata

HOME > VINO > [CONCORSI](#) > Concorso Müller Thurgau Medaglia d'oro a 18 vini - Italia a Tavola

La business school della ristorazione.

Riparti dalla formazione professionale per aumentare i ricavi del tuo ristorante.

**Scopri tutti i corsi on line disponibili, clicca e vai al sito di Oro di Macina Academy!**

Potrai ottimizzare e gestire al meglio la tua attività ed avere più tempo libero da dedicare alle tue passioni.

**VAI AL SITO**

*Da una idea di*

zione professionale per aumentare i ricavi del tuo ristorante.

**Scopri tutti i corsi on line disponibili, clicca e vai al sito di Oro di Macina Academy!**

Potrai ottimizzare e gestire al meglio la tua attività ed avere più tempo libero da dedicare alle tue passioni.

**VAI AL SITO**