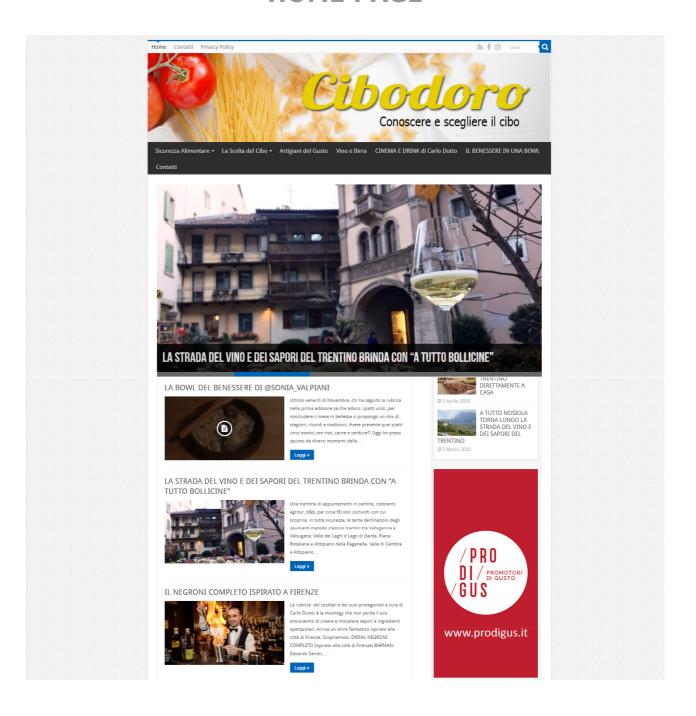


Testata: CibodOro.it

Data: 26 novembre 2020

HOME PAGE



APPROFONDIMENTO



Nel totale rispetto delle restrizioni imposte dalle normative locali e nazionali e della salvaguardia della sicurezza di tutti, la Strada del Vino e del Sapori del Trentino ha diunque deciso di proporre un calendario di una trentina tra appuntamenti e iniziative, per circa 60 soci coinvolti, che vedono protagoniste le bollicine, che con il loro inconfondibile e raffinato perlage sono simbolo per eccellenza dei brindisi di questo periodo.

Degustazioni guidate in piccoli gruppi, speciali pacchetti vacanze pensati per offrire qualche giorno di "stacco" a residenti del Trentino e non, nella speranza che la situazione sanitaria migliori nelle prossime settimane, pranzi a tema – a cui, se la curva dei contagi consentirà di prolungare l'orario di apertura dei ristoranti, si affiancheranno anche cene -, proposte gastronomiche. Il tutto in programma per più di 30 giorni, dal 4 dicembre al prossimo 10 gennaio, in varie località, dalla Vallagarina alla Valsugana, dalla Valle dei Laghi al Lago di Garda, dalla Piana Rotaliana all'Altopiano della Paganella, dalla Valle di Cembra all'Altopiano di Pinè, passando per Trento. Occasioni per scoprire la grande offerta di spumanti del Trentino, ma anche la storia e i protagonisti che si celano dietro alle bottiglie.

"A tutto bollicine lungo #stradavinotrentino - commenta il Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino Francesco Antoniolli - vuole essere una rassegna, organizzata in totale sicurezza e nel ripetto dei protocolli, che intende dare un segnale molto forte di postività e un'opportunità per valorizzare i prodotti enogastronomici trentini e tutti gli operatori associati alla Strada che aderiscono. L'intenzione è infatti quella di offrire momenti di svago in sicurezza, visto che quanto proponiamo è riservato a piccoli gruppi o si svolge con servizio a tavola, non solo per strappare un sorriso alle persone certamente provate da quest'annata del tutto particolare, ma anche per dare un nostro contributo a settori come la ristorazione, l'accoglienza e il mondo vino, tra i più colpiti da questa eccezionale situazione pandemica".



A Trento, per tutta la durata dell'iniziativa, il Bar Pasi proporrà l'aperitivo Pausa perlage (link), con un calice di Trentodoc Cantine Ferrari abbinato alle eccellenze di Salumeria Belli; mentre Dolcemente Marzari Aperitivo alle Abbere (link), con il Trentodoc Maso Martis in abbinata a un finger food di Pasticceria Marzari preparato con i formaggi Latte Trento. L'Osteria a "Le Due Spade" omaggerà invece tutti i propri clienti con un calice di Trentodoc Vivallis per Un prezioso benvenuto (link).

In tema di visite, sono moltissime le cantine produttrici di Trentodoc aperte per Visite spumeggianti in cantina (link) nei weekend del 5-6 dicembre, 12-13 dicembre, 19-6 dicembre, 26-27 dicembre e 25-3 gennaio: Solo il sabato per Azienda Agricola Balter di Rovereto, Cantina d'Isera di Isera, Cantine Ferrari e Maso Martis Azienda Agricola Biologica di Trento, Revi Trentodoc di Aldeno e Villa Cornione di Giovo; mentre sabato e domenica per Azienda Agricola Donati Marco di Mezzocorona, Azienda Agricola Eredi di Cobelli Aldo di Lavis, Cantina Agraria Riva del Garda di Riva del Garda, Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige, Cantina Mori Colli Zugna di Mori, Cantina Toblino di Madruzzo, Cembra cantina di montagna di Cembra Lisignago e Mas del Chini di Trento.

In particolare, dal 4 dicembre al 10 gennaio, Mas dei Chini, con Racconto di vino (link), porterà gli ospiti a visitare la cantina, con successiva passeggiata tra i vigneti e degustazione guidata di quattro Trentodoc di propria produzione abbinati ad un tagliere di prodotti locali e a una dolce sorpresa finale, offrendo la possibilità di acquistare i propri prodotti ad un prezzo scontato per degustazioni "home made", mentre Cantina Mori Colli Zugna propone Calici di Trentodoc (link), degustazione guidata di due Trentodoc aziendali abbinati ad una selezione di prodotti gastronomici locali e acquisto finale a prezzo scontato.

Inoltre, Revi Trentodoc di Aldeno, sabato 5, 12, 19 e martedi 29 dicembre, alle ore 10.30, organizza Dosaggio Zero Experience (link), con visita in cantina e degustazione di quattro spumant aziendali, e Maso Martis Alteida Agricola Biologica, sabato 12 dicembre, ore 11.00, Bollicina Doc (link) con visita in cantina, passeggiata tra i vigneti e degustazione guidata di tre Trentodoc. Cantine Endrizzi punta invece su Bollicine al Masetto (link), in programma sabato 5, 12 e 19 dicembre, dalle 17.00 alle 18.00, con cui accoglierà gli ospiti in Bottaia per una degustazione delle bollicine metodo classico aziendali in abbinata a una selezione di finger food.

CIBODORO (62) ☐ A TAVOLA CON MAYA (19) IL BENESSERE IN UNA BOWL (11) ☐ I'AMORE IN CUCINA (18) Cibo per tutti? (11) Cibo sociale e giova LINEA DIRETTA CON COLDIRETTI (15) CINEMA E DRINK di Carlo Dutto (36) La Scelta del Cibo (28) Il gelato (1) ☐ Il Pesce (2) L'orto Bio (9) La Carne di Alessandro a Torino e La carne di Giuseppe a Napoli (7) Luoghi del Gusto (1) News (162) Ricetta d'Oro (5) Sicurezza Alimentare (134) Cronaca e difesa alim ☐ Richiami Alimentari (81)

Dal 4 dicembre al 10 gennaio, inoltre, presso il Green Grill Info e Sapori di Grumes di Altavallie è in programma Bolle cembrane (link), aperitivo con il Trentodoc di Azlenda Agricola Pojer e Sandri, Cembra cantina di montagna, Villa Corniole o Zanotelli abbinato ad un tagliere di prodotti locali, mentre sabato 5 dicembre, alle ore 18.30, Cavit organizza online Appuntamento con il Trentodoc (link), presentazione virtuale, condotta dal brand ambassador Luca Sabatino, dei Trentodoc Altemasi sui canali Facebook e Instagram @Altemasi Fortodoc.

Diverse le proposte gastronomiche. A Trento presso l'Osteria a "Le Due Spade" è in programma La proposta di mezzod (link) con il Trentodoc di IVvallis in abbinamento alle creazioni dello chef; al Ristorante al Và protagonista è invece il Trentodoc di Maso Martis per Trentodoc tra lago e montagna (link); mentre all'Antica Trattoria Due Mori lo è il Trentodoc di Azienda Agricola Donati Marco per Matrimonio di gusto (link). È ancora, presso Locanda Margon l'appuntamento è con Natale in bolle (link) che vede i piatti abbinati al Trentodoc di Cantine Ferrari.

Spostandosi dal capoluogo, a Rovereto è in programma Perlage roveretano (link) in cui il Trentodoc di Balter incontra i piatti del Ristorante II Doge, ma anche Sapori di lago (link) on il Trentodoc di Madonna delle Vittorie che incontra i piatti del Ristorante La Brace. Rimanendo in Vallagarina, a Isera è tempo di 3 chiavi di lettura del perlage (link), presso la Locanda delle Tre Chiavi, con i Trentodoc di Cantina d'Isera, Vivallis e Revi Trentodoc, mentre a Brentonico, è la volta di Baldo: bolle e sapori (link) con il Trentodoc di Albino Armani viticoltori dal 1607 in abbinata ai piatti di Locale Tipico Maso Palu.

In Valle del Laghi, l'appuntamento è a Sarche di Madruzzo, presso l'Hosteria Toblino, con Bollicine in hosteria (lini) dove i piatti saranno abbinati al Trentodoc di Cantina Doblino, ma anche a Dro, presso il Ristorante Alfio, con Il Garda a tavola (lini) che vede le creazioni della cucina abbinate al Trentodoc di Agraria Riva del Garda, e ad Arco, presso l'Agritur Madonna delle Vittorie, con Bollicine a tutto pasto (link) con le proposte gastronomiche abbinate al Trentodoc di Madonna delle Vittorie. Giunti davanti al lago, invece, si potranno degustare i Trentodoc di Cantina Toblino presso L'Ora – Ristorante di Riva del Garda per Sparkling Garda (lini).

Infine la Locanda 2 Caminti di Baselga di Pinè aspetta gli appassionati di perlage per Uni dicembre frizzante (link) con i piatti di Franca Merz in abbinata ai Trentodoc di Maso Martis, Cantina Sociale Rovere della Luna Aichholz e Cantine Monfort, mentre il Ristorante Boivin di Levico Terme punta su Valsugana tra aromi e perlage (link), con una proposta gourmet abbinata alle bollicine del territorio, ei Il Ristorante Alt Spaur di TAG CLOUD

acqua alimentare alimentari analisi anni anno azionda aziende bar biccibire campagna carne cibo Coldiretti consumatori consumo cucina drina frutta ingredienti italia italiani italiano latte lavoro mercato milioni mondo nazionale olio pasta preparazione Prodotti produto produzione qualità roma salure

vino

Spormaggiore su *Perlage a Spormaggiore* (link), in cui i piatti saranno abbinati al Trentodoc della Fondazione Mach.

Non mancano due proposte vacanza per residenti e ospiti da fuori provincia. In particolare, il B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme, che accoglierà gli ospiti con una bottiglia di Trentodoc Cantine Ferrari in camera, si propone come punto di partenza per scoprire le iniziative di A tutto bollicine con il pacchetto da una notte Weekend tra bollicine e sapori locali (link), mentre il B&B Le Tre Chiavi di Isera lancia Alla scoperta del perlage di Isera (link) con un osgiorno da due notti abbinato ad una bottiglia di Trentodoci di Cantina d'Isera omaggio e ad un pranzo presso la Locanda delle Tre Chiavi.

La rassegna "A tutto bollicine lungo #stradavinotrentino", fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinovinefest ed è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in collaborazione con il Consorzio La Trentina, che metterà a disposizione degli ospiti le sue mele in alcune delle iniziative in programma.

Dettagli e informazioni su www.tastrentino.it/atuttobollicine

#atuttobollicine #trentinowinefest #stradavinotrenting