

HOME TECH INTRATTENIMENTO BUSINESS ATTUALITÀ CORSI RASSEGNA STAMPA LAVORO PUBBLICA GRATIS ENTRA

**COMUNICATI-STAMPA.NET**  
L'informazione dalla fonte ufficiale

**ho.** 50 giga in 4G, minuti e sms illimitati. **6.99€** al mese. SIM e attivazione 50€.

**GASTRONOMIA**

## Con Happy Trentodoc e Trentodoc&Relax le bollicine di montagna incontrano le eccellenze trentine

November 19 2021

Oltre 50 i soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino coinvolti per questa edizione, tra cui bar, ristoranti, hotel e cantine. Quest'anno l'iniziativa va oltre la città di Trento coinvolgendo anche Vallagarina, Valsugana, Altopiano di Pinè, Valle di Cembra, Giudicarie, Altopiano della Paganella, Garda Trentino e Altopiano di Folgaria.

**ULTIME NEWS**

**GASTRONOMIA**  
Malfy Gin lancia 'IL BRINDISI A MODO NOSTRO', il kit per festeggiare le cene e i party di fine anno come solo noi italiani sappiamo fare

**GASTRONOMIA**  
"4FOOD"- Apre a Roma il primo hub dedicato alla Agrifood Tech Innovation

**Mariella Belloni**  
Marketing Journal

Scheda utente  
Altri testi utente  
RSS Utente

**CASA MIA REGOLE TUE**  
(PROBLEMI DI COMUNICAZIONE?)  
Mamma mia COMMUNICATION COMPANY

Anche quest'anno, in occasione della nuova edizione di Trentodoc: Bollicine sulla città, la manifestazione dedicata al metodo classico a cura di C.C.I.A.A. di Trento e Istituto Trento Doc, in programma da domenica 20 novembre a domenica 19 dicembre, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino propone Happy Trentodoc, stuzzicanti abbinamenti a base di eccellenze gastronomiche trentine in gioiosi aperitivi sparkling o raffinati pranzi e cene. E, novità 2021, la kermesse sarà affiancata da Trentodoc&Relax, proposte vacanza dove il metodo classico trentino incontra gli splendidi paesaggi locali.

Oltre 50 i soci aderenti, tra bar e ristoranti, strutture ricettive e cantine, dislocati non solo a Trento ma anche nel restante territorio di competenza della Strada: dalla Vallagarina alla Valsugana, dall'Altopiano di Pinè alla Valle di Cembra, dalle Giudicarie all'Altopiano della Paganella, fino alla zona del Garda Trentino o all'Altopiano di Folgaria.

Le proposte di Trento

In particolare, nel capoluogo, per Matrimonio di gusto (link), l'Antica Trattoria Due Mori accenderà i riflettori sul Trentodoc di Cantina Sociale di Trento abbinato ad uno speciale menù che inizierà con il carpaccio di carne salada con rucola e ricotta affumicata, mentre per Trentodoc tra lago e montagna (link) il Ristorante Al Vò si concentrerà sul Trentodoc di Maso Martis in abbinata allo spaghetti monograno Mat di Felicetti con olio extravergine di oliva 46° Parallelo di Agraria Riva del Garda e bottarga di trota di Trota Oro.

**Bannati per un cesto personalizzato perfetto**  
VEDI TUTTI

**Promozione We Care Easy**  
Risparmia il 50% sulla manutenzione prepagata. Fino al 31 dicembre.  
Scopri di più

**Bannati**  
GASTRONOMIA  
Bannati: le differenze tra panettone e pandoro

**Le opportunità dell'home restaurant per i nuovi chef**

E ancora, per Vette di gusto (link), lo Scigno del Duomo proporrà l'incontro tra il salmerino alpino con crema di zucchine alla menta e Trentodoc di Altemasi di Cavit e per Bollicine in locanda (link) la Locanda Margon un menù di cinque portate che prende il via con l'uovo di montagna "Arlecchino", crema di Trentingrana al cren, ristretto di bisque all'aceto di Chardonnay, amaranto soffiato. Tutto rigorosamente in abbinamento con il Trentodoc Cantine Ferrari.

La Locanda Le Due Travi (link) ha scelto invece il Trentodoc Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, servito con il Tortel di patate con salumi e formaggi per l'iniziativa Tra bollicine e tradizione (link), mentre l'Agriturismo Maso Miri di Romagnano di Trento, per Profumi d'autunno (link), il Trentodoc di Azienda Agricola Mitsteiner Mara, in abbinamento al Risotto alla zucca con speck croccante.

Per Pausa perlage (link), il Bar Pasi si affida alle bollicine del Trentodoc di Cantina Aldeno, in abbinata ai salumi di Salumeria Belli, mentre la Pasticceria Gelateria Dolcemente Marzari punta sul Trentodoc di Azienda Agricola Francesco Moser, servito con un finger food di propria produzione con i formaggi di Latte Trento per Aperitivo alle Albere (link). Il Panificio Moderno si affida infine al Trentodoc di Azienda Agricola Zeni Roberto con sfiziose proposte a base di focaccia romana, per il trentino e la romana (link).



#### Sul territorio provinciale

Ma Happy Trentodoc, come detto, non si svolge solo a Trento. Sono tante le proposte previste fuori dal capoluogo. La Locanda delle Tre Chiavi di Isera, per esempio, verserà calici di Trentodoc di Cantina d'Isera in abbinamento al Fanzelto di Terragnolo e una selezione di salumi e formaggi locali per Ad Isera in perlage (link).

Poco distante, a Rovereto, il Ristorante Il Doge propone Incontri di gusto (link), dove il Trentodoc di Borgo dei Posseri incontra il piatto tipico di canederli allo speck, tagliatelle al cervo e spezzatino con polenta, mentre il Ristorante La Brace organizza Bollicine gourmet (link) con il Trentodoc di F.lli Pisoni abbinato ad una selezione di carni abbinata alle varie tipologie di olio extravergine di oliva DOP Garda trentino di Agraria Riva del Garda.

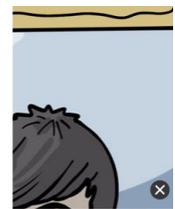
Ad Arco l'Agritur Madonna delle Vittorie aspetta gli enogastronomi per Garda&Bollicine (link), dove il proprio Trentodoc incontrerà uno speciale menù che prenderà il via con un piatto di tartare di manzo, gocce di Trentingrana e fiori di cappero, mentre L'Ora Ristorante di Riva del Garda per Sparkling Garda (link), dove il Trentodoc di Azienda Agricola Endrizzi Elio e F.lli incontrerà i filetti di persico del Garda impanati con patate all'olio extravergine di oliva DOP Garda trentino di Agraria Riva del Garda.

L'Hosteria Toblino di Sarche di Madruzzo dà ovviamente spazio al proprio Trentodoc, proposto con il tagliere rustico con salumi e formaggi trentini per Bollicine in osteria (link) e il vicino Ristorante Alfio di Dro, con Il Garda a Tavola (link) abbina il Trentodoc di Agraria di Riva del Garda ad un antipasto di lago trentino.

Nelle Giudicarie, a Bolbeno di Borgo Lares, il Ristorante La Contea dà vita all'incontro tra Trentodoc di Mas dei Chini e tagliata di manzetta di Angus trentino, grigliata alle erbe aromatiche e sale di Cervia con patate nostrane di Zucio al forno e giardinetto di legumi all'olio extravergine di oliva DOP Garda trentino per Da Trento alle Giudicarie (link), mentre sull'Altopiano della Paganella, il Ristorante Alt Spaur di Spormaggiore sceglie invece il Trentodoc di Fondazione E. Mach per la sua polentina di Storo con crema al baccalà e riduzione allo spumante e altre portate in occasione di Perlage a Spormaggiore (link).

Spostandosi in Valle di Cembra, il Green Grill Info & Sapori di Grumes di Altavalle presenta il Trentodoc di Zanotelli accompagnato dai salumi di Macelleria Zanotelli e i formaggi di montagna per Bolle cembrane (link). Non manca l'Altopiano di Pinè, con la Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè che, per Golosità spumeggianti (link), ha scelto il Trentodoc di Villa Corniole da servire con un flan di topinambur con speck e castagne e altri piatti.

Al Ristorante Boivin di Levico Terme, infine, si potrà invece degustare la coscia di anatra confit, con pera al vino rosso e patate fritte con il Trentodoc di Cenci Trentino per Valsugana tra aromi e perlage (link).



E non finisce qui. Diverse le strutture ricettive che aderiscono anche all'iniziativa Trentodoc & relax ([link](#)), che prevede speciali proposte vacanza. In particolare, l'APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi propone La maglia dei mercatini di Natale ([link](#)), mentre la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino si concentra in su opportunità di vacanza "tailor made", costruite in base alle esigenze dell'ospite. Inoltre, il Piccolo Dolomiti Resort di Andalo organizza Bianche bollicine ([link](#)), ovvero un pacchetto vacanza di tre notti comprensivo di una bottiglia di Trentodoc Methius di benvenuto e una selezione di piatti gourmet presso il ristorante della struttura e in rifugio, oltre all'accesso alla Golden Spa. Wanderlust B&B di Folgaria attende gli ospiti con In montagna col perlage ([link](#)), soggiorno di due notti comprensivo di una bottiglia di Trentodoc Balter Brut e la possibilità di trascorrere la giornata con gli sci o le ciaspole o magari passeggiando nel centro di Folgaria addobbato a festa. Tra bolle e ricordi ([link](#)) è invece la proposta del B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme: un soggiorno di due notti comprensivo di una bottiglia di Trentodoc Cantine Monfort con vista sul meraviglioso Parco Asburgico, impreziosito dalle casette e dalle luci del mercatino di Natale. Infine, Borghi, castelli e bollicine ([link](#)) è ciò che offre il B&B Le Tre Chiavi di Isera. Un'esperienza che comprende il soggiorno di due notti per andare a scoprire Rovereto e musei, castelli e borghi della Vallagarina e, compresa nel pacchetto, una cena presso la Locanda delle Tre Chiavi con menù trentino abbinato ad una bottiglia di Trentodoc Revì.

Happy Trentodoc, fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest ed è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in collaborazione con il Consorzio La Trentina e Bontadi Caffè.



**SCONTO DEL 30%**  
VALIDO VALIDO FINO AL 23/12/2021

ACQUISTA ORA

*Alfabeto  
d'oro*