

Cantine, bollicine e formaggi Il meglio degli spumanti, degustazioni a «Trentodoc»

di
**Francesca
Negri**

Dal 20 novembre al 19 dicembre torna a Trento «Trentodoc: bollicine sulla città», la kermesse che ogni anno Palazzo Roccabruna e l'Istituto Trento Doc organizzano per rendere omaggio al mondo degli spumanti trentini metodo classico.

Le bollicine del Trentodoc possono fregiarsi della prima denominazione di origine con-

ne di etichette da abbinare a tagli di salumi e formaggi trentini (dal martedì al sabato dalle 11 alle 13 e dalle 17 alle 22, la domenica dalle 11 alle 13 e dalle 17 alle 20).

Altra proposta della kermesse è «Trentodoc in cantina», visite direttamente nelle aziende di produzione per scoprire le bollicine là dove nascono, mentre «Happy Trentodoc» sarà

l'iniziativa della Strada del vino e dei sapori del Trentino che celebra il matrimonio fra le bollicine e i prodotti gastronomici locali: stuzzicanti abbinamenti che renderanno più sparkling il momento dell'aperitivo, ma anche del pranzo e della cena, in bar e ristoranti del Trentino.

Qualche esempio? Al bar Pasi di Trento il Trentodoc di Cantina Aldeno incontra i salumi di Salumeria Belli, mentre al ristorante Al Vò sempre a Trento il Trentodoc di Maso Martis incontra lo spaghetti Monograno Mat di Felicetti con olio extravergine di oliva 46° Parallelo di Agraria Riva del Garda e bottarga di trota di Trota Oro (tutto l'elenco dei locali e delle proposte su www.tastetrentino.it).

In attesa di «Trentodoc: bollicine sulla città» a Palazzo Roccabruna oggi va in scena

«Malge in fermento», dove poter assaggiare un assortimento unico nel suo genere di ben trenta formaggi d'alpeggio a marchio Trentino di Malga, provenienti da diversi areali e prodotti da altrettante malge, arricchiti dalla variabile tempo, ovvero stagionature da brevi a molto lunghe. Il tutto abbinato, ça va sans dire, a una selezione di vini trentini a cura dell'Enoteca provinciale.

Maggiori informazioni su www.palazzoroccabruna.it.



trollata in Italia nel campo delle bollicine classiche (la Doc Trento nasce nel 1993), la seconda dopo lo Champagne: oggi tutta la filiera è composta da grandi e piccole realtà, costantemente impegnate, sia con l'esperienza tramandata da generazioni sia con le ultime innovazioni tecnologiche, a ottenere spumanti classici di qualità, ognuno con l'impronta di chi lo produce.

Per scoprirli tutti (o quasi) «Trentodoc: bollicine sulla città» propone «Degustazioni in Enoteca», dove poter assaggiare decine e deci-

