



Testata: **EgNews.it**
 Data: **25 novembre 2021**



Le bollicine di montagna incontrano le eccellenze del Trentino.

Anche quest'anno, in occasione della nuova edizione dell'evento "Trentodoc Bollicine sulla città", la manifestazione dedicata al metodo classico a cura della Camera di Commercio di Trento e dell'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.

Novità dell'edizione 2021, la kermesse sarà affiancata da Trentodoc&Relax, proposte vacanza dove il metodo classico trentino incontra gli splendidi paesaggi locali.



Recenti I più visti

- La Pasticceria De Vivo porta a Milano i suoi panettoni**
 1 giorno fa
- Golden Nectar, Limoncello d'autore**
 2 giorni fa
- Roma DOC un brindisi natalizio tra gusto e cultura**
 2 giorni fa
- Ricetta chef Heinz Beck: Cacio e pepe, gamberi marinati al lime e Flavio Trentodoc Rotary**
 2 giorni fa
- Adesso è tutto a posto, per tutto dicembre, almeno sembrava**
 2 giorni fa

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 bollicine di montagna incontrano le eccellenze del Trentino

Le proposte di Trento

In particolare, nel capoluogo, per *Matrimonio di gusto*, 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*.

Il Ristorante Al Vò si concentrerà sul Trentodoc di Maso Martis in abbinata allo spaghetti mono grano Mat di Felicitè con olio extravergine di oliva 46° Parallelo di Agraria Riva del Garda e bottarga di trota di Trota Oro.

E ancora, per *Vette di gusto*, lo Scigno del Duomo proporrà l'incontro tra il salmerino alpino con crema di zucchine alla menta e Trentodoc di Altemasi di Cavit.

Bollicine in locanda 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 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*.

L'Agriturismo Maso Miri di Romagnano di Trento, per *Profumi d'autunno*, il Trentodoc di Azienda Agricola Mittesteiner Mara, in abbinamento al risotto alla zucca con speck croccante.

Per *Pausa perlage*, il Bar Pasi si affida alle bollicine del Trentodoc di Cantina Aldeno, in abbinata ai salumi di Salumeria Belli.

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*.

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*.

Le bollicine di montagna incontrano le eccellenze del Trentino

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 Fanzetto di Terragnolo e una selezione di salumi e formaggi locali

per *Ad Isera in perlage*.

Poco distante, a Rovereto, il Ristorante Il Doge propone *Incontri di gusto*, dove il Trentodoc di Borgo del Posseri incontra il piatto tipico di canederli allo speck, tagliatelle al cervo e spezzatino con polenta.

Il Ristorante La Brace organizza *Bollicine gourmet* 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*, 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.

L'Ora Ristorante di Riva del Garda per *Sparkling Garda*, 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.

È TUTTO UN ARTOLO **SEMBRAVA**
2 giorni fa



DONAZIONI

Amount: EUR

[Procedi su PAYPAL](#)

Iscriviti gratis alla Newsletter

Email *

Privacy *

Accento al trattamento dei dati secondo la normativa privacy ai sensi dell'art. 13 D.Lgs 196/2003 e dell'art. 13 Regolamento UE n. 2016/679 ("GDPR")



DONAZIONI

Amount: EUR

[Procedi su PAYPAL](#)

Iscriviti gratis alla Newsletter

Email *

Privacy *

Accento al trattamento dei dati secondo la normativa privacy ai sensi dell'art. 13 D.Lgs 196/2003 e dell'art. 13 Regolamento UE n. 2016/679 ("GDPR")



DONAZIONI

Amount: EUR

[Procedi su PAYPAL](#)

Iscriviti gratis alla Newsletter



Le bollicine di montagna incontrano le eccellenze del Trentino

L'Hosteria Toblino di Sarche di Madruzzo dà spazio al proprio **Trentodoc**, proposto con il tagliere rustico con salumi e formaggi trentini per Bollicine in osteria.

Il vicino Ristorante Alfio di Dro, con Il Garda a Tavola 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.

Da Trento alle **Giudicarie**, mentre sull'Altopiano della Paganella, il Ristorante Ait 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**.

Se si spostiamo 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**.

Non manca l'Altopiano di Pinè, con la Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè che, per **Golosità spumeggianti**, ha scelto il Trentodoc di Villa Corniole da servire con un flan di topinambur con speck e castagne e altri piatti.



2 giorni fa



DONAZIONI

Amount: EUR

Procedi su PAYPAL

Iscriviti gratis alla Newsletter

Email *

Privacy *

Accento al trattamento dei dati secondo la normativa Privacy ai sensi dell'art. 13 D.Lgs 196/2003 e dell'art. 13 Regolamento UE n. 2016/679 ("GDPR")

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 **Vatsugana tra aromi e perlage**.

E non finisce qui. Diverse le strutture ricettive che aderiscono anche all'iniziativa **Trentodoc & relax** che prevede speciali proposte vacanza.

In particolare, l'APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi propone **La magia dei mercatini di Natale**, 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**, 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**, 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 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** 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 Revi. (GIUSEPPE CASAGRANDE)



DONAZIONI

Amount: EUR

Procedi su PAYPAL

Iscriviti gratis alla Newsletter

Email *

Privacy *

Accento al trattamento dei dati secondo la normativa Privacy ai sensi dell'art. 13 D.Lgs 196/2003 e dell'art. 13 Regolamento UE n. 2016/679 ("GDPR")

Invia