

Testata: Il TrentinodelleMeraviglie.it

Data: 18 novembre 2021

HOME PAGE







APPROFONDIMENTO



Agenda

۵









Iside al Finesterre





TRENTODOC: torna Bollicine su Trento

18 NOV 2021 | AGENDA

Anche quest'anno si avvicina il momento di Trentodoc: Bollicine sulla città, la manifestazione dedicata al metodo classico in programma da domenica 20 novembre a domenica 19 dicembre. Trentodoc è stata la prima Doc riconosciuta in Italia per questa tipologia di vino, una delle prime al mondo. Oggi tutta la filiera è composta da grandi e piccole realtà, costantemente impegnate, sia con l'esperienza tramandata da generazioni che con le ultime innovazioni tecnologiche, ad ottenere spumanti classici di qualità, ognuno diverso, ognuno con l'impronta di chi lo produce. Con un unico comun denominatore: la qualità.

Dal 20 novembre all'19 dicembre (dal martedì alla domenica) "Trentodoc: bollicine sulla città" Palazzo Roccabruna propone in degustazione la collezione 2021, espressione dell'impegno e della passione di oltre 50 cantine trentine.



In occasione dell'iniziativa 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, 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 spaghetto monograno Mat di Felicetti 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 **Scrigno 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 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, mentre l'Agriturismo Maso Mirì 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, 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.







^



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. Poco distante, a Rovereto, il **Ristorante Il Doge** propone Incontri di gusto, 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 con il Trentodoc di F.lli Pisoni abbinato ad una selezione di carni abbinata alle varie tipologie di olio extravergine di oliva DOP Garda

Ad Arco l'**Agritur Madonna delle Vittorie** aspetta gli enogastronauti 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, mentre **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

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 e 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 legumetti all'olio extravergine di oliva DOP Garda trentino per Da Trento alle Giudicarie, mentre sull'Altopiano della Paganella, il Ristorante Alt Spaur







Sul territorio provinciale

trentino di Agraria Riva del Garda.

Agraria Riva del Garda.

occasione





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. 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.

Al **Ristorante Bolvin 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.

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 Revì.





