



Testata: Ho Data: 12

HorecaNews.it 12 ottobre 2022

Seguici su: f o in

MOKADOR

Gb, L



L'antica arte di trasformare la "povera" vinaccia in prezioso distillato. Questo il magico processo protagonista de La notte degli alambicchi accesi, speciale spettacolo teatrale itinerante organizzato dall'Associazione culturale "Santa Massenza picciola Nizza de Trenti con il supporto di Trentino Marketing, il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino – nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate atrantinovimenta. Le la collaborazione di Carda Dolomiti e istituto Tutela Granna Tutti i weekend di ottobre 2022 – Trentino –
DiVim Ottobre
Lautumo è finamente arrivato e i soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino lo celebrino con Divin Ottobre: una serie di iniziative enogastromonche in programma tutti i fine settimana del mese
rassegna dedicata ai vini ancestrati e rifermentati in bottiglia on bottiglia lonconfodibie riforna con i botto, i vini rifermentati in bottiglia on avarno più segret agraze el sei mastercias previste il 23 e 24 ottobre
25 ottobre 2022 – MiCo di Milano – Forum Retail
Il più grande hub di networking tecnologico per la community del mondo del retail

UNA GAMMA COMPLETA PER IL COMPARTO DELL'HORECA E
DEL FOOD SERVICE

UNA GAMMA COMPLETA PER IL COMPARTO DELL'HORECA E
DEL FOOD SERVICE







DESPRESSO

OLETANO

DI LA VISITA

CONSULENTE

affemoreno.it



CONSULENTE

Accordo tra Alfonsino e Expert®

O O Mallardo per la consegna di prodotti
high-tech

NOTIZIE FLASH

Antonio Lorenzon protagonista
20 Ott dell'edizione 2022 di "La Cucina
Stellata di Arrigoni Battista"

14:46 Italiani e benessere, indagine
20 0tt AstraRicerche per Bonomelli
14:45 Michala Panicada à il puovo C

14:35 Michele Panigada è il nuovo Chief 20 cm Information Officer di Edenred Italia 14:04 La Casearia Carpenedo ai nastri di 20 cm partenza del Merano Wine Festival 12:57 Aziende meccaniche, occupazione ferma nel 2022

12:34 San Benedetto Ecogreen è acqua 20 cm ufficiale della Venice Marathon 11:57 Galbani, una mostra per celebrare i 140 20 cm anni del marchio 11:10 La magia dell'autunno in Tenuta de

10:28 L'Antica Pizzeria Da Michele apre ad 20 cm Amsterdam 9-57 ANICAV presenta i risultati della 20 cm campagna di trasformazione del pomodoro 2022

9:12 Copagri Calabria, Francesco Macrì confermato presidente

20 Ott confermato presidente

8:41 Fiorucci lancia la campagna dedicata
20 Ott a Mortadella Suprema



Ph.M.Mior

Un evento, quest'anno in programma da giovedi 8 a domenica 11 dicembre, diventato ormal una tradizione, a cui ogni anno accorno centinaia di visitatori da tutta talia che riempiono di allegria le stradine del piccolo porgi di Santa Massenza di Vallelaghi, detto anche la "piccola Nizza de Trent" per via del suo ridente passato di località turistica estiva amata soprattutto dal vicini abitanti di Trento e riconosciuta come "capitale della grappa artigianale", visto che vanta la maggiore concentrazione in italia di distillerie artigianalia conduzione familiare.













Caffè **DESPRESSO** *DLETANO* DI LA VISITA

affemoreno.it

JKENU

Caffè

DESPRESSO

ONATALC

DI LA VISITA

CONSULENTE

affemoreno.it

CONSULENTE

15:37 Bazzara presenta il nuovo payoff 19 Ott "Italian Coffee Heritage" World Pasta Day: gli abbinamenti con la birra secondo Kozel D'Amico ottiene il Certificato ELITE di Borsa Italiana. Belvedere Vodka e Volcán De Mi Tierra partner ufficiale del Gran Galà del Calcio Bologna in Vino: arriva la terza edizione a FICO Eataly World Sammontana tra le 100 aziende ital del Sustainability Award 10:25 Bofrost inaugura una nuova sede per l'area di Venezia e cerca personale Guarda tutte le ultime Notizie FLASH NOTIZIE FLASH

BRITA Scarica l'App BRITA Professional Filter.

D'Amico



BRANDIZZATE





scena i diversi episodi dello spettacolo itinerante degli attori della compagnia teatrale Koinè, uidati dalla divertente voce narrante di Patrizio Roversi

Sette le performance previste nell'arco di quattro giorni (2 al giorno l'8, il 9 e il 10 mentre una l'11 dicembre) in cui, di volta in volta, gli **spettatori** saranno divisi in **5 gruppi, dotati di** radiocuffie e condotti all'interno delle cinque distillerie del paese: Distilleria Casimiro Distilleria Francesco, Distilleria Giovanni Poli, Distilleria Giulio & Mauro e Maxentia



Ad ogni tappa, ovviamente, anche una piccola degustazione, con assaggi delle varie del distillato – tra cui la grappa di Nosiola, vitigno rappresentativo della Valle dei Laghi e unica











Caffè IL VERO ESPF NAPOLET/ RICHIEDI LA

DI UN CONSL info@caffemc



IL VERO ESPF NAPOLET/ RICHIEDI LA DI UN CONSL info@caffemc





Caffè **DESPRESSO ONATELC** DI LA VISITA CONSULENTE

affemoreno.it

messo fine ad una controversia tra l'ASP e una società di gestione pale... 20 10 2022 3:00

www.vendingnews.it

FF 🔽 🛅

FF 💟 🛅



www.vendingnews.it

TriestEspresso Expo in scena dal 27 al 29 ottobre Il salone internazionale

dell'eaprezeo taliano, aperto solo ai professionisti del settore, è pronto a svelarsi con un appuntament... 20.10.2022 3:00 www.vendingnews.it



Col Calendario Lavazza 2023 il bar diventa il Jogo dell'inclusione e

Alex Prager e il libro curato dall'architetto Fabio 19.10.2022 3:00 www.vendingnews.it varietà a bacca bianca autoctona della provincia, e quella di Vino Santo, vera chicca ottenuta dalle vinacce degli acini di Nosiola lasciati appassire fino a primavera – in abbinamento a dolci e specialità del territorio.

Un appuntamento che **valorizza la grappa artigianale trentina e il suo rigido processo produttivo**, protetto dal disciplinare dell'istituto Tutela Grappa del Trentino, che prevede l'utilizzo esclusivo di vinacce fresche locali e la tradizionale distillazione con il metodo "a bagnomaria" in alambicchi discontinui: un'arte tramandata di generazione in generazione, praticata da distillatori che utilizzano modeste quantità quando la vinaccia è ancora fresca e profumata e prediligono un riscaldamento uniforme, lento e continuo del contenuto, al fine di



Facebook La notte degli alambicchi accesi oppure scrivere a turbi

Per rimanere aggiornati su tutte le #trentinowinefest e le attività della Strada del Vino e dei











Caffè IL VERO ESPI NAPOLETA RICHIEDI LA DI UN CONSI

info@caffemo





Caffè

DESPRESSO

OLETANO

DI LA VISITA

CONSULENTE

affemoreno.it

19.10.2022 3:00 www.vendingnews.it

Fi 💟 in



nuovo gusto Loacker Peanut Butter in tante

www.vendingnews.it



Ph.M.Miori



La notte degli alambicchi accesi
La notte degli alambicchi accesi
La notte degli alambicchi accesi e un progetto organizzato dall'Associazione culturale "Santa Massenza piccola Nizza de Tremi" con il supporto di Trentino Marketing, il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino — nell'ambito della promotone delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinovinefest — e la collaborazione di Garda Dolomiti e Istituto Tutela Grappa del Trentino, e con la collaborazione di Comunità di Valle, Consorzio Turistico Valle dei Laghi Trento Monte Bondone e Comune di Vallelaghi.
La grappa del Trentino nasce da una tradizione familiare centenaria che si è tramandata di padre in figlio. La sua produzione cantaterizza fortenente tutto il territorio trentino; ogni zona della provincia, infatti, si contraddistingue per microclimi particolari che si prestano come habitat naturali per vart tipi di vite. E così, come il vino, anche la grappa si connota in base alla valle di provenienza; la Valle di Cembra è specializzata nella produzione di grappa di Müller Thurgau, la Piana Rotaliana in quella di Teroldego, la Valle del Laghi — e, in particolare Santa Massenza — in quella di Nosiola, la Vallagarina in quella di Marzemino.





ospitalità Alberghi gelateria ambiente Notizia cantina Roma SIGEP Spirits Barman Consumi Fuori

Cuoco Riconoscimenti Chef Out of Home Cuochi birre Sommelier Made in Italy Fiere sanificazione Covid-19 Annuncio di lavoro Birra Napoli Away From Home macchine da caffè Pasticceria barista Premi

Milano food service Gelato cucina italiana

Salute Cina Horeca Degustazioni Acqua

offee histrot Retail Notizie aziende riapert



IL VERO ESPF NAPOLET/ RICHIEDI LA

DI UN CONSL info@caffemc



affemoreno.it

Le aziende, tutte di dimensioni medio-piccole e a conduzione familiare, lavorano esclusiva

Le aziende, tutte di dimensioni medio-piccole e a conduzione familiare, lavorano esclusivamente vinaccia freschisima, in modeste quantità, per garantire qualità, profunti ed eleganza al prodotto finito, e la distillano secondo il tradizionale metodo "a bagnomaria" all'interno degli alambicchi di rame, che rescaldano il contenuto in modo graduale e uniforme, a fine di garantire l'estrazione degli aromi. Nel corso dell'operazione, i mastri distillatori separano l'essenza in testa, coda e cuore, eliminando le prime due e mantenendo solo quest'ultima, che rappresenta il meglio della produzione, on 1969 è nato Per salvaguandera tali tenetiche di produzione, valorizzare il prodotto e promuovero, nel 1969 è nato l'Istituto Tuteda Grappa del Trentino, che impone regole di audodisciplina e controlli severi, a garanzia di una indiscutibile qualità, certificata anche da organi esterni, come la Fondazione Mach, listituto Agrario di San Michele all'Adige, che si occupa delle analisi di laboratorio, e dalla Camera di Commercio di Trento, presso la quale è operativa una Commissione per l'essem organolettico che ne controlla limpidezza, armonia dei profumi, morbidezza e tipicità del gusto.

quarantena sostenibilità Indagini HorecaTv.it delivery di Olio Ricette biologico Bio Eventi ristorazione italiana capsule ricerche fuori casa turismo Ristorazione ante Cucina spumante covid Cibus

horecanews Hotel fase 2 igiene food e-

