

HOME PAGE

Home Contatti Privacy Policy

Cibodoro
Conoscere e scegliere il cibo

Sicurezza Alimentare - La Scelta del Cibo - Artigiani del Gusto - Vino e Birra - CINEMA E DRINK di Carlo Dutto - Contatti

FERMATO ATTACCO A CARNE, SALUMI E VINO

IL KAMUT E' UN MARCHIO NON UN GRANO

Nel periodo attuale dove il food vuole essere sempre più light, ha preso possesso in molti carrelli la farina di kamut. Ma avete visto mai piantagioni di questo tipo di grano? No. Il Kamut è soltanto un marchio, un brand che commercializza un tipo di farina: è una varietà di frumento ...

[Leggi >](#)

BOLLCINE LUNGO LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO

FESTE IN ARRIVO? È TEMPO DI A TUTTO BOLLCINE LUNGO LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO. Dal 19 novembre all'8 gennaio, una serie di eventi e iniziative tra degustazioni guidate, speciali proposte vacanze, cene a tema e golose proposte gastronomiche. Dove? Dalla Vallagarina alla Valsugana, dal ...

[Leggi >](#)

cucina drink frutta gusto
ingredienti italia italiani
italiano italy latte lavoro mercato mondo
nazionale olio pasta preparazione
prodotti prodotto produzione
qualità roma salute sapori sicurezza
territorio Trentino vini **VINO**

APPROFONDIMENTO



BOLLICINE LUNGO LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENINO

admin 4 giorni fa Artigiani del Gusto

FESTE IN ARRIVO?

È TEMPO DI A TUTTO BOLLICINE LUNGO LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENINO

Dal 19 novembre all'8 gennaio, una serie di eventi e iniziative tra degustazioni guidate, speciali proposte vacanza, cene a tema e golose proposte gastronomiche. Dove? Dalla Vallagarina alla Valsugana, dal Lago di Garda all'Altopiano di Pinè, dalla Piana Rotaliana alla Valle di Cembra, passando per la città di Trento.

Trento, 11 novembre 2022 - Come ogni anno la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** sceglie il momento delle festività per **celebrare** al meglio le **bollicine di montagna**. La rassegna - denominata **A tutto bollicine lungo #stradavinotrentino** - coinvolge **più di 70 soci** per oltre **50 giorni di iniziative ed eventi**, in programma **dal 19 novembre all'8 gennaio** su tutto il territorio dall'Associazione.

Si parte con le **Esperienze di gusto**, come **Natale in Enoteca**, a **Palazzo Roccabruna - Enoteca Provinciale del Trentino dal 24 novembre all'11 dicembre**. Durante questo periodo, infatti, gli ospiti potranno degustare, **dalle 17.00 alle 22.00**, una vasta selezione di etichette di Trentodoc.



TAG

acqua agricoltura alimentare alimentari
anni anno attività azienda aziende bar
bicchiere carne cibo
coldiretti consumatori consumo
cucina drink frutta gusto
ingredienti italia italiani
italiano italy latte lavoro mercato mondo
nazionale olio pasta preparazione
prodotti prodotto produzione
qualità roma salute sapori sicurezza
territorio Trentino vini vino

Per chi invece vorrà andare a **scoprire il prodotto direttamente dove nasce**, tutti i fine settimana del periodo si ripete anche **Weekend in cantina speciale Trentodoc**: una visita guidata e/o degustazione alla scoperta del Trentodoc presso aziende aperte anche sabato e/o domenica. Le realtà coinvolte, nello specifico, sono Agraria Riva del Garda, Azienda Agricola Balter, Azienda Agricola Endrizzi Elio, Azienda Agricola Zeni Roberto, Borgo del Posseri, Cantina d'Isera, Cantina di La-Vis, Cantina Endrizzi, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Rotallana di Mezzolombardo, Cantina Sociale Trento, Cantina Toblino, Cantine Mezzacorona-Rotari, Cembra Cantina di Montagna, Cenci Trentino, Dorigati, Ferrari Trento, Fondazione E. Mach, Madonna delle Vittorie, Maso Martis, Mas dei Chini, Monfort, Moser Trento, Pedrotti Spumanti, Società Agricola Fratelli Pelz, Terre del Lagorai, Villa Corniole e Vivalis.



FototecaAgrariaRivaDelGarda_Ph.Fiore_@FabioStaropoli_Ir

E ancora, per chi ama le **esperienze outdoor** non manca l'opportunità di partecipare alle diverse proposte **Taste&Walk**, che appunto abbinano passeggiate all'aperto, alla scoperta di vari territori, a interessanti degustazioni, da fruire in completa autonomia. Nello specifico, **Taste&Walk tra vigneti e panorami in collina**, fattibile **dal 19 novembre al 23 dicembre dal lunedì al sabato**, prevede una passeggiata sulla collina di Trento con visita in due cantine biologiche e degustazione di Trentodoc e vini locali; **Taste&Walk tra storia, fontane e sapori** va invece **fino all'8 gennaio, ma solo dal mercoledì al sabato**, e prevede una passeggiata tra le vie del centro storico del capoluogo ammirando le bellezze storico-culturali, con brindisi Trentodoc e pranzo finale in ristorante tipico. **Taste&Walk in città dal bosco al vigneto** è infine una passeggiata sulla collina di Rovereto tra boschi e vigneti, con conclusione in centro storico con brindisi Trentodoc e pranzo: **dal lunedì al sabato nel periodo 21 novembre-17 dicembre**.



FototecaPalazzoRoccabruna_Ir

Molteplici, inoltre, le iniziative. Il **19 novembre e il 10 e 17 dicembre, ore 10.00, Maso Martis di Martignano di Trento** organizza **I sabati al maso**, una visita guidata in cantina e nel vigneto con degustazione di quattro Trentodoc aziendali in abbinata a prodotti locali.

Venerdì 25 novembre, ore 18.30, Cantina Sociale Trento aspetta gli appassionati per **Elettiche Bollicine**, con degustazioni di spumante e speciali abbinamenti gastronomici.

E ancora, **giovedì 1 dicembre, ore 19.30**, presso la **Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè** è in programma **Sparkling cooking class**, uno speciale corso di cucina dedicato al Natale in abbinamento al Trentodoc di Cantina Roverè della Luna Aichholz.

Un paio di giorni dopo, **sabato 3 dicembre, ore 20.00**, è invece la volta di **Bollicine all'anfora**, una interessante cena con il produttore, in compagnia del Trentodoc di Vivalis, presso il **Ristorante L'Anfora di Trento**.

Mercoledì 7 dicembre, ore 19.30, l'appuntamento è presso la **Cantina storica Rotari di San Michele all'Adige** per **Il Gusto del Contemporaneo**: cena a cura dello chef stellato Giovanni D'Alita e accompagnamento musicale. Ovviamente con le bollicine Rotari.

Venerdì 9 dicembre, ore 15.00, presso la **Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige**, è invece tempo di **Bollicine sotto l'albero**, percorso degustativo in veranda alla scoperta di cinque diversi calici di Trentodoc in abbinata ai finger food del Ristorante da Pino.

Infine, il **7, l'11, il 23 dicembre e l'8 gennaio** è possibile partecipare a **Panettoni&Bollicine**, presso **Vinassa Bistrot di Riva del Garda**, in cui le bollicine Trentodoc di Agraria Riva del Garda, Rotari e Ferrari Trento incontrano l'aroma e l'artigianalità dei panettoni di Garda Foodie.

Non mancano gli **aperitivi**. Dal **19 novembre all'8 gennaio** il **Bar Pasi di Trento** propone **Pausa perlage**, con il Trentodoc Ferrari abbinato ai prodotti di Salumeria Belli, mentre **Dolcemente Marzari Aperitivo alle Albere**, con il metodo classico di Maso Martis, Moser Trento e Revi Trentodoc abbinati alle specialità di Pasticceria Marzari e ai formaggi trentini.

Nelle **stesse date**, sempre nel capoluogo, la **Locanda Le Due Travi** propone **Aperitivo di gusto**, con il Trentodoc Altemasi abbinato ad una specialità food, mentre **dal 20 novembre all'8 gennaio Panificio Moderno** lancia **Aperitivo Moderno** con il Trentodoc Maso Martis e Altemasi di Caviti in degustazione con originali proposte gastronomiche.

Fuori città, **dal 19 novembre all'8 gennaio, Agraria Riva del Garda - Cantina di Riva** organizza **Brezza d'inverno**, con proposte gastronomiche dell'Alto Garda in abbinata ai propri spumanti metodo classico, mentre **dal 2 dicembre all'8 gennaio Green Grill - Info e Sapori di Grumes di Altavalle Bolle cembrane**, con i Trentodoc di Cembra Cantina di Montagna, Villa Corniole o Zanotelli in degustazione con un tagliere di prodotti locali.

In tema di **proposte enogastronomiche**, che prevedono piatti abbinati a specifici Trentodoc, **per tutto il periodo**, gli appuntamenti su **Trento** sono: **Vette di gusto**, presso lo **Scrigno del Duomo** e con il Trentodoc di Altemasi di Cavit; **Profumi di inverno**, presso l'**Agriturismo Maso Miri** e con il Trentodoc di Azienda Agricola Mittestainer; **A tavola con il Trentodoc**, presso **Antica Trattoria Due Mori** e con il Trentodoc di Cesarini Sforza Spumanti; **Trento Perlage**, presso il **Ristorante al Vò** e con il Trentodoc di Maso Martis.

In **Valsugana**, invece, le opportunità sono **Valsugana tra aromi e perlage**, presso il **Ristorante Boivin di Levico Terme** e con il Trentodoc di Cenci Trentino, e **Pizza&Bolle**, presso il **Ristorante Antiche Contrade di Pergine** e con il Trentodoc di Cantina Sociale Trento.

In **Vallagarina**, i golosi possono partecipare a **3 chiavi di lettura del perlage**, presso **Locanda delle Tre Chiavi di Isera** e con il Trentodoc di Cantina d'Isera, Cantina Sociale Trento e Azienda Agricola Balter, e **Sapori di lago**, presso il Ristorante La Brace di Rovereto e con il Trentodoc di Ferrari Trento.

Tra la **Valle dei Laghi** e la **zona del Garda** sono in programma **Valle dei Laghi spumeggiante**, presso **Hosteria Toblino di Sarche di Madruzzo** e con il Trentodoc di Cantina Toblino; **Il Garda a tavola**, presso il **Ristorante Alfio di Dro** e con il Trentodoc di Agraria Riva del Garda – Cantina di Riva e **Garda&Bollicine**, presso l'**Agriturismo Madonna delle Vittorie di Arco** con i piatti in abbinamento ai Trentodoc aziendali, ma solo nelle date 26 novembre, il 3, 10, 17, 24 dicembre e 7 gennaio.

Iverse anche le **proposte vacanza, durante tutta le giornate di rassegna**: con **Viaggi di gusto speciale Trentodoc**, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino è a disposizione degli enoturisti per costruire un pacchetto su misura, tra visite e degustazioni secondo le specifiche esigenze degli ospiti. **Weekend tra bollicine e sapori locali** è invece una proposta vacanza di due notti alla scoperta di A tutto bollicine e con focus sul Trentodoc di Cenci Trentino, da vivere presso il **B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme**. **Alla scoperta del perlage di Isera** è una proposta vacanza di due notti alla scoperta di piatti e bollicine lagarine, tra cui il Trentodoc di Cantina di Isera, presso il **B&B Le Tre Chiavi di Isera**. Infine, **Bianco serale** è una proposta vacanza di una notte presso l'**Agriturismo Maso Miri di Trento**, con cena a tema comprensiva di degustazione del Trentodoc di Azienda Agricola Mittestainer.

Per maggiori dettagli, come orari, prenotazioni, quote di partecipazione dei singoli eventi visitare www.tastetrentino.it/atuttbollicine.

CONDIVIDI [Facebook](#) [Twitter](#) [LinkedIn](#)

Tags [BOLLICINE](#) [ENDREZZI](#) [EMOTECA](#) [EVENTI](#) [FESTIVAL](#) [MEZZACORONE](#) [NATALE](#) [PEDROTTI](#) [PELZ](#) [SPUMANTE](#) [TOBLINO](#) [TRENTINO](#) [TRENTODOC](#) [TRENTINO](#) [VINO](#) [WEEKEND](#)

