



RASSEGNA WEB

FEBBRAIO 2023

Agraria Riva del Garda s.c.a.
Località San Nazzaro, 4
38066 Riva del Garda (TN)
Tel. +39 0464 55 21 33
www.agririva.it · info@agririva.it

 **CANTINA
FRANTOIO**
DAL 1926
AGRARIA RIVA DEL GARDA

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Giovedì 09 Febbraio 2023 | aggiornato alle 14:25 | 91730 articoli in archivio

CHECK-IN

APP DOWNLOAD



TRENTINO

HOME » VINO » CANTINE e CONSORZI

Prosit con le bollicine di montagna Trentodoc

Superato il tetto di 12 milioni di bottiglie con una previsione di un ulteriore balzo a fine anno. Un boom che sembra inarrestabile. Le case spumantistiche consorziate sono 67: dai colossi della cooperazione ai piccoli vignaioli



di Giuseppe Casagrande

09 febbraio 2023 | 12:46



Ne è passata di acqua sotto i ponti del fiume Adige da quando nel 1953, settant'anni fa, il "sior" Giulio, non avendo figli, decise di vendere a Bruno Lunelli, un commerciante trentino che aveva il fiuto degli affari, la **casa spumantistica Ferrari**, marchio già prestigioso all'epoca, e le 11.230 bottiglie "mèthode champenoise" accatastate nella storica cantina del centro storico di Trento, a due passi dal Duomo. In pochi anni quelle bottiglie divennero un milione, poi due, poi quattro per raggiungere e superare oggi quota **7 milioni**.



Boom del Trentodoc



I pionieri: Giulio Ferrari, Nereo Cavazzani, Leonello Letrari

Non potevamo non raccontare questo capitolo di storia legato alla "maison" Ferrari per inquadrare il "boom" del **Trentodoc** e delle bollicine di montagna di quel Trentino che si conferma, come recitava qualche anno fa un simpatico slogan pubblicitario, l'unica regione, oggi provincia autonoma, che fa rima con... vino. Il merito è dei pionieri che credettero in quell'ambizioso progetto e Giulio Ferrari è uno di questi. Ma non vanno dimenticate **altre figure benemerite**: Nereo Cavazzani, un innovatore che inventò una tecnica di spumantizzazione rivoluzionaria: il famoso "**metodo Cavazzani**", evoluzione del metodo Charmat e Martinotti, che consiste nella lunga fermentazione in autoclave con la presa di spuma del vino base a bassa temperatura. Metodo esportato con successo anche nella zona del Prosecco.

Oltre a Cavazzani va ricordato un altro patriarca: Leonello Letrari (cui si deve anche la creazione del primo "bordolese" trentino: il mitico Fojaneghe dei conti Bossi Fedrigotti) che negli anni Sessanta in collaborazione con l'enologo Ferdinando Mario Tonon, con il cantiniere Riccardo Zanetti, con il responsabile del Laboratorio d'analisi dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige Pietro Turra e con l'imprenditore Bepi Andreus creò l'"Equipe5". Un **metodo classico** di grande fascino acquistato negli anni Novanta dalla Cantina di Soave dopo l'arrivo (da Trento) del direttore generale, trentinissimo di nome e di fatto, Bruno Trentini.

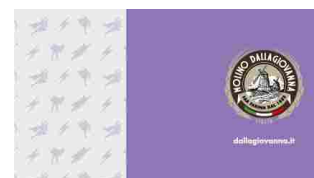


Accanto ai colossi della cooperazione ecco la "new generation"

Ma torniamo ai giorni nostri. Dopo i pionieri e accanto ai **colossi della cooperazione** (Cavit, Rotari, Cesarini Sforza, La Vis, Toblino, Vivallis), oggi sono le **"new generation"** a portare avanti con successo la tradizione delle bollicine trentine: i Lunelli (Ferrari), i Letrari, i Balter, i Conti Bossi Fedrigotti, i Dorigati (con il Methius), Francesco Moser (Maso Warth), i Malfer (con il brand Revi), i Pedrotti, i Pisoni, i Simoncelli, i Salizzoni, gli Spagnolli, i Romanese, Marco Tonini, Alfio Nicolodi, Mattia Filippi, Roberto Zeni, la famiglia Zanotelli. Ed ancora: le cantine Endrizzi, Casata Monfort, Gaierhof, Maso Poli, Laste Rosse oltre alle già affermate "maison" Abate Nero, Maso Martis, Fondazione Mach, Bellaveder, Villa Corniole, Pojer&Sandri, Pravis, Madonna delle Vittorie, Cantina di Riva, Mas dei Chini, Vallarom, solo per citare le etichette più famose.

I numerosi riconoscimenti internazionali

Il successo delle **bollicine trentine** è confermato anche dai numerosi riconoscimenti internazionali che vedono ogni anno il Trentodoc sul podio dei migliori "**sparkling wine**" del mondo accanto ai grandi Champagne. "Un motivo di orgoglio e di ulteriore stimolo per i nostri associati" ha dichiarato alla vigilia della 55. edizione di Vinitaly il presidente dell'Istituto Trentodoc Enrico Zanon. **Oggi le case spumantistiche associate sono 67**, numero in costante crescita. La superficie vocata alla produzione di spumanti metodo classico è di 1.250 ettari distribuiti su



un territorio di alta collina e montagna. Le bottiglie prodotte: 12 milioni con la previsione di un ulteriore balzo a fine anno.



Gli splendidi vigneti terrazzati della Val di Cembra

La profezia di Veronelli sul Trentino "Champagne d'Italia"

Si sta avverando quanto negli anni Settanta del secolo scorso Veronelli, in vacanza in Trentino, confessò all'amico professor Francesco Spagnoli, preside emerito dell'Istituto Agrario di San Michele: "Datevi da fare che in pochi anni i vostri sgrebene (parola dialettale che significa terreni impervi e abbandonati, ndr) potrebbero diventare la **Champagne d'Italia**". Aveva visto giusto. Oggi quegli "sgrebene" sono dei meravigliosi vigneti terrazzati che non hanno nulla da invidiare alla "Côte des Blancs" dei Grand Cru e dei Premier Cru francesi. Vigneti che, grazie anche a condizioni pedoclimatiche ideali, consentono di ottenere delle bollicine davvero esclusive per **freschezza, sapidità e persistenza**. Prosit!

© Riproduzione riservata

STAMPA

HOME » VINO » CANTINE e CONSORZI

» Prosit con le bollicine di montagna Trentodoc - Italia a Tavola



VINO

PROSECCO

TRENTINO

STORIA

BOLLICINE

SCRIVI UN COMMENTO

• [Iscriviti alle newsletter settimanali via mail](#)

• [Abbonati alla rivista cartacea Italia a Tavola](#)

• [Iscriviti alla newsletter su WhatsApp](#)





L'Adigetto.it

Il quotidiano online del Trentino Alto Adige

www.bontadi.it **I790**

Home | Interno | Covid-19 | Alto Adige | Esteri | Letteratura | Arte e Cultura | Pagine di storia | Economia | Festival Economia | Miss | Sapori | Sport | Foto | Satira | Necrologie | Eventi

[Cerca](#) | [Ricerca avanzata](#)

[Farmacie di turno TN](#)

[L'arte trentina di](#)

Home | [Economia](#) | [Agricoltura](#) | Il biologico trentino vola a Norimberga per Biofach 2023

Il biologico trentino vola a Norimberga per Biofach 2023

13/02/2023

[Invia ad un amico](#)
[Versione stampabile](#)
[Versione solo testo](#)

fare il formaggio



Meteo Trentino

Stampa digitale
on-line

Stasera in TV



Film in Trentino



Ristoranti



Sono nove le imprese del territorio che saranno presenti dal 14 al 17 febbraio al più importante appuntamento di settore nello stand di Provincia e Trentino Sviluppo



I prodotti trentini tornano anche quest'anno a Biofach, la più importante fiera al mondo dedicata al settore del biologico che si tiene ogni anno a Norimberga, in Germania.

Dal 14 al 17 febbraio le nove realtà selezionate da Trentino Sviluppo presenteranno i propri prodotti a clienti e visitatori internazionali all'interno di un unico stand, organizzato dalla Provincia di Trento attraverso la sua società di sistema e dedicato interamente alle eccellenze trentine.

Una scelta, quella di presentarsi come *Trentino*, nata per valorizzare l'intero comparto biologico locale, che con oltre 1.300 operatori attivi rappresenta una realtà in grande espansione.

Un network dove le aziende e il mondo della ricerca lavorano in sinergia per dar vita a prodotti e tecnologie all'avanguardia, con un'attenzione costante anche verso il benessere, la qualità della vita e la sostenibilità.

«Anche quest'anno – dice Achille Spinelli, assessore per lo Sviluppo economico, ricerca e lavoro della Provincia autonoma di Trento – ci presentiamo a Norimberga uniti, supportando nove imprese che rappresentano l'eccellenza del nostro territorio.

Un territorio ricco di storia e di tradizione, che affonda le radici nel passato, con uno sguardo però sempre attento alle innovazioni del futuro.

A Biofach le nostre aziende avranno la preziosa opportunità di esporre i propri prodotti all'interno di una vetrina internazionale e di farlo potendo contare sul sostegno del brand *Trentino*, riconosciuto in tutto il mondo come simbolo di sicurezza e qualità».

Il cluster del biologico in Provincia di Trento è in continua crescita, tanto da aver spinto Trentino Sviluppo a mettere in campo nel corso degli anni una serie di iniziative per aumentare l'attrattività e l'espansione commerciale delle aziende presenti sul territorio.

Le imprese trentine possono oggi contare su una serie di servizi qualificati di accompagnamento e sviluppo che comprendono l'analisi dei mercati, l'implementazione di strategie di vendita e progetti di promozione in Italia e all'estero organizzati nell'ambito di #OrganicTrentino, una piattaforma dedicata alla valorizzazione del settore e al networking tra le imprese.

Nello stand del Trentino i visitatori potranno trovare i prodotti simbolo dell'eccellenza del territorio: le mele e i trasformati della frutta con Melinda, SFT - Società Frutticoltori Trento e TrentoFrutta; il vino, l'olio e i prodotti derivanti dalla lavorazione dell'oliva con Corvée, Agraria Riva del Garda e OlioCRU; i salumi trentini con Salumificio Bomè; gli insaporitori con Bauer; i prodotti nutraceutici derivanti dal miele e dalle api con Al Naturale.

Durante i quattro giorni di fiera, che vede la presenza di 3.000 espositori e 50.000 visitatori ogni anno, le aziende trentine offriranno anche degli approfondimenti mirati sui singoli prodotti, con degustazioni, dimostrazioni, ricette e uno show-cooking che insegnerà a curiosi e clienti interessati come valorizzare al meglio sulla tavola i prodotti biologici trentini.

Farmacie di turno BZ

FIRMIAMO LA PETIZIONE
Per fermare le violenze di Stato in Iran



Mahsa Amini

Meteo Alto Adige



Film a Bolzano



Pagine Gialle



Le Rubriche



PENSIERI, PAROLE, ARTE
di Daniela Larentis



MAS
DE LA
FAM

LOCANDA 2 CAMINI



3 Locanda
delle tre
chiavi
RISTORANTE
ENOTECA
BED & BREAKFAST

Stampa online

il nuovo
Trentino

TELE VIGNOLE

il nuovo Portale delle
Valli Trentine
www.gazzettadellevali.it



© Riproduzione riservata

Condividi con: [Facebook](#) [Twitter](#)

Commenti (0 inviato)

totale: | visualizzati:

Invia il tuo commento

Il tuo nome:

La tua e-mail:

Il tuo sito web:

Aggiungi i tuoi commenti:

Inserisci il codice che vedi sull' immagine:

Image:

Code:

Submit



PARLIAMONE
di Nadia Clementi



MUSICA E SPETTACOLI
di Sandra Matuella



PSICHE E DINTORNI
di Giuseppe Maiolo



DA UNA FOTO UNA STORIA
di Maurizio Panizza



LETTERATURA DI GENERE
di Luciana Grillo



SCENARI
di Daniele Bormancin



IL VENERDI DI FRANCA MERZ
di Franca Merz



DIALETTO E TRADIZIONE
di Cornelio Galas



ORTO E GIARDINO
di Davide Brugna



GIOVANI IN AZIONE
di Astrid Panizza



NELLA BOTTE PICCOLA...
di Gianni Pasolini



GOURMET
di Giuseppe Casagrande



ALLA RICERCA DEL GUSTO
di Alla ricerca



CENTENARIO DELLA GRANDE GUERRA
di Guido de Mozzi



CARTOLINE
di Bruno Lucchi



L'AUTONOMIA IERI E OGGI
di Mauro Marcantoni



UNA FINESTRA SU ROVERETO
di Paolo Farinati



I MIEI CAMMINI
di Elena Casagrande

Necrologie

Come fare
una necrologia su
L'Adigetto.it



Il biologico trentino vola a Norimberga per Biofach 2023

TRENTO\ aise\ - I prodotti trentini tornano anche quest'anno a Biofach , la più importante fiera al mondo dedicata al settore del biologico che si tiene ogni anno a Norimberga , in Germania, e che prenderà il via domani, 14 febbraio, fino al 17 febbraio. Le nove realtà selezionate da Trentino Sviluppo presenteranno i propri prodotti a clienti e visitatori internazionali all'interno di un unico stand, organizzato dalla Provincia di Trento attraverso la sua società di sistema e dedicato interamente alle eccellenze trentine. Una scelta, quella di presentarsi come Trentino, nata per valorizzare l'intero comparto biologico locale, che con oltre 1.300 operatori attivi rappresenta una realtà in grande espansione. Un network dove le aziende e il mondo della ricerca lavorano in sinergia per dar vita a prodotti e tecnologie all'avanguardia, con un'attenzione costante anche verso il benessere, la qualità della vita e la sostenibilità. Anche quest'anno spiega Achille Spinelli , assessore per lo Sviluppo economico, ricerca e lavoro della Provincia autonoma di Trento - ci presentiamo a Norimberga uniti, supportando nove imprese che rappresentano l'eccellenza del nostro territorio. Un territorio ricco di storia e di tradizione, che affonda le radici nel passato, con uno sguardo però sempre attento alle innovazioni del futuro. A Biofach le nostre aziende avranno la preziosa opportunità di esporre i propri prodotti all'interno di una vetrina internazionale e di farlo potendo contare sul sostegno del brand Trentino, riconosciuto in tutto il mondo come simbolo di sicurezza e qualità. Il cluster del biologico in Provincia di Trento è in continua crescita, tanto da aver spinto Trentino Sviluppo a mettere in campo nel corso degli anni una serie di iniziative per aumentare l'attrattività e l'espansione commerciale delle aziende presenti sul territorio. Le imprese trentine possono oggi contare su una serie di servizi qualificati di accompagnamento e sviluppo che comprendono l'analisi dei mercati, l'implementazione di strategie di vendita e progetti di promozione in Italia e all'estero organizzati nell'ambito di #OrganicTrentino, una piattaforma dedicata alla valorizzazione del settore e al networking tra le imprese. Nello stand del Trentino i visitatori potranno trovare i prodotti simbolo dell'eccellenza del territorio: le mele e i trasformati della frutta con Melinda, SFT Società Frutticoltori Trento e TrentoFrutta; il vino, l'olio e i prodotti derivanti dalla lavorazione dell'oliva con Corvèe, Agraria Riva del Garda e OlioCRU; i salumi trentini con Salumificio Bomè; gli insaporitori con Bauer; i prodotti nutraceutici derivanti dal miele e dalle api con Al Naturale. Durante i quattro giorni di fiera, che vede la presenza di 3.000 espositori e 50.000 visitatori ogni anno, le aziende trentine offriranno anche degli approfondimenti mirati sui singoli prodotti, con degustazioni, dimostrazioni, ricette e uno show-cooking che insegnerà a curiosi e clienti interessati come valorizzare al meglio sulla tavola i prodotti biologici trentini. (aise)



Alto Garda | Torna la «Crew card» con incentivi dedicati ai dipendenti del turismo

Sconti e benefit per attirare lavoratori

LUCA NAVE

Trovare lavoratori per il settore turistico è difficile? Nell'Alto Garda si prova ad attrarli offrendo loro sconti, benefit e incentivi. Tutti racchiusi nella «Crew card» del Garda, una tessera che sarà consegnata ai dipendenti stagionali e comprende 120 attività, sia per la vita di tutti i giorni che per il tempo libero; ci sono esperienze outdoor, ristoranti e bar, prodotti locali, wellness, shopping e servizi.

A PAGINA 27



Il presidente e il direttore dell'Apt Garda Dolomiti, Silvio Rigatti e Oskar Schwazer ai lati della curatrice della «Crew card» Silvia Ricca



ALTO GARDA

Una tessera con numerosi opportunità e vantaggi dedicati ai dipendenti del turismo. Si punta a consegnarla a oltre 1.500 persone, il doppio rispetto all'anno scorso

Sono 120 le attività aderenti. Agevolazioni per la vita di tutti i giorni e per il tempo libero; ci sono esperienze outdoor, ristoranti e bar, prodotti locali, wellness e servizi

Sconti e benefit per attirare personale

Presentata la «Crew card» incentivo a lavorare qui

LUCA NAVE

ALTO GARDA - La «Crew card» del Garda Trentino, una tessera con numerosi sconti, opportunità e vantaggi dedicati ai dipendenti del turismo, giunge alla sua seconda edizione e, se nel 2022 è stata consegnata a 950 persone, per il 2023 si punta a superare le 1.500.

Due gli obiettivi dell'iniziativa. Il primo è dare l'opportunità a questi lavoratori e lavoratrici di conoscere meglio il territorio, di approfittare di offerte dedicate e dunque di diventare poi veri e propri ambasciatori, verso i turisti che incontrano mentre lavorano, di quanto l'Alto Garda può offrire. Il secondo obiettivo è altrettanto importante. Sono sempre più forti le difficoltà a trovare personale: questo vale per il turismo ma anche per molti altri settori e il problema si fa più forte se si cercano operatori formati o specializzati. Ecco dunque che la proposta di una card vantaggi punta anche ad attrarre manodopera, magari pure da fuori regione.

Su questo secondo obiettivo va fatto un approfondimento e, durante la conferenza di presentazione della card avvenuta ieri negli spazi di Agraria Riva del Garda, è stato **Enzo Bassetti** dell'Unione albergatori del Trentino

(Unat) a esplicitarlo: «Per il personale che arriva da altri territori bisogna pensare al pernottamento. Questo, nelle nostre località, è un problema importante perché sappiamo che molti alloggi sono affittati ai turisti, capaci di portare maggiori guadagni ai proprietari di immobili. Il tema resta aperto e vede impegnate le categorie economiche, ma al momento rimane irrisolto».

Sono 120 le attività - 40 in più rispetto al 2022 - comprese nella card, alcune sono per la vita di tutti i giorni e altre per il tempo libero; ci sono esperienze outdoor, ristoranti e bar, prodotti locali, wellness and well being, shopping, getting around e servizi.

«La Crew Card ha riscosso un tale successo che anche altre destinazioni turistiche la stanno adottando: è un importante segnale che la nostra iniziativa sta facendo scuola. Essere stati pionieri per noi è motivo di grande orgoglio - ha commentato il presidente di Garda Dolomiti **Silvio Rigatti** - Delle 1.074 richieste di card del 2022, ne sono state rilasciate 950 perché la Crew card è riservata ai collaboratori dei premium partner dell'Apt, ovvero quelli che pagano una quota annuale e ricevono i servizi e i vantaggi relativi». La referente del progetto è Silvia Ricca, intervenuta per illustrare

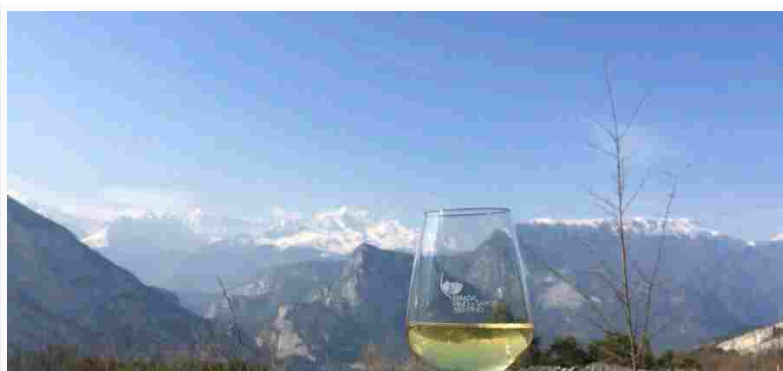
alcune delle novità. Tra i servizi inclusi si è aggiunta la tessera dei trasporti, con 20 euro di traffico precaricato, utilizzabile su tutti i mezzi di Trentino Trasporti, Bus&Go e Mobilità Vacanze Comano.

«Per il 2023 abbiamo previsto molti più benefit perché riteniamo importante che i nostri collaboratori siano veri ambasciatori del territorio in quanto sono loro, in prima linea, a interfacciarsi con l'ospite. Un'altra novità è che la Crew card sarà fisica ma anche digitale, con un Qr code», ha aggiunto direttore di Garda Dolomiti **Oskar Schwazer**.

Per richiedere la card, i lavoratori possono accedere al sito garda-trentino.crewcard.it. Riceveranno anche un kit con sacca, porta card e gli strumenti informativi dell'Apt, tra cui il magazine.

Alla presentazione c'erano anche il consigliere comunale di Riva Franco Gatti, l'assessore alla mobilità di Arco Gabriele Andreasi, i presidenti delle associazioni di categoria Enzo Bassetti (Unat), Petra Mayr (Asat) e Claudio Miorelli (Confcommercio), i consiglieri del Cda di Garda Dolomiti Elena Andreoli (anche delegata delle Terme di Comano) che ha colto l'occasione per presentare il nuovo direttore dell'hotel Christopher Sanchez, e Francesco Mandelli (anche consigliere comunale di Nago-Torbole).

TRENTINO E SICILIA SI INCONTRANO SULLA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI



Dal 24 al 27 febbraio una delegazione della **Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna** andrà alla scoperta del territorio e delle eccellenze vinicole – e non solo – della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**. Un'occasione speciale per suggellare un sodalizio nato lo scorso anno al Vinitaly, che ha vissuto nei giorni scorsi un primo incontro nell'isola, all'ombra dell'Etna.

Se in Sicilia il gruppo di **25 rappresentanti dell'Associazione trentina** ha avuto modo di conoscere da vicino la realtà vitivinicola etnea, attraverso visite e degustazioni, immergendosi al contempo nelle tradizioni enogastronomiche, naturalistiche e turistiche dell'area, anche per i siciliani in visita in Trentino è previsto un fitto programma.

Nell'arco di **quattro giorni**, infatti, avranno modo di **esplorare gran parte del territorio di competenza dell'organizzazione trentina**: un "gran tour" che vedrà **protagonisti i vini testimonial del territorio** – Marzemino, Müller Thurgau, Teroldego Rotaliano, Nosiola, Vino Santo e Trento Doc – **ma anche grappa trentina e numerose specialità agroalimentari, per un totale di una trentina di soci coinvolti** tra produttori, mondo ricettivo e della ristorazione.

"Non vediamo l'ora di contraccambiare la bellissima esperienza che abbiamo vissuto in Sicilia. Siamo infatti convinti che l'importanza di questo tipo di collaborazioni stia proprio nel valore dello scambio culturale e professionale e negli stimoli che ne possono derivare per migliorare sempre la nostra attività e le nostre iniziative", sottolinea Sergio Valentini, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. "D'altronde, la nostra Strada non è nuova a queste partnership e speriamo di replicare presto anche con altre realtà del territorio italiano. Con i nostri colleghi etnei vi è stato da subito un ottimo feeling e siamo felici che anche gli organizzatori di importanti eventi enologici in Trentino, come Vinifera ed Incontri Rotaliani quest'anno abbiano scelto di focalizzarsi sulle produzioni di questa meravigliosa area siciliana per significativi momenti di confronto e condivisione".

Il programma

Nel dettaglio, il programma vedrà il primo giorno, **venerdì 24 febbraio**, dedicato

ULTIME NEWS INSERITE

La Doc Delle Venezie torna a Miami e brinda alla 22ª edizione del Sobewff®

2023-02-24 07:54:30



Il Pinot grigio delle Venezie DOC accompagnerà in esclusiva le portate dei migliori ...

[continua »](#)

Trentino e Sicilia si incontrano sulla Strada del Vino e dei Sapori

2023-02-24 07:49:29



Dal 24 al 27 febbraio una delegazione della Strada del Vino e dei Sapori

dell'Etna andrà alla scoperta ...

[continua »](#)

Qualivita 2030 per sostenere filiere DOP e IGP

2023-02-23 07:44:46



Italia Next DOP, cultura scientifica delle IG futuro dell'agroalimentare italiano Qualivita

lancia il progetto di c ...

[continua »](#)

a **Vallagarina e città di Trento**. Il via presso la Locanda delle Tre Chiavi di Isera per una coinvolgente cooking class a tema canederli, in abbinata ad una degustazione di vini di Cantina Letrari, con focus sul Marzemino. A seguire, un tuffo nella grappa trentina, presso le Distillerie Marzadro di Novaledo. Nel capoluogo, dopo una visita guidata del centro storico, la tappa è a Palazzo Roccabruna-Enoteca Provinciale del Trentino, per una presentazione dell'Associazione e una degustazione di vino. Cena infine allo Scigno del Duomo e pernotta nello storico Hotel America.

Il secondo giorno, **sabato 25 febbraio**, la destinazione sarà la **Valle di Cembra** con visita ai vigneti e degustazione presso Cembra cantina di montagna, incentrata principalmente sul Müller Thurgau. Dopo un pranzo rustico nella taverna di Macelleria Gastronomia Zanotelli, in abbinata ai vini di cantina Pelz, ci si sposterà in **Piana Rotaliana**, con passeggiata nei vigneti e visita di Cantina Endrizzi. Protagonista della degustazione, il Teroldego Rotaliano. Spazio invece al Trentodoc e alle sue tecniche di produzione presso Rotari-Mezzocorona e cena al Ristorante enologico Il Libertino di Trento.

Il terzo giorno, **domenica 26 febbraio**, prende il via sulle **colline di Trento**, presso Maso Martis, per un ulteriore approfondimento sul Trentodoc. A seguire, ci si sposterà sull'**Altopiano della Vigolana** per una visita in campagna presso Azienda Agricola Ca' dei Baghi, con degustazione di confetture in abbinata ai formaggi dell'Azienda Agricola Le Mandre di Bedollo. Il pranzo sarà accompagnato dai vini di Azienda Agricola Zanini Luigi e il dolce finale sarà a cura di Pasticceria Marzari. Tappa poi a Castel Ivano, in Valsugana, per una degustazione di vini della cantina Terre del Lagorai, e cena al Ristorante Boivin di Levico Terme con degustazione vini Cenci Trentino.

Quarto e ultimo giorno, **lunedì 27 febbraio**, in **Valle dei Laghi e zona del Garda**, con degustazione itinerante a Santa Massenza presso Giovanni Poli, Maxentia e Francesco Poli, per un focus su Nosiola, Vino Santo e grappa. Appuntamento poi ad Agraria Riva del Garda per degustazione con le carni di Macelleria Bertoldi, l'ittico di Troscultura Armanini, i formaggi di Azienda Agricola Fontanèl, i salumi di Brenta Salumi e il pane di Panificio Tecchiolli.

"Il programma proposto – commenta Sergio Valentini – è costruito sulla scia dei nostri Viaggi di gusto, pensati per soddisfare le esigenze dei wine&food lovers in visita nei nostri territori".

COMUNICA CON NOI

Associazione Nazionale Città del Vino
Strada Massetana Romana 58/B - 53100
Siena

Tel. (+39) 0577 353144 - Fax 0577 627003

info@cittadelvino.com
segreteria@pec.cittadelvino.com

CI.VIN. s.r.l. Società di servizi
dell'Associazione Città del Vino

Tel. (+39) 0577 353144 - Fax 0577 627003

civin@pec.cittadelvino.com
amministrazione@cittadelvino.com
amministrazione@pec.cittadelvino.com

INFO

● Chi Siamo

● Servizi

● Aziende

● Articoli

● Registrazione

● Editoria/Pubblicazioni

● Siti Amici

SEGUICI SU

● Twitter

● Facebook

● You Tube

● Iscriviti alla Newsletter