



Agraria Riva del Garda

RASSEGNA USCITE WEB DAL 01 al 30 novembre 2017

Rovereto 30 novembre 2017

<http://www.italiaatavola.net/eventi/manifestazioni/2017/11/6/trentodoc-bollicine-citta-case-spumantistiche-degustazione/52375/>

Trentodoc, Bollicine sulla città 48 case spumantistiche in degustazione

Pubblicato il 06 Novembre 2017 | 15:21

La 13ª edizione di "Bollicine sulla città" si annuncia all'insegna delle degustazioni e della montagna. La manifestazione invaderà il capoluogo trentino per tre settimane, dal 16 novembre al 10 dicembre. Per l'occasione i produttori di Trentodoc racconteranno al pubblico tutte le loro novità, sottolineando durante le degustazioni dei loro vini i legami con la città, il territorio e le sue tipicità. L'iniziativa è organizzata dall'Istituto Trentodoc, dalla Camera di Commercio, e dalla Provincia di Trento, e vuole offrire ad appassionati e operatori del settore momenti diffusi di degustazione delle bollicine di montagna.



«Trentodoc, Bollicine sulla città» è un'importante vetrina per le 48 case spumantistiche aderenti alla nostra associazione - ha dichiarato il presidente dell'**Istituto Trentodoc, Enrico Zanoni** - costituisce un'opportunità unica per appassionati e turisti di degustare e apprezzare la produzione Trentodoc in diversi contesti: ristoranti, enoteche, enoteca provinciale, direttamente in cantina e, addirittura, in una location unica come il Muse, in abbinamento ad altre produzioni locali d'eccellenza.

Fulcro della manifestazione sarà Palazzo Roccabruna - Enoteca provinciale del Trentino. Per tutta la durata della kermesse, degustazioni libere e guidate, seminari e approfondimenti, e la cucina in abbinamento ai menu di montagna.

Con Trentodoc Bollicine sulla città, tutto il territorio diventa un'enoteca a cielo aperto; Trentodoc in cantina, invece, dal 21 novembre all'11 dicembre, è un momento per scoprire il metodo classico trentino nel suo luogo di nascita, grade alle aperture e alle iniziative delle case spumantistiche; infine Happy Trentodoc, dal 18 novembre, promosso e seguito dalla Strada del vino e dei sapori del Trentino, che coinvolge molti locali del centro storico.

Per gli addetti ai lavori una data da segnare è proprio il 18 novembre: il Muse - Museo delle scienze, diventerà palcoscenico per una degustazione in compagnia di 47 case spumantistiche aderenti all'Istituto Trentodoc, con 130 etichette in mescita.

<http://www.italiaatavola.net/eventi/manifestazioni/2017/11/6/trentodoc-bollicine-citta-case-spumantistiche-degustazione/52375/>



Trentodoc in cantina - tutti gli appuntamenti

Da lunedì 20 novembre a sabato 9 dicembre, dal lunedì al venerdì, dalle 9.00 alle 17.00, il sabato dalle 9.00 alle 12.00

BORGO DEI POSSERI

Enotour del Trentodoc. Un calice ed una cartina, per un percorso multisensoriale nel vigneto Borgo dei Posseri (località Pozzo Basso 1 - 38061 Ala)

A pagamento con prenotazione obbligatoria

Per informazioni e prenotazioni: Tel 0464 671899 - info@borgodeiposseri.com

Giovedì 23 novembre e giovedì 7 dicembre dalle 19.00

MAS DEI CHINI

Un INKINO all'Autunno. Aperitivo Trentodoc in cantina e incontro con i produttori

Mas dei Chini (via Bassano 3 - 38040 Trento)

Ingresso libero

Per informazioni e prenotazioni: Tel 329 6210320 - massimiliano.ravagnan@masdeichini.it

Venerdì 24 novembre, dalle 18.00 alle 20.00

CANTINE MONFORT

Trentodoc è donna. Il racconto di sé attraverso un'esperienza sensoriale

Maso Papa (via Sponda Trentina 53 - San Lazzaro 38121 Trento)

Ingresso a pagamento con degustazione (10 euro), è gradita la prenotazione entro il 21 Novembre

Per informazioni e prenotazioni: Tel 0461 246353 - chiarasimoni@cantinemonfort.it

Venerdì 24 novembre alle ore 20.00

REVI

Serata degustazione: profumi di montagna! Gustosi abbinamenti tra i millesimati Revi ed una selezione di formaggi di montagna

Cantina Revi (via G. Pascoli 10 - 38060 Aldeno)

30 posti disponibili, solo su prenotazione entro mercoledì 22 novembre, a pagamento (25 euro) comprensiva di 5 calici di Revi e una selezione di formaggi di montagna

Per informazioni e prenotazioni: Tel 346 6651853 - info@revispumanti.com

<http://www.italiaatavola.net/eventi/manifestazioni/2017/11/6/trentodoc-bollicine-citta-case-spumantistiche-degustazione/52375/>

Domenica 26 novembre, tutto il giorno

MASO MARTIS

Mettiamoci il cuore nelle bollicine. Trentodoc Maso Martis incontra l'artista Irma Paulon
Maso Martis (via dell'Albera 52 - Martignano 38123 Trento)

Ingresso libero

Per informazioni e prenotazioni: Tel 0461 821057 - visit@masomartis.it

Domenica 26 novembre, dalle 10.00 alle 12.00

CANTINE FERRARI

Il nuovo Ferrari Perlé Zero abbinato alla cucina di Locanda Margon. Il gusto dell'uovo di montagna incontra il nuovo e innovativo Ferrari Trentodoc a dosaggio zero

Cantine Ferrari (via del Ponte di Ravina 15 - 38123 Trento)

Solo su prenotazione, a pagamento

Per informazioni e prenotazioni: Tel 0461 972416 - visit@ferraritrento.it

Giovedì 30 novembre, dalle 19.00 alle 21.00

CANTINA TOBLINO

Aperitivo: i legumi e i cereali incontrano Trentodoc. Degustazione di Trentodoc Antares e trilogia di cereali Az. Agr. Il Portico

Hosteria Toblino (via Garda 3 - 38072 Sarche di Calavino)

A pagamento, su prenotazione

Per informazioni e prenotazioni: Tel 0461 561113 - franco.zanella@toblino.it

Giovedì 30 novembre, dalle 17.00

CANTINA SOCIALE DI TRENTO

Zell, la nostra bollicina. Degustazione di Trentodoc Zell e finger food, con accompagnamento musicale

Enoteca della Cantina Sociale di Trento (via dei Viticoltori 2-4 - 38123 Trento)

Ingresso libero comprensivo di una degustazione

Per informazioni e prenotazioni: Tel 0461 920186 - giacomo.postinghel@cantinasocialetrento.it

Giovedì 30 novembre, alle 20.00

ALTEMASI

Gold Party. Delicatezze dorate e degustazione Trentodoc Altemasi Graal

Cantina Altemasi (via del Ponte di Ravina 45 - 38122 Trento)

Ingresso su prenotazione, a pagamento (10 euro)

Per informazioni e prenotazioni: Tel 0461 381779 - M.Folgheraiter@cavit.it

<http://www.italiaatavola.net/eventi/manifestazioni/2017/11/6/trentodoc-bollicine-citta-case-spumantistiche-degustazione/52375/>

Venerdì 1 e venerdì 8 dicembre, dalle 17.30 alle 18.30

ENDRIZZI

Mercatino di Natale Endrizzi con i nostri Trentodoc. Aperitivo Endrizzi abbinato a golosi finger food

Vinoteca Endrizzi (località Masetto 2 - 38010 San Michele all'Adige)

Ingresso libero, consumazioni a pagamento

Per informazioni e prenotazioni: Tel 0461 662672 - vinoteca@endrizzi.it

Venerdì 1 dicembre, dalle 18.00 alle 21.00

OPERA

Aperitivo in cantina con i Nature di Opera e stuzzicherie di Maso Franch. Il "non dosato", vera espressione territoriale di un Trentodoc

Cantina Opera (via Tre Novembre 8 - 38030 Giovo fraz. Verla)

Degustazione a pagamento (2 Trentodoc & finger food a 10 euro), su prenotazione

Per informazioni e prenotazioni: Tel 0461 684302 - info@operavaldicembra.it

Venerdì 1 dicembre, dalle 19.00

CANTINA D'ISERA

Aperitivo sui lieviti. Aperitivo con i Trentodoc di Cantina d'Isera

Cantina d'Isera (via al Ponte 1 - 38069 Isera)

Gradita la prenotazione

Per informazioni e prenotazioni: Tel 0464 433795 - info@cantinaisera.it

Venerdì 1 dicembre, alle 20.00

MOSEER

A cena da Moser. Con la cucina del Ristorante "Del Lago" (Bagno di Romagna) abbinata ai Trentodoc Moser e curata dal sommelier Andrea Bravaccini

Maso Warth - Azienda Agricola F. Moser (via Castel di Gardolo 5 - 38121 Trento)

Cena a pagamento, prenotazione obbligatoria (60 euro). Menu dettagliato su Facebook @mosertrento

Per informazioni e prenotazioni: Tel 0461 990786 - info@mosertrento.com

Sabato 2 dicembre, dalle 18.00 alle 22.00

MASO POLI

Feel Maso Poli. Aperitivo Trentodoc in cantina Music & Food

Maso Poli (località Masi di Pressano 33 - 38015 Lavis)

Ingresso con consumazione obbligatoria in abbinamento al food

Per informazioni e prenotazioni: Tel 0461 871519 - info@masopoli.com

Martedì 5 dicembre, dalle 17.00 alle 19.30

DE TARCZAL

"Bolle con il cuoco". Aperitivo Trentodoc abbinato a prodotti di diverse regioni Italiane. E non solo...

Azienda agricola de Tarczal (via Giovanni Battista Miori 6 - Marano 38060 Isera)

A pagamento, su prenotazione (22 euro a persona), fino a 25 posti.

Per informazioni e prenotazioni: Tel 0464 409134 - info@detarczal.com

<http://www.italiaatavola.net/eventi/manifestazioni/2017/11/6/trentodoc-bollicine-citta-case-spumantistiche-degustazione/52375/>

Giovedì 7 dicembre, alle 19.00

ROTARI

Trentodoc Rotari "Zero" Jazz night. Esclusivo viaggio alla scoperta del "dosaggio zero": Alpe Regis Pas Dosé e Flavio Nature in abbinamento al jazz ed all'eleganza della cucina fusion Cantina Rotari (via del Tonale 110 - 38010 San Michele all'Adige)

Prenotazione obbligatoria. Degustazione verticale dal 2011 al 2006 con piatti fusion e musica jazz (35 euro a persona)

Per informazioni e prenotazioni: Tel 0461/616300-616301 - visite@mezzacorona.it

Venerdì 8 dicembre, dalle 10.00 alle 13.00

CANTINA ROVERE' DELLA LUNA AICHHOLZ

Astrovervé. Matinée di auguri con Trentodoc Vervè, le trote e i salmerini di Astro - Le Trote del Trentino

barricaia della cantina (via IV Novembre 28 - 38030 Roveré della Luna)

A pagamento (5 euro comprensivi di taschina con bicchiere e 2 degustazioni)

Per informazioni e prenotazioni: Tel 0461 658530| info@csrovere1919.it

Sabato 9 dicembre, alle 16.00

PEDROTTI SPUMANTI

Bollicine di Montagna, in verticale. Rara degustazione di tre annate. Trentodoc Millesimato 2005-06-07

Cantina Storica Pedrotti (via Roma 6 - 38060 Nomi)

Su prenotazione, a pagamento

Per informazioni e prenotazioni: Tel 0464 835111 - info@pedrottispumanti.it

Per informazioni: www.trentodoc.com

Tutti i locali di Happy Trentodoc

Ai Tre Garofani Antica Trattoria

via G. Mazzini 33 - Trento

Tel 0461 237543

tregarofani@gmail.com

Il Trentodoc di Pedrotti Spumanti (Nomi) incontra i prodotti ittici di Trota Oro (Borgo Lares)

Antica Trattoria Due Mori

via San Marco 11 - Trento

Tel 0461 984251

info@ristoranteduemori.com

Il Trentodoc di Cantina Sociale di Trento (Trento) incontra i formaggi di Caseificio degli Altipiani e del Vezzena (Lavarone)

Bar Pasi

piazza Pasi 1 - Trento

Tel 0461 982301

barpasi.tn@gmail.com

Il Trentodoc di Ferrari - Flli Lunelli (Trento) incontra i salumi di Salumeria Belli (Trento)

<http://www.italiaatavola.net/eventi/manifestazioni/2017/11/6/trentodoc-bollicine-citta-case-spumantistiche-degustazione/52375/>

Dolcemente Marzari c/o Complesso Le Albere
viale della Costituzione - Trento
Tel 0461 036036
info@dolcementemarzari.it

Il Trentodoc di Maso Martis (Trento) incontra i formaggi di Latte Trento (Trento)

Il Posto di Ste
largo G. Carducci 55 - Trento
Tel 0461 238093
stefano.bertoni@gmail.com

Il Trentodoc di Azienda Agricola Moser (Trento) incontra i salumi di Macelleria Cis (Ledro)

Niky's Vintage
via S. Pio X 29 - Trento
Tel 0461 390828
info@nikys.it

Il Trentodoc di Cantina Mori Colli Zugna (Mori) incontra i formaggi di Crucolo (Scurelle)

Osteria a "Le Due Spade"
via Don A. Rizzi 11 - Trento
Tel 0461 234343
info@leduespade.com

Il Trentodoc di Rotari (Mezzocorona) incontra i formaggi di Caseificio Sociale di Sabbionara (Avio)

Panificio Moderno
piazza Lodron 21 - Trento
Tel 0461 230484
lodron@panificiomoderno.net

Il Trentodoc di Cantina d'Isera (Isera) incontra i prodotti da forno di Panificio Moderno (Isera)

Ristorante al Vò
vicolo del Vò 11 - Trento
Tel 0461 985374
info@ristorantealvo.it

Il Trentodoc di Mas dei Chini (Trento) incontra i salumi di Macelleria Paolazzi (Altavalle)

Ristorante Enologico Il Libertino
piazza di Piedicastello 4/6 - Trento
Tel 0461 260085
libertinotn@gmail.com

Il Trentodoc di Cantina Rotaliana di Mezzolombardo (Mezzolombardo) incontra i formaggi di Azienda Agricola Le Mandre (Bedollo)

<http://www.italiaatavola.net/eventi/manifestazioni/2017/11/6/trentodoc-bollicine-citta-case-spumantistiche-degustazione/52375/>

Ristorante Everest
corso degli Alpini 14 - Trento
Tel 0461 825300
info@hoteleverest.it

Il Trentodoc di Cantina Roverè della Luna Aichholz (Roverè della Luna) incontra di salumi di Brenta Salumi (Spiazzo)

Ristorante Old Bar & Food
via Roggia 8 - Trento
Tel 0461 232414
info@oldbar.it

Il Trentodoc di Cantina Endrizzi (San Michele all'Adige) incontra i prodotti ittici di ASTRO-Associazione Troticoltori del Trentino (Lavis)

Scigno del Duomo
piazza Duomo 29 - Trento
Tel 0461-220030
info@scignodelduomo.com

Il Trentodoc di Altemasi di Cavit (Trento) incontra l'olio extravergine di oliva di Agraria Riva del Garda (Riva del Garda)

Per informazioni: www.trentodoc.com

https://www.moya-planeta.ru/reports/view/italiya_iz_okna_avtomobilya_35067/

Италия из окна автомобиля

Началось наше незабываемое путешествие с мечты – мечты провести медовый месяц в Италии. Увидеть озеро Гарда, побывать в чарующей и уютной Вероне, подняться в Доломитовые Альпы, прокатиться по Амальфийскому побережью, заезжая на обед в небольшие прибрежные города. А в остальном - быть независимыми! Свободными от расписаний, свободными в передвижении, в выборе мест, которые захотим посетить и где захотим остановиться.

Первая остановка – мы в Вероне! Из аэропорта уезжаем на арендованном автомобиле. Fiat 500 – этот малыш приятно удивил нас: очень тихий, юркий, совершенно поражает внутренним простором, чего не ожидаешь, глядя на внешний облик. Забегая вперед хочется отметить, что это идеальный спутник для путешествия по европейским городам, но если соберётесь в Альпы, стоит выбрать более серьезное авто.



На первые пару дней мы забронировали номер в небольшой вилле близ центра Вероны (Dimora Montecchi, Via G. Grioli 2c). Первый этаж дома сдаётся, на втором живут хозяева – как оказалось, это весьма распространенная в Италии картина. Франческо оказался очень гостеприимным хостом, готовил по утрам завтрак, рассказал, что посмотреть в Вероне и где лучше совершить трапезу, а что особенно ценно – поделился информацией, где лучше припарковать автомобиль. Как оказалось, найти хорошее место недалеко от центра – большая удача.

Верона... такая уютная, красивая, ароматная и такая своя! Это не первое наше совместное путешествие в Европу, но то ли лето сыграло нам на руку, то ли послесвадебное романтическое настроение, но Верона определённо запала нам в душу и сердце.

Главная городская площадь – Пьяцца делле Эрбе – днём являет собой светлый рынок, откуда ни один турист не уйдет с пустыми руками, вечером же это один большой ресторан под открытым небом, здесь и молодые пары с детьми, и пожилые итальянские бабушки, стеленно раскуривающие сигареты, одетые в классику и жемчуга, и трогательные юные парочки, коротающие вечера у фонтана веронской Мадонны.



Кстати, благодаря сайту полезных советов для путешественников мы нашли прекрасную оsteriu вдалеке от туристической суеты, в глубине исторического центра. Позднее мы убедились, что все лучшие оsterii – как правило самые неприметные. Для тех, кто будет в поиске самой вкусной пиццы и ризотто в Вероне, сдаём пароли-явки – Pizzeria Risotteria Da Mario, via Santa Maria in Chiavica, 5.

Прекрасный вид на исторический центр Города, а также на бурлящие воды реки Адидже и пересекающий её мост Понте Пьетра открывается со смотровой площадки Piazzale Castel San Pietro.



https://www.moya-planeta.ru/reports/view/italiya_iz_okna_avtomobilya_35067/

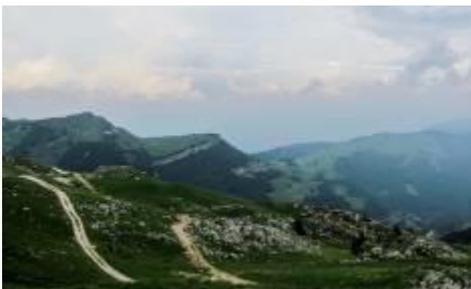
Быть в Вероне и не посетить дом Джульетты было бы преступлением с нашей стороны. Поэтому к вечеру первого дня мы добрались и до балкончика Джульетты на Via Capello, 23. Скажу честно, больше всего запомнился не маленький дворик с невероятным количеством туристов на 1 квадратный метр, а арка дома. Невзрачная арка самого обычного старого дома оказалась исписана (даже на потолке!) признаниями в любви на всех возможных языках мира! Именно здесь, в гудящей и галдящей толпе, захотелось остановить это мгновение «здесь и сейчас» и сделать памятное фото!



Далее в нашем маршруте значилось озеро Гарда (Lago di Garda). Дорога от Вероны до коммуны Riva del Garda в самой северной части озера, куда мы и направлялись, заняла больше времени, чем мы планировали. И все потому, что совершенно невозможно было не останавливаться ради фотографий. Казалось, каждый раз - самый лучший пейзаж! А через следующие сто метров вид оказывался ещё лучше прежнего. И так, с учетом множества фото-остановок и посещения джелатерии (ах, какое джелато делают на его родине!) вместо часа с небольшим мы добрались до нашей конечной точки за три. Остановились в отеле Venacus (Trento, Riva del Garda, Via Monte Brione, 19), что в самой северной точке озера, в затерянном среди гор городке Рива-дель-Гарда. Благодаря тому, что озеро Гарда расположено между большими туристическими центрами – Миланом и Венецией, на его берегах зачастую проводятся различные шоу и показы мод известных кутюрье. Озеро относится аж к трём регионам – Ломбардия, Венеция и Трентино-Адижде. А мы приехали сюда насладиться невероятной красоты пейзажем, чистым горным воздухом и совершить подъём на гору Монте Бальдо.



Monte Baldo принадлежит горному хребту итальянских Альп и расположена в провинции Тренто и Вероны. Название происходит от немецкого Wald (то есть "лес") и первые упоминания на немецкой карте отмечаются ещё аж в 1163 году. Подняться на Монте Бальдо можно как пешком, так и на фуникулёре. Мы остановились на втором варианте. Дух захватывает, когда кабинка уплывает далеко вверх на самую макушку горы, скрываясь в облаках. В ясные дни на вершине не обойтись без солнцезащитных очков, мы же оказались в облачный день, более того наверху очень ветрено и большая очередь на подъемник вниз. Хотя спускающиеся предпочитают разные варианты: хайкинг (пешеходный спуск), прогулка на лошадях или фуникулёр. Хочется отметить, что в любую погоду ощущение, что ты «Царь горы», дух невероятной свободы и какой-то отстранённости от всей суеты поражают своей масштабностью и красотой нетронутой природы, не оставляя никого равнодушным.



https://www.moya-planeta.ru/reports/view/italiya_iz_okna_avtomobilya_35067/

На следующий день мы отправились в Parco Grotta Cascato Varone – удивительный водопад в пещере и раскинувшийся рядом ботанический сад. Ревущие потоки воды настолько мощны и оглушительны, что трудно заставить себя подойти близко. Но стоит запастись дождевиками! И не беда, если нет с собой, – предприимчивые итальянцы продают их тут же на месте.

На обратном пути мы заехали в супермаркет фермерских продуктов по совету официанта в нашем отеле – Agraria Riva del Garda на Via S. Nazario, 4. Свежайшая фета и множество невиданных доселе сыров, паста на любой вкус, разнообразная по форме и цвету, свежие овощи, керамика для выпечки, крафтовые открытки и всевозможные джемы и мармеладки, оливковые масла, произведенные внутри коммуны, и отдельный зал, отведенный под винотеку – определенно здесь можно оставить последние карманные деньги. И мы, конечно, с пустыми руками не ушли. На наш взгляд, почувствовать Италию – значит попробовать её на вкус. А вкус у неё отменный!

Так нам понравилось в Риве, что вместо запланированных двух дней, мы решили задержаться ещё на денёк. И первую половину дня посвятили Доломитовым Альпам (Dolomiti). Как сообщает путеводитель, Доломитовые Альпы в Италии – один из лучших в Европе регионов для отдыха и горнолыжного спорта. Под этим названием объединяют 12 крупных долин с посёлками и небольшими курортными городками. Ну а быть на территории этого региона и не прокатиться по его заповедным местам – непростительно. Конечной точкой маршрута мы поставили гору Мармолада (местные называют её «Королева Доломит», самая высокая точка Доломитовых Альп – 3343 м. над уровнем моря). Наш маленький Фиат стойко одолел все подъёмы и серпантины и довёз нас до долины, откуда открывался вид на эту гору. «Королева» оказалась настолько внушительна и высока, что венец её скрывался под облаками, и можно было лишь догадываться о её реальных размерах.

Стоит пару слов сказать о живописнейшей дороге, проходящей по территории Доломит. Этот массив располагается на территории нескольких регионов, мы же пересекали провинцию Больцано, граничащую на севере с Австрией, поэтому почти каждый указатель дублировался на немецком языке, что поначалу было непривычно (второе название провинции – Южный Тироль). Дорога, лентой петляющая сквозь луга и холмы, играющая наперегонки с бурлящей рядом рекой (р. Риенца), шале, пряничными домиками застывшие на самых вершинах холмов или в их низинах... Говорят, особенно красиво в Альпах весной, когда цветут луга. Уверена, мы ещё сюда обязательно вернёмся!



Дальше наш маршрут лежал к морю. Но добраться к побережью Лигурийского моря мы решили погостив сперва пару дней в Пизе. Чтобы впечатлиться площадью Чудес (Piazza dei Miracoli) и находящимся на ней одним из чудес света – Пизанской башней, достаточно одного дня, к такому мнению мы пришли после посещения главных достопримечательностей Пизы. Ведь все «Чудеса» сосредоточены в одном месте – это Кафедральный собор (Duomo of Santa Maria Assunta), Баптистерий (Battistero di San Giovanni), Колокольня (Campanile) – она же Пизанская башня, а также Кладбище Кампо-Санто (Campo Santo). Самое яркое впечатление – туристы со всех уголков мира, всех возрастов и происхождения, поддерживающие колокольню в самых причудливых позах, отдыхающие на лужайке площади Чудес, отправляющие сотни смс в минуту «Я здесь был!», охлаждающиеся спритцем или джелато, а рядом – юниорская футбольная команда, играющая на траве у стен Баптистерия. И ты – один из них!

Вечер в Пизе нам особенно запомнился. Крошечная площадь неподалеку от центра города, на столе – свечи, 2 бокала Il Nero di Casanova, парма и ломтики Пекорино, ароматного,пряного, слегка острого (Osteria in Domo, Via Santa Maria, 129). Закончился вечерний матч с гостями в пользу хозяев, мимо бесконечной улюлюкающей толпой проходят сине-бело-черные пизанцы (болельщики ФК «Pisa»), стучат в барабаны, смеются, а завтра – понедельник. Возвращаемся в свой отель, находящийся в трёхсотлетнем старинном доме со стенами в метр толщиной. От усталости закрываются глаза, а счастливые болельщики до полуночи продолжают петь гимн родному городу...

Утром выдвигаемся к морю! Маршрут следующий: несколько дней в городке Масса (Massa), откуда каждый день выбираемся в прибрежные города - Портофино (Portofino), Сестри Леванте (Sestri Levante) и другие, успевая заехать на обед в прибрежный Рапалло (Rapallo) и джелатерии в Санта-Маргерита (Santa-Margherita) на Лигурийском побережье. Затем назад в Верону, откуда полетим домой.

https://www.moya-planeta.ru/reports/view/italiya_iz_okna_avtomobilya_35067/



Конечно, одно из самых ярких впечатлений – пёстрый Портофино. Сотни домиков, узких – в два окна шириной, от терракотового до бирюзового оттенка, выстроились в ряд вдоль побережья Тигуллийского залива (Golfo dell' Tigullio). Ранее рыбаловцевкая деревня, теперь Портофино - престижный курорт, на котором легко встретить звезду мирового масштаба, прибывшую сюда на собственной яхте. Сочетание кристальных вод залива, уюта и гостеприимства небольшой итальянской коммуны и уникального климата делают Портофино особенно привлекательным местом для отдыха. Мы поднимаемся по одной из гор Национального парка (Parco Naturale Regionale di Portofino) и теряемся в зелёных коридорах живых изгородей. Невероятный вид открывается со смотровой площадки на лазурную лагуну Тигуллийского залива.



Неповторимые итальянские каникулы подходят к концу, и несмотря на желание остановить мгновение, дата на билетах указывает на обратное. Навигатор строит путь в объезд Пармы, но как не заскочить туда на обед? Несмотря на то, что большинство заведений закрыто на пенникеллу (сиеста в Италии), и можно найти максимум бары со сэнджами, мы настроены серьёзно. Обойдя половину центра, всё же находим желаемое – на крошечном переулке вдали от центра города скрылась спагеттерия, где мы и заказываем тартеллони с тыквой и свежей фетой. В Вероне мы остановились у Джулии, чей двухэтажный дом находится на холме далеко от центра города, вокруг раскинулись виноградники и маковые луга. С открытой веранды виднеется только самая высокая постройка Вероны – башня Ламберти. Наши соседи – молодая итальянская пара и пожилой британский бэкпэкер. Соседний с нами дом аж XVII-го века постройки, о чём гласит памятная керамическая плитка. Да и в наших апартаментах достаточно антиквариата – Джулия бережно хранит доставшееся от предков наследство. Этот уютный коттедж совершенно точно передает атмосферу настоящей итальянской жизни, историю семьи, поэтому щедро делимся контактами – Dimora D'Artista, Via San Rocchetto Di Quinzano 32. В аэропорт (Valerio Catullo Airport, Verona) приезжаем загодя. Перед рейсом ещё раз лакомимся итальянской классикой – канноли и капучино, слушаем речь проходящих мимо итальянцев и даже как будто начинаем понимать суть и вспоминаем все самые интересные моменты, произошедшие с нами за это время. А их было немало! События яркой мозаикой навсегда будут пестреть в нашей памяти, источая ароматы цветущего жасмина, кофейной пенки, шумной многоликой площади, пряных сыров, свежего морского бриза, старинной ореховой мебели и туманного утра в Доломитах.

* **Traduzione dal russo del passo in cui è citata Agraria Riva del Garda**

Sulla via del ritorno abbiamo visitato il supermercato di prodotti agricoli Agraria Riva del Garda, su consiglio del cameriere del nostro hotel. Formaggi freschi mai visti prima, pasta per tutti i gusti diverse per forma e colore, verdure fresche, ceramiche da forno, carte artigianali e tutti i tipi di confetture e marmellate, olio d'oliva prodotto in loco, e una stanza riservata ai vini, sicuramente si poteva lasciare qui gli ultimi soldi. E noi naturalmente non siamo usciti a mani vuote. A nostro parere il modo migliore per conoscere l'Italia è quello di assaggiarla. e il suo gusto è eccellente.



<http://italia-ru.com/forums/vse-ob-italii/putevye-zametki-ob-italii/italiya-okna-avtomobilva-127735>

Италия из окна автомобиля

Началось наше незабываемое путешествие с мечты – мечты провести медовый месяц в Италии. Увидеть озеро Гарда, побывать в чарующей и уютной Вероне, подняться в Доломитовые Альпы, прокатиться по Амальфийскому побережью, заезжая на обед в небольшие прибрежные города. А в остальном - быть независимыми! Свободными от расписаний, свободными в передвижении, в выборе мест, которые захотим посетить и где захотим остановиться.

Первая остановка – мы в Вероне! Из аэропорта уезжаем на арендованном автомобиле. Fiat 500 – этот малыш приятно удивил нас: очень тихий, юркий, совершенно поражает внутренним простором, чего не ожидаешь, глядя на внешний облик. Забегая вперед хочется отметить, что это идеальный спутник для путешествия по европейским городам, но если соберётесь в Альпы, стоит выбрать более серьезное авто.



На первые пару дней мы забронировали номер в небольшой вилле близ центра Вероны (Dimora Montecchi, Via G.Grioli 2c). Первый этаж дома сдаётся, на втором живут хозяева – как оказалось, это весьма распространенная в Италии картина. Франческо оказался очень гостеприимным хостом, готовил по утрам завтрак, рассказал, что посмотреть в Вероне и где лучше совершить трапезу, а что особенно ценно – поделился информацией, где лучше припарковать автомобиль. Как оказалось, найти хорошее место недалеко от центра – большая удача.

Верона... такая уютная, красивая, ароматная и такая своя! Это не первое наше совместное путешествие в Европу, но то ли лето сыграло нам на руку, то ли послесвадебное романтическое настроение, но Верона определённо запала нам в душу и сердце.

Главная городская площадь – Пьяцца делле Эрбе – днём являет собой светлый рынок, откуда ни один турист не уйдет с пустыми руками, вечером же это один большой ресторан под открытым небом, здесь и молодые пары с детьми, и пожилые итальянские бабушки, стеленно раскуривающие сигареты, одетые в классику и жемчуга, и трогательные юные парочки, коротающие вечера у фонтана веронской Мадонны.



Кстати, благодаря сайту полезных советов для путешественников мы нашли прекрасную оsteriu вдалеке от туристической суеты, в глубине исторического центра. Позднее мы убедились, что все лучшие оsterie – как правило самые неприметные. Для тех, кто будет в поиске самой вкусной пиццы и ризотто в Вероне, сдаём пароли-явки – Pizzeria Risotteria Da Mario, via Santa Maria in Chiavica, 5.

Прекрасный вид на исторический центр Города, а также на бурлящие воды реки Адидже и пересекающий её мост Понте Пьетра открывается со смотровой площадки Piazzale Castel San Pietro.





<http://italia-ru.com/forums/vse-ob-italii/putevye-zametki-ob-italii/italiya-okna-avtomobilya-127735>

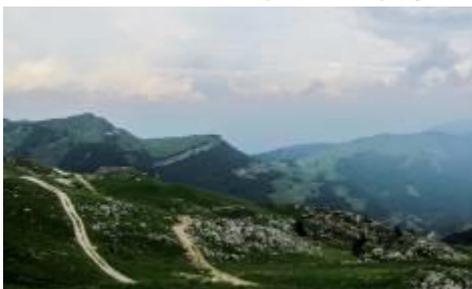
Быть в Вероне и не посетить дом Джульетты было бы преступлением с нашей стороны. Поэтому к вечеру первого дня мы добрались и до балкончика Джульетты на Via Capello, 23. Скажу честно, больше всего запомнился не маленький дворик с невероятным количеством туристов на 1 квадратный метр, а арка дома. Невзрачная арка самого обычного старого дома оказалась исписана (даже на потолке!) признаниями в любви на всех возможных языках мира! Именно здесь, в гудящей и галдящей толпе, захотелось остановить это мгновение «здесь и сейчас» и сделать памятное фото!



Далее в нашем маршруте значилось озеро Гарда (Lago di Garda). Дорога от Вероны до коммуны Riva del Garda в самой северной части озера, куда мы и направлялись, заняла больше времени, чем мы планировали. И все потому, что совершенно невозможно было не останавливаться ради фотографий. Казалось, каждый раз - самый лучший пейзаж! А через следующие сто метров вид оказывался ещё лучше прежнего. Итак, с учетом множества фото-остановок и посещения джелатерии (ах, какое джелато делают на его родине!) вместо часа с небольшим мы добрались до нашей конечной точки за три. Остановились в отеле Venacus (Trento, Riva del Garda, Via Monte Brione, 19), что в самой северной точке озера, в затерянном среди гор городке Рива-дель-Гарда. Благодаря тому, что озеро Гарда расположено между большими туристическими центрами – Миланом и Венецией, на его берегах зачастую проводятся различные шоу и показы мод известных кутюрье. Озеро относится аж к трём регионам – Ломбардия, Венеция и Трентино-Адижде. А мы приехали сюда насладиться невероятной красоты пейзажем, чистым горным воздухом и совершить подъём на гору Монте Бальдо.



Monte Baldo принадлежит горному хребту итальянских Альп и расположена в провинции Тренто и Вероны. Название происходит от немецкого Wald (то есть "лес") и первые упоминания на немецкой карте отмечаются ещё аж в 1163 году. Подняться на Монте Бальдо можно как пешком, так и на фуникулёр. Мы остановились на втором варианте. Дух захватывает, когда кабинка уплывает далеко вверх на самую макушку горы, скрываясь в облаках. В ясные дни на вершине не обойтись без солнцезащитных очков, мы же оказались в облачный день, более того наверху очень ветрено и большая очередь на подъемник вниз. Хотя спускающиеся предпочитают разные варианты: хайкинг (пешеходный спуск), прогулка на лошадях или фуникулёр. Хочется отметить, что в любую погоду ощущение, что ты «Царь горы», дух невероятной свободы и какой-то отстранённости от всей суеты поражают своей масштабностью и красотой нетронутой природы, не оставляя никого равнодушным.





<http://italia-ru.com/forums/vse-ob-italii/putevye-zametki-ob-italii/italiya-okna-avtomobilva-127735>

На следующий день мы отправились в Parco Grotta Cascato Varone – удивительный водопад в пещере и раскинувшийся рядом ботанический сад. Ревущие потоки воды настолько мощны и оглушительны, что трудно заставить себя подойти близко. Но стоит запастись дождевиками! И не беда, если нет с собой, – предприимчивые итальянцы продают их тут же на месте.

На обратном пути мы заскочили в супермаркет фермерских продуктов по совету официанта в нашем отеле – **Agraria Riva del Garda** на Via S. Nazzaro, 4. Свежайшая фета и множество невиданных доселе сыров, паста на любой вкус, разнообразная по форме и цвету, свежие овощи, керамика для выпечки, крафтовые открытки и всевозможные джемы и мармеладки, оливковые масла, произведенные внутри коммуны, и отдельный зал, отведенный под винотеку – определённо здесь можно оставить последние карманные деньги. И мы, конечно, с пустыми руками не ушли. На наш взгляд, почувствовать Италию – значит попробовать её на вкус. А вкус у неё отменный!

Так нам понравилось в Риве, что вместо запланированных двух дней, мы решили задержаться ещё на денёк. И первую половину дня посвятили Доломитовым Альпам (Dolomiti). Как сообщает путеводитель, Доломитовые Альпы в Италии – один из лучших в Европе регионов для отдыха и горнолыжного спорта. Под этим названием объединяют 12 крупных долин с посёлками и небольшими курортными городками. Ну а быть на территории этого региона и не прокатиться по его заповедным местам – непроситительно. Конечной точкой маршрута мы поставили гору Мармолада (местные называют её «Королева Доломит», самая высокая точка Доломитовых Альп – 3343 м. над уровнем моря). Наш маленький Фиат стойко одолел все подъёмы и серпантины и довёз нас до долины, откуда открывался вид на эту гору. «Королева» оказалась настолько внушительна и высока, что венец её скрывался под облаками, и можно было лишь догадываться о её реальных размерах.

Стоит пару слов сказать о живописнейшей дороге, проходящей по территории Доломит. Этот массив располагается на территории нескольких регионов, мы же пересекали провинцию Больцано, граничащую на севере с Австрией, поэтому почти каждый указатель дублировался на немецком языке, что поначалу было непривычно (второе название провинции – Южный Тироль). Дорога, лентой петляющая сквозь луга и холмы, играющая наперегонки с бурлящей рядом рекой (р. Риенца), шале, пряничными домиками застывшие на самых верхушках холмов или в их низинах... Говорят, особенно красиво в Альпах весной, когда цветут луга. Уверена, мы ещё сюда обязательно вернёмся!



Дальше наш маршрут лежал к морю. Но добраться к побережью Лигурийского моря мы решили погостив сперва пару дней в Пизе. Чтобы впечатлиться площадью Чудес (Piazza dei Miracoli) и находящимся на ней одним из чудес света – Пизанской башней, достаточно одного дня, к такому мнению мы пришли после посещения главных достопримечательностей Пизы. Ведь все «Чудеса» сосредоточены в одном месте – это Кафедральный собор (Duomo of Santa Maria Assunta), Баптистерий (Battistero di San Giovanni), Колокольня (Campanile) – она же Пизанская башня, а также Кладбище Кампо-Санто (Campo Santo). Самое яркое впечатление – туристы со всех уголков мира, всех возрастов и происхождения, поддерживающие колокольню в самых причудливых позах, отдыхающие на лужайке площади Чудес, отправляющие сотни смс в минуту «Я здесь был!», охлаждающиеся спиртом или джелато, а рядом – юниорская футбольная команда, играющая на траве у стен Баптистерия. И ты – один из них!

Вечер в Пизе нам особенно запомнился. Крошечная площадь неподалеку от центра города, на столе – свечи, 2 бокала Il Nero di Casanova, парма и ломтики Пекорино, ароматного,пряного, слегка острого (Osteria in Domo, Via Santa Maria, 129). Закончился вечерний матч с гостями в пользу хозяев, мимо бесконечной улюлюкающей толпой проходят сине-бело-черные пизанцы (болельщики ФК «Pisa»), стучат в барабаны, смеются, а завтра – понедельник. Возвращаемся в свой отель, находящийся в трёхсотлетнем старинном доме со стенами в метр толщиной. От усталости закрываются глаза, а счастливые болельщики до полуночи продолжают петь гимн родному городу...

Утром выдвигаемся к морю! Маршрут следующий: несколько дней в городке Масса (Massa), откуда каждый день выбираемся в прибрежные города - Портофино (Portofino), Сестри Леванте (Sestri Levante) и другие, успевая заскочить на обед в прибрежный Рапалло (Rapallo) и джелатерии в Санта-Маргерита (Santa-Margherita) на Лигурийском побережье. Затем назад в Верону, откуда полетим домой.



<http://italia-ru.com/forums/vse-ob-italii/putevye-zametki-ob-italii/italiya-okna-avtomobilya-127735>



Конечно, одно из самых ярких впечатлений – пёстрый Портофино. Сотни домиков, узких – в два окна шириной, от терракотового до бирюзового оттенка, выстроились в ряд вдоль побережья Тигуллийского залива (Golfo dell' Tigullio). Ранее рыболовецкая деревня, теперь Портофино - престижный курорт, на котором легко встретить звезду мирового масштаба, прибывшую сюда на собственной яхте. Сочетание кристальных вод залива, уюта и гостеприимства небольшой итальянской коммуны и уникального климата делают Портофино особенно привлекательным местом для отдыха. Мы поднимаемся по одной из гор Национального парка (Parco Naturale Regionale di Portofino) и теряемся в зелёных коридорах живых изгородей. Невероятный вид открывается со смотровой площадки на лазурную лагуну Тигуллийского залива.



Неповторимые итальянские каникулы подходят к концу, и несмотря на желание остановить мгновение, дата на билетах указывает на обратное. Навигатор строит путь в объезд Пармы, но как не заскочить туда на обед? Несмотря на то, что большинство заведений закрыто на пенникеллу (сиеста в Италии), и можно найти максимум бары со сэндвичами, мы настроены серьёзно. Обойдя половину центра, всё же находим желаемое – на крошечном переулке вдали от центра города скрылась спагеттерия, где мы и заказываем тартеллони с тыквой и свежей фетой. В Вероне мы остановились у Джулии, чей двухэтажный дом находится на холме далеко от центра города, вокруг раскинулись виноградники и маковые луга. С открытой веранды виднеется только самая высокая постройка Вероны – башня Ламберти. Наши соседи – молодая итальянская пара и пожилой британский бэкпэкер. Соседний с нами дом аж XVII-го века постройки, о чём гласит памятная керамическая плитка. Да и в наших апартаментах достаточно антиквариата – Джулия бережно хранит доставшееся от предков наследство. Этот уютный коттедж совершенно точно передает атмосферу настоящей итальянской жизни, историю семьи, поэтому щедро делимся контактами – Dimora D'Artista, Via San Rocchetto Di Quinzano 32. В аэропорт (Valerio Catullo Airport, Verona) приезжаем загодя. Перед рейсом ещё раз лакомимся итальянской классикой – канноли и капучино, слушаем речь проходящих мимо итальянцев и даже как будто начинаем понимать суть и вспоминаем все самые интересные моменты, произошедшие с нами за это время. А их было немало! События яркой мозаикой навсегда будут пестреть в нашей памяти, источая ароматы цветущего жасмина, кофейной пенки, шумной многоликой площади, пряных сыров, свежего морского бриза, старинной ореховой мебели и туманного утра в Доломитах.

* Traduzione dal russo del passo in cui è citata Agraria Riva del Garda

Sulla via del ritorno abbiamo visitato il supermercato di prodotti agricoli Agraria Riva del Garda, su consiglio del cameriere del nostro hotel. Formaggi freschi mai visti prima, pasta per tutti i gusti diverse per forma e colore, verdure fresche, ceramiche da forno, carte artigianali e tutti i tipi di confetture e marmellate, olio d'oliva prodotto in loco, e una stanza riservata ai vini, sicuramente si poteva lasciare qui gli ultimi soldi. E noi naturalmente non siamo usciti a mani vuote. A nostro parere il modo migliore per conoscere l'Italia è quello di assaggiarla. e il suo gusto è eccellente.

<http://www.it-gourmet.it/2017/11/07/trentodoc-bollicine-sulla-citta-48-case-spumantistiche-degustazione/>



Trentodoc, Bollicine sulla città 48 case spumantistiche in degustazione

7 novembre 2017 8 0



La 13^a edizione di “Bollicine sulla città” si annuncia all’insegna delle degustazioni e della montagna. La manifestazione invaderà il capoluogo trentino per tre settimane, dal 16 novembre al 10 dicembre.

Per l’occasione i produttori di Trentodoc racconteranno al pubblico tutte le loro novità, sottolineando durante le degustazioni dei loro vini i legami con la città, il territorio e le sue tipicità. L’iniziativa è organizzata dall’Istituto Trentodoc, dalla Camera di Commercio, e dalla Provincia di Trento, e vuole offrire ad appassionati e operatori del settore momenti diffusi di degustazione delle bollicine di montagna.

(Omissis)

Scrigno del Duomo

piazza Duomo 29 – Trento

Tel 0461-220030

info@scrignodelduomo.com

Il Trentodoc di Altemasi di Cavit (Trento) incontra l’olio extravergine di oliva di Agraria Riva del Garda (Riva del Garda)

<http://www.gardascuola.it/tutte-le-scuole/progetto-finlandia>

PROGETTO FINLANDIA

07/11/2017

Nei giorni 25, 26 e 27 ottobre una classe di studenti finlandesi dell'istituto JoroistenYhtenäiskoulu di Joroinen è stata ospite di Gardascuola nell'ambito del progetto di alternanza scuola-lavoro dal titolo "COOPERAZIONE COMPARATA: Altogarda (Italia) incontra Savo (Finlandia)", che coinvolge le classi IV^A e IV^B dell'istituto tecnico turistico. Gli alunni, insieme ai ragazzi finlandesi, hanno partecipato a delle attività di approfondimento delle realtà cooperative altogardesane, visitando la cooperativa "Il Gaviale", la Cassa Rurale Alto Garda, Agririva e il Circolo Vela Torbole. Il progetto, nato dalla collaborazione con La Federazione Trentina delle Cooperative, porterà ad aprile i nostri alunni ad approfondire la conoscenza della realtà cooperativa nella regione finlandese dello Savo meridionale.

tastatrentino.it/happytrentodoc



Trento, dal 18 novembre al 10 dicembre 2017

ARRIVA HAPPY TRENTODOC, APERITIVI SPECIALI PER LA 13° EDIZIONE DI TRENTODOC BOLLICINE SULLA CITTÀ

Tredici gustose tappe in altrettanti selezionati wine bar e locali della città per gustare eccellenze gastronomiche dei soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in abbinata a Trentodoc.

In concomitanza con la tredicesima edizione di **Trentodoc Bollicine sulla Città**, *kermesse* organizzata dall'Istituto Trento Doc e Camera di Commercio I.A.A. con il supporto della Provincia Autonoma di Trento per celebrare le bollicine di montagna, tra degustazioni, incontri ed happening, seminari ed approfondimenti, **da sabato 18 dicembre a domenica 10 dicembre**, torna **Happy Trentodoc**, iniziativa a cura della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** che coinvolge una **quarantina di soci** attraverso **stuzzicanti abbinamenti tra Trentodoc ed eccellenze gastronomiche 100% locali** proposti in alcuni selezionati wine bar e ristoranti di Trento.

Tredici gli esercizi coinvolti, per una copertura virtuale dell'intera città. **Ognuno di essi proporrà Trentodoc di una selezionata cantina** unitamente ai prodotti gastronomici dei soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in un *turbillon* di gusto che attraverserà idealmente tutti i territori della provincia, dalla Vallagarina alle Giudicarie, dal Lago di Garda all'Altopiano di Lavarone, dalla Val di Ledro alla Piana Rotaliana, dalla Valle di Cembra all'Altopiano di Piné, passando per Trento.

Appuntamento dunque **Ai Tre Garofani Antica Trattoria** con il Trentodoc di Pedrotti Spumanti e i prodotti ittici Trota Oro, all'**Antica Trattoria Due Mori** con il Trentodoc di Cantina Sociale di Trento e i formaggi di Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, al

tastetrentino.it/happytrentodoc

Bar Pasi con il Trentodoc di Ferrari - F.lli Lunelli e i salumi di Salumeria Belli, al **Dolcemente Marzari** con il Trentodoc di Maso Martis e i formaggi Latte Trento, a **Il Posto di Ste** con il Trentodoc di Azienda Agricola Moser e i salumi di Macelleria Cis, al **Niky's Vintage** con il Trentodoc di Cantina Mori Colli Zugna e i formaggi di Crucolo, all'**Osteria a "Le Due Spade"** con il Trentodoc di Rotari e i formaggi di Caseificio Sociale di Sabbionara, al **Panificio Moderno piazza Lodron 21** con il Trentodoc di Cantina d'Isera e i prodotti da forno del panificio, al **Ristorante al Vò** con il Trentodoc di Mas dei Chini e i salumi di Macelleria Paolazzi, al **Ristorante Enologico Il Libertino** con il Trentodoc di Cantina Rotaliana di Mezzolombardo e i formaggi di Azienda Agricola Le Mandre, al **Ristorante Everest** con il Trentodoc di Cantina Roverè della Luna Aichholz e i prodotti di Brenta Salumi, al **Ristorante Old Bar&Food** con il Trentodoc di Cantina Endrizzi e i prodotti ittici di ASTRO- Associazione Trovicoltori del Trentino e allo **Scrigno del Duomo** con il Trentodoc di Altemasi di Cavit e l'olio extravergine di oliva di Agraria Riva del Garda.

Di locale in locale, dunque, si potranno scoprire alcune fra le più interessanti proposte Trentodoc, per uno "sparkling tour" **in 13 tappe** lungo la città. Un'occasione che permetterà di scoprire la straordinaria **versatilità delle bollicine di montagna** con i più diversi abbinamenti gastronomici, all'interno di raffinate location: il miglior biglietto da visita per accogliere turisti e residenti che sceglieranno di visitare la città di Trento in questo magico periodo dell'anno e di festeggiare con un brindisi davvero speciale.

Trentodoc Bollicine sulla Città ed Happy Trentodoc fanno parte delle manifestazioni enologiche provinciali, calendario di iniziative ed eventi volti a valorizzare i vini testimonial del Trentino.

Per info: tastetrentino.it/happytrentodoc

#happytrentodoc #trentinowinefest

<http://edico-lando.it/casalighe/spettaqolando/3908-happy-trentodoc-per-la-13-edizione-di-trentodoc-bollicine-sulla-citta>



Trento, dal 18 novembre al 10 dicembre 2017

ARRIVA HAPPY TRENTODOC, APERITIVI SPECIALI PER LA 13° EDIZIONE DI TRENTODOC BOLLICINE SULLA CITTÀ

Tredici gustose tappe in altrettanti selezionati wine bar e locali della città per gustare eccellenze gastronomiche dei soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in abbinata a Trentodoc.

In concomitanza con la tredicesima edizione di **Trentodoc Bollicine sulla Città**, *kermesse* organizzata dall'Istituto Trento Doc e Camera di Commercio I.A.A. con il supporto della Provincia Autonoma di Trento per celebrare le bollicine di montagna, tra degustazioni, incontri ed happening, seminari ed approfondimenti, **da sabato 18 dicembre a domenica 10 dicembre**, torna **Happy Trentodoc**, iniziativa a cura della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** che coinvolge una **quarantina di soci** attraverso **stuzzicanti abbinamenti tra Trentodoc ed eccellenze gastronomiche 100% locali** proposti in alcuni selezionati wine bar e ristoranti di Trento.

Tredici gli esercizi coinvolti, per una copertura virtuale dell'intera città. **Ognuno di essi proporrà Trentodoc di una selezionata cantina** unitamente ai prodotti gastronomici dei soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in un *turbillon* di gusto che attraverserà idealmente tutti i territori della provincia, dalla Vallagarina alle Giudicarie, dal Lago di Garda all'Altopiano di Lavarone, dalla Val di Ledro alla Piana Rotaliana, dalla Valle di Cembra all'Altopiano di Piné, passando per Trento.

Appuntamento dunque **Ai Tre Garofani Antica Trattoria** con il Trentodoc di Pedrotti Spumanti e i prodotti ittici Trota Oro, all'**Antica Trattoria Due Mori** con il Trentodoc di Cantina Sociale di Trento e i formaggi di Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, al

<http://edico-lando.it/casalighe/spettagolando/3908-happy-trentodoc-per-la-13-edizione-di-trentodoc-bollicine-sulla-citta>

Bar Pasi con il Trentodoc di Ferrari - F.lli Lunelli e i salumi di Salumeria Belli, al **Dolcemente Marzari** con il Trentodoc di Maso Martis e i formaggi Latte Trento, a **Il Posto di Ste** con il Trentodoc di Azienda Agricola Moser e i salumi di Macelleria Cis, al **Niky's Vintage** con il Trentodoc di Cantina Mori Colli Zugna e i formaggi di Crucolo, all'**Osteria a "Le Due Spade"** con il Trentodoc di Rotari e i formaggi di Caseificio Sociale di Sabbionara, al **Panificio Moderno piazza Lodron 21** con il Trentodoc di Cantina d'Isera e i prodotti da forno del panificio, al **Ristorante al Vò** con il Trentodoc di Mas dei Chini e i salumi di Macelleria Paolazzi, al **Ristorante Enologico Il Libertino** con il Trentodoc di Cantina Rotaliana di Mezzolombardo e i formaggi di Azienda Agricola Le Mandre, al **Ristorante Everest** con il Trentodoc di Cantina Roverè della Luna Aichholz e i prodotti di Brenta Salumi, al **Ristorante Old Bar&Food** con il Trentodoc di Cantina Endrizzi e i prodotti ittici di ASTRO- Associazione Trovocoltori del Trentino e allo **Scrigno del Duomo** con il Trentodoc di Altemasi di Cavit e l'olio extravergine di oliva di Agraria Riva del Garda.

Di locale in locale, dunque, si potranno scoprire alcune fra le più interessanti proposte Trentodoc, per uno "sparkling tour" **in 13 tappe** lungo la città. Un'occasione che permetterà di scoprire la straordinaria **versatilità delle bollicine di montagna** con i più diversi abbinamenti gastronomici, all'interno di raffinate location: il miglior biglietto da visita per accogliere turisti e residenti che sceglieranno di visitare la città di Trento in questo magico periodo dell'anno e di festeggiare con un brindisi davvero speciale.

Trentodoc Bollicine sulla Città ed Happy Trentodoc fanno parte delle manifestazioni enologiche provinciali, calendario di iniziative ed eventi volti a valorizzare i vini testimonial del Trentino.

Per info: tastetrentino.it/happytrentodoc

#happytrentodoc #trentinowinefest



<http://www.itinerarinelgusto.it/eventi/happy-trentodoc-3826>

Happy Trentodoc



In concomitanza con la tredicesima edizione di **Trentodoc Bollicine sulla Città** - kermesse organizzata dall'Istituto Trento Doc e Camera di Commercio I.A.A. con il supporto della Provincia Autonoma di Trento per celebrare le bollicine di montagna, tra degustazioni, incontri ed happening, seminari ed approfondimenti - **da sabato 18 novembre a domenica 10 dicembre**, torna **Happy Trentodoc**, iniziativa a cura della **Strada**

del Vino e dei Sapori del Trentino che coinvolge una quarantina di soci attraverso stuzzicanti abbinamenti tra Trentodoc ed eccellenze gastronomiche 100% locali proposti in alcuni selezionati wine bar e ristoranti di Trento.

Tredici gli esercizi coinvolti, per una copertura virtuale dell'intera città. Ognuno di essi proporrà **Trentodoc** di una selezionata cantina unitamente ai prodotti gastronomici dei soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in un turbillon di gusto che attraverserà idealmente tutti i territori della provincia, dalla Vallagarina alle Giudicarie, dal Lago di Garda all'Altopiano di Lavarone, dalla Val di Ledro alla Piana Rotaliana, dalla Valle di Cembra all'Altopiano di Piné, passando per Trento. Appuntamento dunque Ai Tre Garofani Antica Trattoria con il Trentodoc di Pedrotti Spumanti e i prodotti ittici Trota Oro, all'Antica Trattoria Due Mori con il Trentodoc di Cantina Sociale di Trento e i formaggi di Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, al Bar Pasi con il Trentodoc di Ferrari - F.lli Lunelli e i salumi di Salumeria Belli, al Dolcemente Marzari con il Trentodoc di Maso Martis e i formaggi Latte Trento, a Il Posto di Ste con il Trentodoc di Azienda Agricola Moser e i salumi di Macelleria Cis, al Niky's Vintage con il Trentodoc di Cantina Mori Colli Zugna e i formaggi di Crucolo, all'Osteria a "Le Due Spade" con il Trentodoc di Rotari e i formaggi di Caseificio Sociale di Sabbionara, al Panificio Moderno piazza Lodron 21 con il Trentodoc di Cantina d'Isera e i prodotti da forno del panificio, al Ristorante al Vò con il Trentodoc di Mas dei Chini e i salumi di Macelleria Paolazzi, al Ristorante Enologico Il Libertino con il Trentodoc di Cantina Rotaliana di Mezzolombardo e i formaggi di Azienda Agricola Le Mandre, al Ristorante Everest con il Trentodoc di Cantina Roverè della Luna Aichholz e i prodotti di Brenta Salumi, al Ristorante Old Bar&Food con il Trentodoc di Cantina Endrizzi e i prodotti ittici di ASTRO-Associazione Troticoltori del Trentino e allo Scigno del Duomo con il Trentodoc di Altemasi di Cavit e l'olio extravergine di oliva di **Agraria Riva del Garda**.

Di locale in locale, dunque, si potranno conoscere alcune fra le più interessanti proposte Trentodoc, per uno "sparkling tour" in **13 tappe lungo la città**. Un'occasione che permetterà di scoprire la straordinaria versatilità delle bollicine di montagna con i più diversi abbinamenti gastronomici, all'interno di **raffinate location**: il miglior biglietto da visita per accogliere turisti e



<http://www.itinerarinelgusto.it/eventi/happy-trentodoc-3826>

residenti che sceglieranno di visitare la città di Trento in questo magico periodo dell'anno e di festeggiare con un brindisi davvero speciale.

Trentodoc Bollicine sulla Città ed Happy Trentodoc fanno parte delle manifestazioni enologiche provinciali, calendario di iniziative ed eventi volti a valorizzare i vini testimonial del Trentino.

#happytrentodoc

#trentinowinefest

Profilo Trentodoc

Spumante metodo classico trentino, rappresenta la massima espressione delle bollicine di montagna. Nato nel 1902 dalla fortunata intuizione di Giulio Ferrari, che comprese le grandi potenzialità del territorio trentino, nel 1993 è stato il primo metodo classico ad ottenere la DOC in Italia e ad oggi è prodotto da 48 case spumantistiche riunite nell'Istituto Trento DOC. Ottenuto solo da uve Chardonnay, Pinot nero, Pinot bianco o Pinot meunier, è caratterizzato da un colore cristallino, giallo paglierino, con riflessi dorati e presenta un perlage fitto, fine e persistente.

Titolo dell'evento: Happy Trentodoc

Da sabato 18 novembre a domenica 10 dicembre 2017, a Trento torna Happy Trentodoc con stuzzicanti abbinamenti tra Trentodoc ed eccellenze gastronomiche. Di locale in locale, dunque, si potranno conoscere alcune fra le più interessanti proposte Trentodoc, per uno "sparkling tour" in 13 tappe lungo la città.

Luogo: Trento

Indirizzo: Trento

Organizzazione: Istituto Trento Doc e Camera di Commercio I.A.A.

Sito web per approfondire: <http://www.tastetrentino.it>

Su Facebook: <https://www.facebook.com/Stradavino...>

<http://www.lamadia.com/appuntamenti/happy-trentodoc-aperitivi-speciali/>

Happy Trentodoc: aperitivi speciali per la 13^a edizione di Trentodoc Bollicine sulla Città



TRENTO – In concomitanza con la tredicesima edizione di **Trentodoc Bollicine sulla Città** – *kermesse* organizzata dall'Istituto Trento Doc e Camera di Commercio I.A.A. con il supporto della Provincia Autonoma di Trento per celebrare le bollicine di montagna, tra degustazioni, incontri ed happening, seminari ed approfondimenti – **da sabato 18 dicembre a domenica 10 dicembre**, torna **Happy Trentodoc**, iniziativa a cura della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** che coinvolge una **quarantina di soci** attraverso **stuzzicanti abbinamenti tra Trentodoc ed eccellenze gastronomiche 100% locali** proposti in alcuni selezionati wine bar e ristoranti di Trento.

Tredici gli **esercizi coinvolti**, per una copertura virtuale dell'intera città. **Ognuno di essi proporrà Trentodoc di una selezionata cantina** unitamente ai prodotti gastronomici dei soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in un *turbillon* di gusto che attraverserà idealmente tutti i territori della provincia, dalla Vallagarina alle Giudicarie, dal Lago di Garda all'Altopiano di Lavarone, dalla Val di Ledro alla Piana Rotaliana, dalla Valle di Cembra all'Altopiano di Piné, passando per Trento.

Appuntamento dunque **Ai Tre Garofani Antica Trattoria** con il Trentodoc di Pedrotti Spumanti e i prodotti ittici Trota Oro, all'**Antica Trattoria Due Mori** con il Trentodoc di Cantina Sociale di Trento e i formaggi di Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, al **Bar Pasi** con il Trentodoc di Ferrari – F.lli Lunelli e i salumi di Salumeria Belli, al **Dolcemente Marzari** con il Trentodoc di Maso Martis e i formaggi Latte Trento, a **Il Posto di Ste** con il Trentodoc di Azienda Agricola Moser e i salumi di Macelleria Cis, al **Niky's Vintage** con il Trentodoc di Cantina Mori Colli Zugna e i formaggi di Crucolo, all'**Osteria a "Le Due Spade"** con il Trentodoc di Rotari e i formaggi di Caseificio Sociale di Sabbionara, al **Panificio Moderno piazza Lodron 21** con il Trentodoc di Cantina d'Isera e i prodotti da forno del panificio, al **Ristorante al Vò** con il Trentodoc di Mas dei Chini e i salumi di Macelleria Paolazzi, al **Ristorante Enologico Il Libertino** con il Trentodoc di Cantina Rotaliana di Mezzolombardo e i formaggi di Azienda Agricola Le Mandre, al **Ristorante Everest** con il Trentodoc di Cantina Roverè della Luna Aichholz e i prodotti di Brenta Salumi, al **Ristorante Old Bar&Food** con il Trentodoc di Cantina Endrizzi e i prodotti ittici di ASTRO-Associazione Trotilcoltori del Trentino e allo **Scrigno del Duomo** con il Trentodoc di Altemasi di Cavit e l'olio extravergine di oliva di **Agraria Riva del Garda**.

Di locale in locale, dunque, si potranno conoscere alcune fra le più interessanti proposte Trentodoc, per uno "sparkling tour" in **13 tappe** lungo la città. Un'occasione che permetterà di scoprire la straordinaria **versatilità delle bollicine di montagna** con i più diversi abbinamenti gastronomici, all'interno di raffinate location: il miglior biglietto da visita per accogliere turisti e residenti che sceglieranno di visitare la città di Trento in questo magico periodo dell'anno e di festeggiare con un brindisi davvero speciale.

Trentodoc Bollicine sulla Città ed Happy Trentodoc fanno parte delle manifestazioni enologiche provinciali, calendario di iniziative ed eventi volti a valorizzare i vini testimonial del Trentino.

tastetrentino.it/happytrentodoc



OMISSIS

Consortium

11-12 nov *from 10 to 18* **13 nov** *from 10 to 17*

GourmetArena

Passeggiate lungo Passirio - Passerpromenade

1 Trentino

TRENTODOC **Trentodoc**

Associazione di Montagna

Via del Suffragio, 3 - 38122 - Trento (Trento) - www.trentodoc.com - istituto@trentodoc.com

Abate Nero	Fondazione Edmund Mach
Accademia del Vino Cadelaghet	Gaierhof
Agraria Riva del Garda	Letrari
Altemasi	Madonna delle Vittorie
Balter	Marco Tonini
Bellaveder	Mas dei Chini
Borgo del Posseri	Maso Martis
Cantina Aldeno	Maso Nero
Cantina d'Isera	Maso Poli
Cantina Mori Colli Zugna	Metius
Cantina Rotaliana di Mezzolombardo	Moser
Cantina Roverè della Luna Aichholz	Opera Vitivinicola in Valdicembra
Cantina Sociale di Trento	Pedrotti Spumanti
Cantina Toblino	Pisoni F.lli
Cantine Ferrari	Pravis
Cantine Monfort	Revi
Cembra cantina di montagna	Rotari
Cesarini Sforza Spumanti	San Michael
Concilio	Simoncelli Armando
Conti Bossi Fedrigotti	Tenuta Maso Corno
Conti Wallenburg	Viticoltori in Avio
de Tarczal	Vivallis
Endrizzi	Zanotelli Elio & F.lli
Etyssa	Zeni Giorgio

<http://www.trentinosalumi.it/produttore-macelleria-tipica-trentina.php?id=6>



[Home](#) | [Il Consorzio](#) | [Produttori](#) | [Prodotti](#) | **Macelleria Tipica Trentina** | [Certificazioni](#)

Sei in [Home](#) - [Macelleria Tipica Trentina](#) - [Macelleria Bertoldi Albino snc di Bertoldi Albino](#)

Produttori aderenti al progetto di Macelleria Tipica Trentina

- ◆ [Macelleria Bertoldi Albino snc di Bertoldi Albino](#)
- ◆ [Macelleria Sighel Srl](#)
- ◆ [Simonetto Carni sas di Simonetto Stefano & C.](#)
- ◆ [Corr ◆ Angelo & C.](#)

Macelleria Bertoldi Albino snc di Bertoldi Albino

Via San Nazzaro, 4
38066 Riva del Garda TN
Tel. 0464/553076
Fax 0464/560904



 **Produttore**
Macelleria Tipica Trentina

presso **Agraria Riva**

CONSORZIO PRODUTTORI TARENTINI DI SALUMI

Via Brennero, 182 - 38121 TRENTO - Tel. 0461/803980 - Fax 0461/803841

C.Fiscale P.IVA N. iscr. Reg. impr. TN 01854520226 - info@trentinosalumi.it

<http://www.lacucinadiseba.it/>



La cucina di Seba ha condiviso l'evento di Agraria Riva del Garda.

🕒 4 days ago

Corso di approfondimento sull'olio extravergine

Due appuntamenti sul mondo dell'olio extravergine per permetterci di approfondire le caratteristiche organolettiche di questo prodotto, sapientemente guidati da Massimo Fia, direttore di Agraria ... See more



Nov
29**Corso di approfondimento sull'olio extravergine**

da Mer, 29 Nov 2017 - 20:00 fino a Gio, 7 Dic 2017 - 23:00

#food



Due appuntamenti sul mondo dell'olio extravergine per permetterci di approfondire le caratteristiche organolettiche di questo prodotto, sapientemente guidati da Massimo Fia, direttore di Agraria Riva del Garda, e da Furio Battelini, direttore tecnico, assaggiatore ufficiale ed esperto nel mondo dell'olio.

PROGRAMMA

1° appuntamento
Mercoledì 29 novembre 2017
ore 20:00
presso Agraria Riva del Garda

Territori di coltivazione, tipologie di olive, sistema di lavorazione, tecnica di degustazione dell'olio extra-vergine di oliva.

<https://www.eventa.it/eventi/riva-del-garda/corso-di-approfondimento-sullolio-extravergine>

2° appuntamento

Giovedì 7 dicembre 2017

ore 20:00

presso Cantina Toblino

Abbinamento olio – cibo: percorso di approfondimento, per abbinare la giusta tipologia di olio al piatto proposto. Saranno proposti diversi olii di territorio diversi e abbinati alle proposte gastronomiche previste nella serata.

In collaborazione con "La cucina di Seba"

Costi

La partecipazione alle due serate comprensiva degli oli in assaggio e del cibo per gli abbinamenti hanno un costo di € 40,00 (Iva inclusa) da saldare direttamente all'inizio della prima serata.

È possibile partecipare anche ad una sola serata, al costo di € 20,00.

Per informazioni e prenotazioni contattare Stefano Baroni scrivendo a

stefano@agririva.it

<https://www.gardatrentino.it/it/Olio-extravergine-di-oliva-Riconoscerlo-e-abbinarlo-Riva-del-Garda/>

Olio Extravergine di Oliva - Riconoscerlo e abbinarlo

Due appuntamenti sul mondo dell'olio extravergine d'oliva: caratteristiche ed abbinamenti



Olio Extravergine di Oliva - Riconoscerlo e abbinarlo

CATEGORIA: GASTRONOMIA

**29 NOVEMBRE AGRARIA RIVA - 7 DICEMBRE CANTINA TOBLINO
| RIVA DEL GARDA**

Due appuntamenti sul mondo dell'olio extravergine per permetterci di approfondire le caratteristiche organolettiche di questo prodotto, sapientemente guidati da Massimo Fia, direttore di Agraria Riva del Garda, e da Furio Battelini, direttore tecnico, assaggiatore ufficiale ed esperto nel mondo dell'olio.

Programma

1° appuntamento

Mercoledì 29 novembre 2017

ore 20:00

presso Agraria Riva del Garda

Territori di coltivazione, tipologie di olive, sistema di lavorazione, tecnica di degustazione dell'olio extra-vergine di oliva.

2° appuntamento

Giovedì 7 dicembre 2017

ore 20:00

presso Cantina Toblino

Abbinamento olio – cibo: percorso di approfondimento, per abbinare la giusta tipologia di olio al piatto proposto. Saranno proposti diversi olii di territorio diversi

<https://www.gardatrentino.it/it/Olio-extravergine-di-oliva-Riconoscerlo-e-abbinarlo-Riva-del-Garda/>

e abbinati alle proposte gastronomiche previste nella serata.

In collaborazione con "La cucina di Seba"

Costi

La partecipazione alle due serate comprensiva degli oli in assaggio e del cibo per gli abbinamenti hanno un costo di € 40,00 (Iva inclusa) da saldare direttamente all'inizio della prima serata.

È possibile partecipare anche ad una sola serata, al costo di € 20,00.

Per informazioni e prenotazioni contattare **Stefano Baroni**

Altri contatti:

Agraria Riva del Garda

Tel: + 345 6240305

RICHIEDI INFO

<http://www.triesterivadelgarda.com/it/eventi>

Olio Extravergine di Oliva - Riconoscerlo e abbinarlo

Due appuntamenti sul mondo dell'olio extravergine d'oliva: caratteristiche ed abbinamenti



+ INFO

dal 29 novembre 2017 al 7
dicembre 2017, h. 20.00 > 23.00

Riva del Garda

29 Novembre Agraria

Riva - 7 Dicembre

Cantina Toblino

€ 40,00 Due serate - €
20,00 Una serata

<https://it.eventbu.com/trento/happy-trentodoc/6831461>



Happy Trentodoc | Trento

Happy Trentodoc | Trento, Italy | sabato, 18. novembre 2017

HAPPY TRENTODOC

Con Happy Trentodoc, l'aperitivo 100% trentino di Trentodoc - Bollicine sulla città, le bollicine di montagna incontrano i prodotti gastronomici della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino: stuzzicanti abbinamenti che renderanno più "sparkling" il momento dell'aperitivo!

Info:

Ai Tre Garofani Antica Trattoria *

via G. Mazzini 33 - Trento

tel. 0461 237543 - tregarofani@gmail.com

Il Trentodoc di Spumante Pedrotti Trentodoc (Nomi) incontra i prodotti ittici di Trota Oro (Borgo Lares)

Antica Trattoria Due Mori*

via San Marco 11 - Trento

tel. 0461 984251 - info@ristoranteduemori.com

Il Trentodoc di Cantina Sociale di Trento (Trento) incontra i formaggi di Caseificio degli Altipiani e del Vézzena (Lavarone)

Bar Pasi

piazza Pasi 1 - Trento

tel. 0461 982301 -

Il Trentodoc di Ferrari Trento (Trento) incontra i salumi di La salumeria Belli (Trento)

Dolcemente Marzari

c/o Complesso Le Albere, viale della Costituzione - Trento

tel. 0461 036036 - info@dolcementemarzari.it

Il Trentodoc di MASO MARTIS (Trento) incontra i formaggi di Latte Trento (Trento)

Il posto di Ste

largo G. Carducci 55 - Trento

tel. 0461 238093 -

Il Trentodoc di Moser Trento (Trento) incontra i salumi di Macelleria Cis (Ledro)

<https://it.eventbu.com/trento/happy-trentodoc/6831461>

Niky's Vintage

Via S. Pio X, 29 – Trento

tel. 0461 390828 - info@nikys.it

Il Trentodoc di Cantina Mori Colli Zugna (Mori) incontra i formaggi di RIFUGIO CRUCOLO (Scurelle)

Osteria A Le Due Spade - Trento *

via Don A. Rizzi 11 – Trento

tel. 0461 234343 - info@leduespade.com

Il Trentodoc di Rotari (Mezzocorona) incontra i formaggi di Caseificio Sociale Sabbionara (Avio)

Panificio Moderno, piazza Lodron, 21

piazza Lodron 21 - Trento

tel. 0461 230484 - lodron@panificiomoderno.net

Il Trentodoc di Cantina d'Isera (Isera) incontra i prodotti da forno di Panificio Moderno (Isera)

Ristorante al Vò*

vicolo del Vò 11 – Trento

tel. 0461 985374 – info@ristorantealvo.it

Il Trentodoc di Mas dei Chini (Trento) incontra i salumi di Paolazzi Macelleria Salumi (Altavalle)

Osteria tipica trentina "Il Libertino"*

piazza di Piedicastello 4/6 - Trento

tel. 0461 260085 - libertinotn@gmail.com

Il Trentodoc di Cantina Rotaliana (Mezzolombardo) incontra i formaggi di Azienda agricola Agriturismo Le Mandre (Bedollo)

Hotel Everest Trento

Corso degli Alpini 14 – Trento

tel. 0461 825300 – info@hoteleverest.it

Il Trentodoc di Cantina Roverè della Luna Aichholz (Roverè della Luna) incontra di salumi di Brenta Salumi (Spiazzo)

Ristorante Old Bar & Food - Trento

via Roggia 8 - Trento

tel. 0461 232414 - info@oldbar.it

Il Trentodoc di Cantina Endrizzi (San Michele all'Adige) incontra i prodotti ittici di Trote Astro (Lavis)

Scrigno del Duomo

piazza Duomo 29 - Trento

tel. 0461-220030 - info@scrignodelduomo.com

Il Trentodoc di Altemasi di Cavit Natura Trentina (Trento) incontra l'olio extravergine di oliva di Agraria Riva del Garda (Riva del Garda)

<http://www.cosafareintrentino.it/it/evento/happy-trentodoc-2>



HAPPY TRENTODOC

Con Happy Trentodoc, l'aperitivo 100% trentino di Trentodoc - Bollicine sulla città, le bollicine di montagna incontrano i prodotti gastronomici della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino: stuzzicanti abbinamenti che renderanno più "sparkling" il momento dell'aperitivo!
Info: www.tastetrentino.it/happytrentodoc

Ai Tre Garofani Antica Trattoria *

via G. Mazzini 33 - Trento

tel. 0461 237543 - tregarofani@gmail.com

Il Trentodoc di Spumante Pedrotti Trentodoc (Nomi) incontra i prodotti ittici di Trota Oro (Borgo Lares)

Antica Trattoria Due Mori*

via San Marco 11 - Trento

tel. 0461 984251 - info@ristoranteduemori.com

Il Trentodoc di Cantina Sociale di Trento (Trento) incontra i formaggi di Caseificio degli Altipiani e del Vézzena (Lavarone)

Bar Pasi

piazza Pasi 1 - Trento

tel. 0461 982301 - barpasi.tn@gmail.com

Il Trentodoc di Ferrari Trento (Trento) incontra i salumi di La salumeria Belli (Trento)

Dolcemente Marzari

c/o Complesso Le Albere, viale della Costituzione - Trento

tel. 0461 036036 - info@dolcementemarzari.it

Il Trentodoc di MASO MARTIS (Trento) incontra i formaggi di Latte Trento (Trento)

Il posto di Ste

largo G. Carducci 55 - Trento

tel. 0461 238093 - stefano.bertoni@gmail.com

Il Trentodoc di Moser Trento (Trento) incontra i salumi di Macelleria Cis (Ledro)

<http://www.cosafareintrentino.it/it/evento/happy-trentodoc-2>

Niky's Vintage

Via S. Pio X, 29 – Trento

tel. 0461 390828 - info@nikys.it

Il Trentodoc di Cantina Mori Colli Zugna (Mori) incontra i formaggi di RIFUGIO CRUCOLO (Scurelle)

Osteria A Le Due Spade - Trento *

via Don A. Rizzi 11 – Trento

tel. 0461 234343 - info@leduespade.com

Il Trentodoc di Rotari (Mezzocorona) incontra i formaggi di Caseificio Sociale Sabbionara (Avio)

Panificio Moderno, piazza Lodron, 21

piazza Lodron 21 - Trento

tel. 0461 230484 - lodron@panificiomoderno.net

Il Trentodoc di Cantina d'Isera (Isera) incontra i prodotti da forno di Panificio Moderno (Isera)

Ristorante al Vò*

vicolo del Vò 11 – Trento

tel. 0461 985374 – info@ristorantealvo.it

Il Trentodoc di Mas dei Chini (Trento) incontra i salumi di Paolazzi Macelleria Salumi (Altavalle)

Osteria tipica trentina 'Il Libertino'*

piazza di Piedicastello 4/6 - Trento

tel. 0461 260085 - libertinotn@gmail.com

Il Trentodoc di Cantina Rotaliana (Mezzolombardo) incontra i formaggi di Azienda agricola Agriturismo Le Mandre (Bedollo)

Hotel Everest Trento

Corso degli Alpini 14 – Trento

tel. 0461 825300 – info@hoteleverest.it

Il Trentodoc di Cantina Roverè della Luna Aichholz (Roverè della Luna) incontra di salumi di Brenta Salumi (Spiazzo)

Ristorante Old Bar & Food - Trento

via Roggia 8 - Trento

tel. 0461 232414 - info@oldbar.it

Il Trentodoc di Cantina Endrizzi (San Michele all'Adige) incontra i prodotti ittici di Trote Astro (Lavis)

Scigno del Duomo

piazza Duomo 29 - Trento

tel. 0461-220030 - info@scignodelduomo.com

Il Trentodoc di Altemasi di Cavit Natura Trentina (Trento) incontra l'olio extravergine di oliva di Agraria Riva del Garda (Riva del Garda)



Trentino, fino al 10 dicembre

HAPPY TRENTODOC E TRENTODOC IN CANTINA
CON I SOCI DELLA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO
IN OCCASIONE DI TRENTODOC BOLLICINE SULLA CITTA'
- le iniziative della settimana-

HAPPY TRENTODOC

Tredici gustose tappe in altrettanti selezionati wine bar e locali di Trento per gustare eccellenze gastronomiche dei soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in abbinata a Trentodoc.

Appuntamento dunque **Ai Tre Garofani Antica Trattoria** con il Trentodoc di Pedrotti Spumanti e i prodotti ittici Trota Oro, all'**Antica Trattoria Due Mori** con il Trentodoc di Cantina Sociale di Trento e i formaggi di Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, al **Bar Pasi** con il Trentodoc di Ferrari - F.lli Lunelli e i salumi di Salumeria Belli, al **Dolcemente Marzari** con il Trentodoc di Maso Martis e i formaggi Latte Trento, a **Il Posto di Ste** con il Trentodoc di Azienda Agricola Moser e i salumi di Macelleria Cis, al **Niky's Vintage** con il Trentodoc di Cantina Mori Colli Zugna e i formaggi di Crucolo, all'**Osteria a "Le Due Spade"** con il Trentodoc di Rotari e i formaggi di Caseificio Sociale di Sabbionara, al **Panificio Moderno piazza Lodron 21** con il Trentodoc di Cantina d'Isera e i prodotti da forno del panificio, al **Ristorante al Vò** con il Trentodoc di Mas dei Chini e i salumi di Macelleria Paolazzi, al **Ristorante Enologico Il Libertino** con il Trentodoc di Cantina Rotaliana di Mezzolombardo e i formaggi di Azienda Agricola Le Mandre, al **Ristorante Everest** con il Trentodoc di Cantina Roverè della Luna Aichholz e i prodotti di Brenta Salumi, al **Ristorante Old Bar&Food** con il Trentodoc di Cantina Endrizzi e i prodotti ittici di ASTRO-Associazione Trocicoltori del Trentino e allo **Scigno del Duomo** con il Trentodoc di Altemasi di Cavit e l'olio extravergine di oliva di **Agraria Riva del Garda**.

Per info: tastetrentino.it/happytrentodoc

trentodoc.it/hashtrentodoc

TRENTODOC IN CANTINA

Speciali eventi per degustare le bollicine di montagna là dove nascono

Enotour del Trentodoc - Borgo dei Posseri

Ala, fino al 9 dicembre

Un calice ed una cartina, per un percorso multisensoriale nel vigneto

Un Inkino all'inverno - Mas dei Chini

Trento, 23 novembre

Aperitivo Trentodoc in cantina e incontro con i produttori

Trentodoc è donna - Cantine Monfort

Trento, 24 novembre

Il racconto di sé attraverso un'esperienza sensoriale

Profumi di montagna - Azienda Vinicola del Revì

Aldeno, 24 novembre

Gustosi abbinamenti tra i millesimati Revì ed una selezione di formaggi di montagna

Mettiamoci il cuore nelle bollicine - Maso Martis

Trento, 26 novembre

Trentodoc Maso Martis incontra l'artista Irma Paulon

Il nuovo Ferrari Perlè Zero abbinato alla cucina di Locanda Margon - Cantine Ferrari

Trento, 26 novembre

Il gusto dell'uovo di montagna incontra il nuovo e innovativo Ferrari Trentodoc a dosaggio zero

Per info: www.trentodoc.com

#happytrentodoc #trentodocbollicine #trentinowinefest

<https://www.gardatrentino.it/it/Concorso-Succo-d-Oliva-Tenno/>

X Concorso Succo d'Oliva

Piccoli produttori olivicoli dell'Alto Garda a confronto, mostra e degustazioni



CATEGORIA: **GASTRONOMIA**

COLOGNA DI TENNO, EX SCUOLE | TENNO - LAGO DI TENNO

Presso le ex scuole di Cologna nei giorni 25 - 26 e 27 gennaio 2018, il Comitato Culturale Cologna - Gavazzo - Foci e il Consorzio di Tutela Prodotti Agricoli del Tennesse, organizzano il decimo concorso "Succo d'Oliva" (confronto), destinato ai piccoli produttori olivicoli del Comune di Tenno, della piana del Basso Sarca, della Valle dei Laghi, di Santa Massenza, di Avio e Ala, nonché agli appassionati dell'olio del Trentino.

La manifestazione ha lo scopo di confrontare i vari oli prodotti nel territorio attraverso una analisi chimica "eseguita dai tecnici dell'Agraria di Riva del Garda" e successivamente attraverso un " Panel Test", (denominazione usata oggi per determinare la qualità organolettica dell'olio attraverso una serie di descrittori che si riferiscono al colore, profumi ecc.) e quello di informare, divulgare e far conoscere l'alta qualità dell'olio extravergine di oliva del Garda Trentino e le sue proprietà alimentari. La giuria esterna è composta da 6 elementi i quali determineranno la qualità attraverso una serie di sensazioni che congiuntamente offrono un quadro e una situazione entro cui collocare il campione di olio analizzato.

Saranno premiati due tipi di olio: **Olio fruttato intenso** e **Olio fruttato leggero**.

Per iscriversi si chiede il versamento di un contributo per i progetti di solidarietà di **euro 10,00**

<https://www.gardatrentino.it/it/Concorso-Succo-d-Oliva-Tenno/>

Per l'adesione chiamare il numero 348 7361902 di Pasini Luigino e per concordare il ritiro dell'olio per il concorso (il contenitore verrà fornito dall'organizzazione)

Altri contatti:

Comitato culturale Cologna-Gavazzo-Foci
e Consorzio di tutela prodotti agricoli del
Tennese
Tel: +39 0464 521774 (ore pasti)

RICHIEDI INFO

<http://eventerbee.it/event/corso-di-approfondimento-sullolio-extravergine,125478644812102>

Corso di approfondimento sull'olio extravergine



Agraria Riva del Garda

via San Nazzaro, 4, 38066
Riva del Garda

29 Novembre , Mercoledì 20:00

Condividerla



[Pagina Facebook](#)

Due appuntamenti sul mondo dell'olio extravergine per permetterci di approfondire le caratteristiche organolettiche di questo prodotto, sapientemente guidati da Massimo Fia, direttore di Agraria Riva del Garda, e da Furio Battelini, direttore tecnico, assaggiatore ufficiale ed esperto nel mondo dell'olio.

PROGRAMMA

1°

appuntamento

Mercoledì 29 novembre 2017

ore 20:00

presso [Agraria Riva del Garda](#)

Territori di coltivazione, tipologie di olive, sistema di lavorazione, tecnica di degustazione dell'olio extra-vergine di oliva.

2° appuntamento

Giovedì 7 dicembre 2017

ore 20:00

presso Cantina Toblino

Abbinamento olio - cibo: percorso di approfondimento, per abbinare la giusta tipologia di olio al piatto proposto. Saranno proposti diversi olii di territorio diversi e abbinati alle proposte gastronomiche previste nella serata.

In collaborazione con "La cucina di Seba"

Costi

La partecipazione alle due serate comprensiva degli oli in assaggio e del cibo per gli abbinamenti hanno un costo di € 40,00 (Iva inclusa) da saldare direttamente all'inizio della prima serata.

È possibile partecipare anche ad una sola serata, al costo di € 20,00.

Per informazioni e prenotazioni contattare Stefano Baroni scrivendo a

stefano@agririva.it

<http://www.hotelvillafranca.net/it/destinazione/eventi>

Olio Extravergine di Oliva - Riconoscerlo e abbinarlo

Due appuntamenti sul mondo
dell'olio extravergine d'oliva:
caratteristiche ed abbinamenti



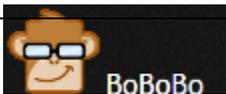
+ INFO

**dal 29 novembre 2017 al 7
dicembre 2017, h. 20.00 >
23.00**

Riva del Garda

29 Novembre Agraria Riva -
7 Dicembre Cantina Toblino

€ 40,00 Due serate - €
20,00 Una serata



BoBoBo

29 novembre 2017

<https://www.bobobo.it/trento/eventi/corso-di-approfondimento-sull-olio-extravergine-e4187994>

Corso di approfondimento sull'olio extravergine

Per la rimozione dell'evento visitare la sezione [contatti](#)

★ SCHEDA

CLICCA QUI E PARTECIPA A QUESTO EVENTO

Questa azione non ha valore di prenotazione

Dove: Riva del Garda - Trento
Data di inizio: Agraria Riva del Garda - Agraria Riva del Garda via San Nazzaro, 4 - Riva del Garda - Riva del Garda
29/11/2017 dalle ore 20:00
Data di fine: 07/12/2017

Due appuntamenti sul mondo dell'olio extravergine per permetterci di approfondire le caratteristiche organolettiche di questo prodotto, sapientemente guidati da Massimo Fia, direttore di Agraria Riva del Garda, e da Furio Battelini, direttore tecnico, assaggiatore ufficiale ed esperto nel mondo dell'olio.

PROGRAMMA

1° appuntamento

Mercoledì 29 novembre 2017

ore 20:00

presso Agraria Riva del Garda

Territori di coltivazione, tipologie di olive, sistema di lavorazione, tecnica di degustazione dell'olio extra-vergine di oliva.

2° appuntamento

Giovedì 7 dicembre 2017

ore 20:00

presso Cantina Toblino

Abbinamento olio - cibo: percorso di approfondimento, per abbinare la giusta tipologia di olio al piatto proposto. Saranno proposti diversi oli di territorio diversi e abbinati alle proposte gastronomiche previste nella serata.

In collaborazione con "La cucina di Seba"

Costi

La partecipazione alle due serate comprensiva degli oli in assaggio e del cibo per gli abbinamenti hanno un costo di € 40,00 (Iva inclusa) da saldare direttamente all'inizio della prima serata.

È possibile partecipare anche ad una sola serata, al costo di € 20,00.

Per informazioni e prenotazioni contattare Stefano Baroni scrivendo a stefano@agririva.it



Trentino, fino al 10 dicembre

HAPPY TRENTODOC E TRENTODOC IN CANTINA
CON I SOCI DELLA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO
IN OCCASIONE DI TRENTODOC BOLLICINE SULLA CITTA'
- le iniziative della settimana-

HAPPY TRENTODOC

Tredici gustose tappe in altrettanti selezionati wine bar e locali di Trento per gustare eccellenze gastronomiche dei soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in abbinata a Trentodoc.

Appuntamento dunque **Ai Tre Garofani Antica Trattoria** con il Trentodoc di Pedrotti Spumanti e i prodotti ittici Trota Oro, all'**Antica Trattoria Due Mori** con il Trentodoc di Cantina Sociale di Trento e i formaggi di Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, al **Bar Pasi** con il Trentodoc di Ferrari - F.lli Lunelli e i salumi di Salumeria Belli, al **Dolcemente Marzari** con il Trentodoc di Maso Martis e i formaggi Latte Trento, a **Il Posto di Ste** con il Trentodoc di Azienda Agricola Moser e i salumi di Macelleria Cis, al **Niky's Vintage** con il Trentodoc di Cantina Mori Colli Zugna e i formaggi di Crucolo, all'**Osteria a "Le Due Spade"** con il Trentodoc di Rotari e i formaggi di Caseificio Sociale di Sabbionara, al **Panificio Moderno [piazza Lodron 21](#)** con il Trentodoc di Cantina d'Isera e i prodotti da forno del panificio, al **Ristorante al Vò** con il Trentodoc di Mas dei Chini e i salumi di Macelleria Paolazzi, al **Ristorante Enologico Il Libertino** con il Trentodoc di Cantina Rotaliana di Mezzolombardo e i formaggi di Azienda Agricola Le Mandre, al **Ristorante Everest** con il Trentodoc di Cantina Roverè della Luna Aichholz e i prodotti di Brenta Salumi, al **Ristorante Old Bar&Food** con il Trentodoc di Cantina Endrizzi e i prodotti ittici di ASTRO-Associazione Trocicoltori del Trentino e allo **Scrigno del Duomo** con il Trentodoc di Altemasi di Cavit e l'olio extravergine di oliva di **Agraria Riva del Garda**.

www.trentodoc.it/bozza/trentodoc
TRENTODOC IN CANTINA

Speciali eventi per degustare le bollicine di montagna là dove nascono

Aperitivo: i legumi e i cereali incontrano Trentodoc - Cantina Toblino

Sarche di Madruzzo, 30 novembre

Degustazione di Trentodoc Antares e trilogia di cereali

Zell, la nostra bollicina - Cantina Sociale di Trento

Trento, 30 novembre

Degustazione di Trentodoc Zell e finger food con accompagnamento musicale

Gold Party - Altemasi di Cavit

Trento, 30 novembre

Delicatezze dorate e degustazioni Trentodoc Altemasi Graal

Mercatino di Natale Endrizzi con i nostri Trentodoc - Cantina Endrizzi

San Michele all'Adige, 1 dicembre

Aperitivo Endrizzi abbinato a golosi finger food

Aperitivo in cantina con i Nature di Opera e stuzzicherie di Maso Franch - Opera Vitivinicola in

Valdicembra

Verla di Giovo, 1 dicembre

Il "non dosato", vera espressione territoriale di un Trentodoc

Aperitivo sui lieviti - Cantina d'Isera

Isera, 1 dicembre

Aperitivo con i Trentodoc di Cantina d'Isera

A cena da Moser - Azienda Agricola Moser

Trento, 1 dicembre

Con la cucina del Ristorante "del lago" abbinata ai Trentodoc Moser e curata dal sommelier Andrea

Bravaccini

Fell Maso Poli - Maso Poli

Lavis, 2 dicembre

Aperitivo Trentodoc in cantina music & food

trentodoc.it/happytrentodoc

Enotour del Trentodoc - Borgo dei Posseri

Ala, fino al 9 dicembre

Un calice ed una cartina, per un percorso multisensoriale nel vigneto

Per info: www.trentodoc.com

#happytrentodoc #trentodocbollicine #trentinowinefest