

Countdown per 'Happy Trentodoc', occasione per degustare le bollicine di montagna

notizia pubblicata **18 novembre 2019** alle ore **11:30** nella categoria **Eventi**



Giovedì 21 novembre il via 'Happy Trentodoc', speciale iniziativa della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che fino a domenica 8 dicembre accompagna la kermesse 'Trentodoc Bollicine' sulla Città 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.

Tredici locali selezionati, tra wine bar e ristoranti, tredici cantine, tredici produttori, per un viaggio enogastronomico a 360° tra le eccellenze del territorio che attraversa idealmente tutta la Provincia, dalla Vallagarina alla Piana Rotaliana, dall'Altopiano della Vigolana alla Val Rendena, dal Lago di Garda alle Giudicarie, dalla Valsugana all'Altopiano di Lavarone, dalla Valle di Cembra all'Altopiano di Piné, passando per la città di Trento.

In centro, appuntamento all'Antica Trattoria Due Mori con il Trentodoc di Borgo dei Posseri di Ala e i prodotti di Carni e Salumi Troier di Lavis; al Bar Pasi con il Trentodoc di Fondazione E. Mach di San Michele all'Adige e i prodotti di Panificio Sosi di Trento; presso Dolcemente Marzari con il Trentodoc di Cantina d'Isera e i prodotti di Pasticceria Marzari; allo spazio bar della Locanda Le Due Travi con il Revì Trentodoc di Aldeno e l'olio extravergine di oliva di Agraria Riva del Garda, mentre nella zona ristorante con il Trentodoc di Maso Martis Azienda Agricola Biologica di Trento e i formaggi di Latte Trento; all'Osteria a "Le Due Spade" con il Trentodoc di Vivallis di Nogaredo e i formaggi di Caseificio Sociale di

Sabbionara di Avio; al Panificio Moderno con il Trentodoc di Mas dei Chini servito con i propri prodotti da forno; al Ristorante al Vò con il Trentodoc di Cembra cantina di montagna con i prodotti ittici di Trota Oro di Borgo Lares; al Ristorante Enologico il Libertino con il Trentodoc di Cantina Sociale di Trento e i formaggi di Azienda Agricola Le Mandre di Bedollo; al Ristorante Pizzeria Duomo con il Trentodoc di Azienda Agricola Francesco Moser di Trento e i prodotti di Salumeria Belli di Trento; allo Scigno del Duomo con il Trentodoc di Altemasi di Trento e i prodotti di Crucolo di Scurelle.

Alle porte della città, inoltre, l'Agriturismo Maso Miri di Romagnano di Trento è abbinato al Trentodoc di Azienda Agricola Mittesteiner di Trento e ai prodotti del Salumificio Val Rendena di Porte di Rendena, mentre la Locanda Margon di Ravina di Trento al Trentodoc di Cantine Ferrari e ai formaggi di Caseificio degli Altipiani e del Vezzena di Lavarone.

(Foto: M. Facci)