In tredici locali di Trento
si brinda con «Happy Trentodoc»

Anche quest'anno in occasione di «Trentodoc Bollicine sulla città» la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino organizza la rassegna «Happy Trentodoc»: a Trento, tutti i giorni dal 22 novembre al 9 dicembre, tredici bar e ristoranti serviranno un aperitivo 100% trentino, nel quale prodotti gastronomici locali sposeranno le bollicine di montagna Trentodoc.

Ben una quarantina gli associati alla Strada coinvolti nell'iniziativa, che permetteranno a tutti gli ospiti di scoprire le eccellenze enogastronomiche delle valli trentine, dal Lago di Garda alla Piana Rotaliana, dalla Valle di Ledro al Valle di Cembra, dalla Val Rendena all'Altopiano di Piné.

Entrando nel dettaglio, la Trattoria Ai Tre Garofani servirà il Trentodoc di Maso Martis Azienda Agricola Biologica abbinandolo all'olio extravergine di oliva di OlioCRU, l'Antica Trattoria Due Mori proporrà il Trentodoc di Cantina Sociale di Trento insieme ai salumi di Carni e Salumi Troier. L'aperitivo del Bar Pasi avrà come protagonisti il Trentodoc di Fondazione E. Mach e i salumi di Salumeria Belli, mentre quello di Dolcemente Marzari il Trentodoc di Azienda Vinicola del Revì, affiancato ai formaggi di Latte Trento. Ancora, Il Posto di Ste servirà il Trentodoc di Azienda Agricola Moser abbinandolo ai salumi di Macelleria Cis, mentre la Locanda Le Due Travi punterà sul Trentodoc di Azienda Agricola Roberto Zeni e sui salumi di Macelleria Paolazzi. Alla Locanda Margon, in degustazione, vi sarà invece il Trentodoc di Cantine Ferrari affiancato dai prodotti ittici di Trota Oro, all'Osteria a "Le Due Spade" il Trentodoc di Cantina Mori Colli Zugna servito con i formaggi di Caseificio Sociale di Sabbionara, al Panificio Moderno il Trentodoc di Cantina d'Isera insieme ai prodotti da forno del panificio, al Ristorante al Vò saranno invece protagonisti il Trentodoc di Cembra cantina di montagna abbinato ai prodotti ittici di Azienda Agricola Troticoltura Armanini. Il Ristorante Enologico Il Libertino proporrà il Trentodoc di Cantina Rotaliana di Mezzolombardo e i formaggi di Azienda Agricola Le Mandre, il Ristorante Everest il Trentodoc di Cantina Roveré della Luna Aichholz insieme ai salumi di Brenta Salumi, ed infine lo Scrigno del Duomo il Trentodoc di Altemasi abbinato all'olio extravergine di oliva di Agraria Riva del Garda.

«Happy Trentodoc» fa parte delle #trentinowinefest, calendario di manifestazioni enologiche dedicate ai vini più rappresentativi del Trentino, coordinate e promosse dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

0461.921863 | info@stradavinotrentino.com | stradavinotrentino.com | blog.stradavinotrentino.com
Ufficio stampa istituzionale: PegasoMedia: 348.0613477 | comunicazione@pegasomedia.it | www.pegasomedia.it