

Palazzo Roccabruna

COMUNICATO STAMPA

SECONDA SETTIMANA DI "BOLLICINE"
**DEGUSTAZIONI A PALAZZO ROCCABRUNA E NEI
LOCALI CITTADINI CON HAPPY TRENTODOC**
EVENTI ANCHE IN CANTINA; FINO AL 13 DICEMBRE

Seconda settimana di "Trentodoc: bollicine sulla città", la manifestazione che fino al 13 dicembre propone in degustazione la collezione 2015 delle bollicine di montagna. Degustazioni a Palazzo Roccabruna (CCIAA di Trento) giovedì e venerdì dalle 17.00 alle 22.00, sabato, domenica, lunedì 7 e martedì 8 dicembre dalle 11.00 alle 22.00.

Prosegue nei locali cittadini "Happy Trentodoc", l'iniziativa della Strada del vino e dei sapori del Trentino che coinvolge 13 esercizi tra bar e ristoranti nella valorizzazione dello spumante trentino in abbinamento a specialità gastronomiche del territorio.

Nelle cantine un ricco calendario di appuntamenti con incontri culturali, intrattenimenti, performance musicali ed altro per assaggiare le bollicine là dove nascono (per il programma dettagliato: www.palazzoroccabruna.it; www.trentodoc.com)

Venerdì 4 dicembre alle ore 20.00 a Palazzo Roccabruna l'Organizzazione nazionale assaggiatori vino del Trentino (ONAV) proporrà un laboratorio del gusto con la partecipazione dei produttori alla scoperta delle new entries della collezione Trentodoc (5 vini; 10,00 Euro; info e prenotazioni tel. 0461/887101)

Sabato 5 dicembre dalle 19.00 alle 22.00 - sempre a Palazzo Roccabruna - lo chef Andrea Bassetti interpreterà i sapori più tradizionali della gastronomia trentina con un menù dedicato alle bollicine dal titolo "Trentingrana, mela e lucaica giocano con il Trentodoc" (info e prenotazioni allo 0461/887101).

Trento, 30 novembre 2015

(P.M.)

Programma

DEGUSTAZIONI A PALAZZO ROCCABRUNA DELLA COLLEZIONE TRENTODOC 2015

Le degustazioni nella sede di Palazzo Roccabruna della collezione 2015 delle bollicine trentine sono aperte nei giorni di giovedì e venerdì con orario 17.00 - 22.00, sabato, domenica, 7 e 8 dicembre con orario 11.00 - 22.00. Al Trentodoc possono essere abbinati taglieri di salumi, formaggi trentini e piatti caldi della tradizione locale. Non è richiesta prenotazione. Per info: 0461/887101.

PALAZZO ROCCABRUNA: A TAVOLA CON IL TRENTODOC

A Palazzo Roccabruna ogni sabato sera dalle 19.00 alle 22.00 menu di territorio abbinati al Trentodoc. E' gradita la prenotazione, tel. 0461/887101.

Sab. 28 novembre, ore 19.00 – 22.00

History food & bollicine. I sapori di un tempo rivisitati... con un brindisi di Trentodoc

Menu proposto dal Ristorante Al Forte Alto di Nago -Torbole (TN)

Sab. 5 dicembre, ore 19.00 – 22.00

Trentingrana, mela e lucanica giocano con il Trentodoc

Menu proposto dallo chef Andrea Bassetti

Sab. 12 dicembre , ore 19.00 – 22.00

Il bosco effervescente

Menu proposto dal Ristorante Castel Toblino – Sarche (TN)

Ogni menu comprende tre portate, tre calici di Trentodoc, acqua, pane, degustazione di Trentino Grappa e caffè; 30,00 Euro

IL TERRITORIO: TRENTODOC IN CANTINA

Iniziative delle cantine produttrici per degustare le bollicine là dove nascono:

CANTINA MORI COLLI ZUGNA

Lun. 30 novembre, ore 18.00

BOLLICINE DI MONTAGNA E BACCALA'

Bollicine di Montagna Trentodoc accompagnate da sfiziosi assaggi di varie preparazioni di baccalà. Il tutto servito nella splendida cornice della Cantina Mori Colli Zugna

Presso Enoteca degli Ostinati Trentini – La Barrique

Loc. Formigher 2 – 38065 Mori (TN)

Modalità di partecipazione: ingresso libero, gradita la prenotazione

Info e prenotazioni: 0464-917918 enoteca@cantinamoricollizugna.it

CANTINA SOCIALE DI TRENTO

Gio. 3 dicembre, ore 18.30

ZELL IN JAZZ

Aperitivo Trentodoc Zell & Finger Food accompagnato dalla suadente voce di Aura del duo Colangelo - Zanghellini

Presso Cantina Sociale di Trento

Via dei Viticoltori 2,4 - 38123 Trento (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione, ingresso € 7.00

Info e prenotazioni: 0461-920186 contatti@cantinasocialetrento.it

ROTARI

Gio. 3 dicembre, ore 19.30

PERLAGE DI NOTE

Degustazione di Trentodoc Rotari AlpeRegis Millesimati tra gustosità e musica

Presso Cantina Rotari

Via Tonale 110 - 38010 S. Michele all'Adige (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione, a pagamento

Info e prenotazioni: 0461-616399 info@mezzacorona.it

ALTEMASI

Gio. 3 Dicembre, ore 20.30

UN BRINDISI AL FUTURO

Spettacolo teatrale in collaborazione con Trentospettacoli. Seguirà presentazione progetto "Piga" e degustazione Trentodoc Altemasi con piccoli assaggi di prodotti della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

Presso Cantina Altemasi

Via del Ponte 45 – 38123 Ravina (TN)

Modalità di partecipazione: ingresso libero su prenotazione

Per informazioni:

Paolo Milani

Ufficio Prodotti e Promozione

Camera di Commercio I.A.A.

Tel. +39 335 7426952

www.palazzoroccabruna.it

Info e prenotazioni: Manuela Folgheraiter 0461-381779
m.folgheraiter@cavit.it

MOSER

Ven. 4 dicembre, ore 11.00

DEBUTTO TRENTODOC MOSER ROSÈ

Presentazione ufficiale del nuovo Trentodoc Moser Rosè Extra Brut

Presso Azienda Agricola Francesco Moser

Via Castel di Gardolo 5 - 38121 Trento (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione

Info e prenotazioni: 0461-990786 - info@cantinemoser.com

CANTINA ALDENO

Ven. 4 dicembre, dalle ore 17.00 alle ore 19.00

TRENTODOC ALTINUM TRA PASSATO, PRESENTE E FUTURO

Verticale Altinum

Presso Cantina Aldeno

Via Roma 76 - 38060 Aldeno (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione, ingresso € 10,00 a persona

Info e prenotazioni: Enoteca 0461-842511 enoteca@cantinaaldeno.com

CONCILIO

Ven. 4 Dicembre, ore 18.30

TRENTODOC TRA ARTE E GUSTO: 600UNO INCONTRA IL GOOD

DESIGN DEL LICEO ARTISTICO DEPERO DI ROVERETO

Aperitivo con degustazioni proposte dal ristorante Bosco dei Pini Neri,

Macelleria Equina Zenatti, Caseificio di Sabbionara e Panificio Moderno

Presso Cantina Concilio

Zona Industriale 2 – 38060 Volano (TN)

Modalità di partecipazione: a pagamento, gradita la prenotazione

Info e prenotazioni: Lorenza Assante 0464-411000 int.233

lorenza.assante@concilio.it oppure Enoteca 0464-490047

CANTINA D'ISERA

Ven. 4 Dicembre, ore 19:00

TRENTODOC CANTINA D'ISERA: APERITIVO SUI LIEVITI

La cucina di "Panificio Moderno" e momenti musicali con "Ensemble Victoria"

Presso Cantina d'Isera

Via al Ponte, 1 - 38060 Isera (TN)

Modalità di partecipazione: gradita la prenotazione

Info e prenotazioni: 0464-433795 info@cantinaisera.it

Per informazioni:

Paolo Milani

Ufficio Prodotti e Promozione

Camera di Commercio I.A.A.

Tel. +39 335 7426952

www.palazzoroccabruna.it



FERRARI F.LLI LUNELLI

Dom.6 dicembre, dalle ore 10.00 alle ore 12.00

TRENTODOC FERRARI E LA CUCINA STELLATA DI LOCANDA MARGON

Dopo la visita alle Cantine Ferrari, show cooking di Alfio Ghezzi con creazione di "riso mantecato al Trentingrana, mele e timo"

Presso Cantine Ferrari

Via del Ponte 15 - 38123 Trento

Modalità di partecipazione: solo su prenotazione, a pagamento

Info e prenotazioni: 0461-972416 visit@ferraritrento.it

CANTINA ROVERE' DELLA LUNA AICHHOLZ

Mar.8 dicembre, ore 10.00

TRENTODOC ASTROVERVÈ

I Trentodoc della Cantina Roverè della Luna Aicholz incontrano i prodotti ittici di Astro

Presso Cantina Roverè della Luna Aichholz

Via IV Novembre 9 – 38030 Roveré della Luna (TN)

Modalità di partecipazione: ingresso libero

Info e prenotazioni: 0461-658530 lagramola.vendita@csrovere.com

PEDROTTI SPUMANTI

Ven. 11 dicembre, ore 18.00

ART NOUVEAU E BOLLICINE DI MONTAGNA

Istantanee Belle Époque alla Grotta del Trentodoc

Presso Grotta dello Spumante

Via Montecorona 2/1 – 38060 Nomi (TN)

Modalità di partecipazione: su prenotazione, a pagamento

Info e prenotazioni: 0464 835111 – 0464 834140

visite@pedrottispumanti.it; info@pedrottispumanti.it

REVI'

Ven. 11 dicembre, ore 19.30

SERATA DEGUSTAZIONE TRENTODOC REVI: PROFUMI DI MONTAGNA!

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

Presso Cantina Revì

Via Florida 10 (accesso da via Pascoli)- 38060 Aldeno (TN)

Modalità di partecipazione: 30 posti disponibili su prenotazione entro mercoledì 9 dicembre 2015. Degustazione a pagamento 18€

(comprensiva di: 4 calici di Revì -Brut, Rosè, Dosaggio - Zero e Paladino e Selezione di formaggi di montagna)

Info e prenotazioni: Giacomo tel/sms 3466651853

info@revispumanti.com

Per informazioni:

Paolo Milani

Ufficio Prodotti e Promozione

Camera di Commercio I.A.A.

Tel. +39 335 7426952

www.palazzoroccabruna.it

MASO MARTIS

Ven. 11 dicembre, ore 20.30

TRENTODOC MASO MARTIS E ASSOCIAZIONE AMICI DEL LIBRO: VOCI DAL MEDITERRANEO

Maso Martis con l'Associazione Amici del Libro di Martignano propone la serata concerto Voci dal Mediterraneo del Gruppo Alì'Nghiastrè. A seguire degustazione Trentodoc in abbinamento alle sfiziose mediterranee preparate per l'occasione dalle donne dell'associazione Amici del Libro

Presso Maso Martis

Via dell'Albera 52 – 38121 Martignano (TN)

Modalità di partecipazione: ingresso libero

Info e prenotazioni: 0461-821057 info@masomartis.it

MASO POLI

Sab.12 dicembre, Famiglie: dalle ore 15.00 alle ore 17.00– Happy Hour: dalle ore 18.00 alle ore 22.00

SANTA LUCIA E TRENTODOC IN CANTINA MASO POLI

Zirele, divertimento e Trentodoc

Presso Maso Poli

Loc. Masi di Pressano 33 – 38015 Lavis (TN)

Modalità di partecipazione: Dalle 15 alle 17 festa con Santa Lucia, famiglie e zirele, a pagamento. Dalle 18 alle 22 Happy Hour con Trentodoc e musica; a pagamento.

Info e prenotazioni: info@masopoli.com

LA CITTA': HAPPY TRENTODOC

Aperitivo al 100% trentino

Con HAPPY TRENTODOC 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! Tutti i giorni da giovedì 26 novembre a domenica 13 dicembre, nei seguenti locali:

Antica Trattoria Al Volt

Via S. Croce 16 – Trento

tel. 0461 983776 – trattoria_al_volt@yahoo.it

Il Trentodoc di Rotari incontra i formaggi di Casearia Monti Trentini di Grigno.



Bar Pasi*

piazza Mario Pasi 1 – Trento

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

Il Trentodoc di Maso Martis di Trento incontra i salumi della Macelleria Sighel di Baselga di Pinè.

Bollicine Loft dei 21*

via dei Ventuno 1 – Trento

tel. 349 2821733 – info@bollicinetrento.it

Il Trentodoc della Cantina Roverè della Luna incontra i prodotti ittici di Astro di Lavis.

Caffè Tridente

piazza Duomo 31 – Trento

tel. 0461 260114

Il Trentodoc dell'Azienda Agricola Moser di Trento incontra i prodotti da forno del Panificio Moderno di Isera.

Dolcemente Marzari *

c/o Complesso Le Albere

Viale della Costituzione – Trento

tel. 0461 036036 – info@dolcementemarzari.it

Il Trentodoc di Cantina d'Isera incontra le mostarde di Cà dei Baghi, Azienda Agricola Valcanover di Bosentino.

Duo Ristorante & Tapas Bar*

Via Torre Vanga 14 – Trento

tel. 0461 1594461 – contact@duoristorante.it

Il Trentodoc di Opera Vitivinicola in Valdicembra di Verla di Giovo incontra salumi e formaggi di Crucolo di Scurelle.

Osteria a "Le Due Spade"*

via Don A. Rizzi 11 – Trento

tel. 0461 234343 – info@leduespade.com

Il Trentodoc dell'Azienda Agricola Letrari di Rovereto incontra i formaggi del Caseificio di Sabbionara di Avio.*

Ristorante al Vò*

vicolo del Vò 11 – Trento

tel. 0461 985374 – info@ristorantealvo.it

Per informazioni:

Paolo Milani

Ufficio Prodotti e Promozione

Camera di Commercio I.A.A.

Tel. +39 335 7426952

www.palazzoroccabruna.it

Il Trentodoc di Endrizzi di San Michele all'Adige incontra i prodotti ittici di Trota Oro di Preore. **

Ristorante Antica Trattoria Due Mori*
via San Marco 11 – Trento
tel. 0461 984251 – info@ristoranteduemori.com

Il Trentodoc di Abate Nero di Trento incontra Carni e Salumi Troier di Lavis.*

Ristorante Enologico Il Libertino*
piazza di Piedicastello 4/6 – Trento
tel. 0461 260085 – libertinotn@gmail.com

Il Trentodoc della Cantina Rotaliana di Mezzolombardo incontra i salumi di Carni e Salumi Meggio di Grigno. **

Ristorante Old Bar & Food*
via Roggia 8 – Trento
tel. 0461 232414 – info@oldbar.it

Il Trentodoc dell'Azienda Vinicola del Revì di Aldeno incontra i formaggi dell'Azienda Agricola Le Mandre di Bedollo.

Scrigno del Duomo*
piazza Duomo 29 – Trento
tel. 0461 220030 – info@scrignodelduomo.com

Il Trentodoc di Altemasi di Trento incontra i salumi della Salumeria Belli di Sopramonte di Trento.

TJ Bar*
Via delle Orne 7 – Trento
tel. 0461 263411 – tjbar.viaorne7tn@yahoo.it

Il Trentodoc dell'Azienda Agricola Balter di Rovereto incontra i prodotti ittici dell'Azienda Agricola Troicoltura Armanini di Storo.

Per
maggiori info:
www.stradavinotrentino.com
bit.ly/HappyTRENTODOC
[#happytrentodoc](https://twitter.com/happytrentodoc)

*socio Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

**aperitivo solo per i clienti del ristorante

MUSE E TRENTODOC: PROPOSTA VACANZA



CAMERA
DI COMMERCIO
INDUSTRIA
ARTIGIANATO
E AGRICOLTURA
DI TRENTO

Pronti all'impresa

TRENTODOC

"Trentodoc da degustare e Muse da esplorare" è la proposta vacanza che comprende due pernottamenti, cena gourmet, visita ad una casa spumantistica, visita alla città, a Palazzo Roccabruna, ai mercatini di Natale ed ingresso al Muse + una vantaggiosa card.

Info: Apt Trento, Monte Bondone , Valle dei Laghi, tel. 0461/216000
www.discoverttrento.it

Per informazioni:
Paolo Milani
Ufficio Prodotti e Promozione
Camera di Commercio I.A.A.
Tel. +39 335 7426952
www.palazzoroccabruna.it