Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 580 del 13/03/2014

Importante palcoscenico per il metodo classico di montagna a Milano dal 14 al 16 e dal 22 al 24 marzo

LE BOLLICINE TRENTINE A "CIBO A REGOLA D'ARTE"

Trentodoc partecipa alla seconda edizione dell'evento milanese guidato da Rcs e dedicato ai "foodies", in programma dal 14 al 16 e dal 22 al 24 marzo negli spazi del Museo nazionale di Scienza e Tecnologia "Leonardo da Vinci".-

Trentodoc sarà protagonista dell'edizione 2014 di "Cibo a regola d'arte", evento dedicato alle eccellenze enogastronomiche del made in Italy in programma a Milano dal 14 al 16 e dal 22 al 24 marzo.
Gli spazi del Museo nazionale di Scienza e Tecnologia "Leonardo da Vinci" ospiteranno appassionati, ma anche addetti ai lavori e stampa, nel corso della rassegna organizzata da Rcs - Corriere della Sera - Gazzetta dello Sport, che ha riconfermato come protagonisti anche per quest'anno gli chef Davide Oldani e Carlo Cracco.
Un percorso "dentro" la cultura del cibo e del vino, alla scoperta di sapori, gusti, profumi, storie e tradizioni. Un'occasione di esplorazione dei territori e delle loro materie prime, proposta come vera e propria esperienza culturale.
Trentodoc e le 40 case spumantistiche aderenti al marchio saranno protagonisti di alcuni momenti significativi della manifestazione e di spazi dedicati, nei quali proporre e far conoscere le bollicine di montagna. Venerdì 14 marzo alle ore 19.30 è in programma la degustazione "Trentodoc: stile e passione, dal brut alla riserva", in compagnia del famoso sommelier Luca Gardini, mentre domenica 16 marzo alle 12 è in programma la conversazione, moderata dalla giornalista Alessandra Del Monte dal titolo "Trentodoc: 40 case spumantistiche per un'unica eccellenza", con Enrico Zanoni, Presidente Istituto Trento Doc, Alfio Garzetti, Fabio Maccari e Andrea Pisoni.
Durante il secondo week end, gli appuntamenti saranno i seguenti: sabato 22, a mezzogiorno si inizierà dalla conversazione "Trentodoc: espressione ed identità di un territorio", con Camilla Lunelli, Donatella Pedrotti, Mauro Fezzi e Luciano Lunelli per concludere il 23 marzo alle ore 19.30 con la degustazione "Trentodoc: quando la montagna fa la differenza" guidata sempre dal sommelier Luca Gardini insieme al giornalista Luciano Ferraro, con l'intenzione di far comprendere agli appassionati quanto la montagna e il suo clima siano in grado di influenzare il territorio e la produzione di uve eccellenti, destinate al metodo classico.
E la sera, dalle 19.30 in poi, il pubblico potrà degustare Trentodoc in Brasserie d'Autore, con la proposta di 6 etichette diverse ogni giorni.
Inoltre Trentodoc sarà protagonista della degustazione di Pier Bergonzi con Luca Gardini per Gazza Golosa: in questo caso sarà l'etichetta più istituzionale, il Mach, a rappresentare il territorio e le 40 case spumantistiche trentine.
"Cibo a regola d'arte" è un evento dedicato al popolo dei "Foodies", appassionati che amano il cibo per consumarlo, studiarlo, prepararlo e conoscerlo. Curiosi e consapevoli consumatori, che considerano l'atto del mangiare e del bere non solo una necessità ma anche una occasione culturale.

Tutti gli appuntamenti sono su prenotazione.
Info: www.ciboaregoladarte.it

Trentodoc
Trentodoc è l'espressione di una terra di montagna che presenta le condizioni geoclimatiche ideali per la produzione di bollicine di eccellenza.
Seconda D.O.C. al mondo assegnata ad un metodo classico, dopo lo Champagne, vanta una storia lunga più

di cento anni. Oggi sono 40 le case spumantistiche trentine, grandi e piccole realtà, alcune innovative ed altre più classiche, che propongono sul mercato circa centoventi etichette pregiate, ciascuna con una propria peculiarità, ma con due unici comuni denominatori: il territorio e l'eccellenza.

Info: www.trentodoc.com
Segui Trentodoc su Facebook (www.facebook.com/Trentodoc) e Twitter (@trentodoc) -

()