

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. 2658 del 18/09/2013

Un'iniziativa di Trentino Turismo e Promozione e Istituto Trento Doc

A FIRENZE OTTIMO RISCONTRO PER TRENTODOC

Per tre giorni dieci locali di tendenza della città hanno abbinato i piatti della tradizione toscana con il metodo classico di montagna trentino. Diciannove produttori della nostra provincia hanno partecipato, riscuotendo un grande successo, ad incontri, degustazioni e aperitivi-

Trentodoc protagonista per tre giorni nella città di Firenze. Da mercoledì a venerdì scorso le bollicine di montagna hanno accompagnato momenti di incontri, cene, degustazioni e aperitivi in dieci rinomati ristoranti e wine bar della città particolarmente attenti a cibo e vino, un'iniziativa frutto della collaborazione tra Istituto Trento Doc, Trentino Turismo e Promozione e il critico enogastronomico Luigi Cremona. Abbinato a piatti della tradizione toscana e non solo, Trentodoc ha suscitato un grande interesse tra i presenti, sollecitando l'attenzione di un pubblico, che ha potuto conoscere meglio ed apprezzare una delle eccellenze enologiche del nostro territorio.

Circa venti i momenti proposti durante le tre giornate dell'evento, con i locali fiorentini abili a creare delle situazioni ad hoc per mettere in vetrina le bollicine di montagna. Uno spazio privato del "Se.Sto on Arno" ha ospitato un aperitivo firmato Trentodoc, con la presenza di cinque produttori. Presso i ristoranti "Il Santo Bevitore" e "al Santino", nel centro storico del capoluogo toscano, durante l'aperitivo è stato proposto un piatto in abbinamento a un metodo classico, alla presenza di una casa spumantistica. Anche il "Santo Graal" ha ospitato Trentodoc per tutti e tre i giorni della rassegna, presentando un menù degustazione dedicato appositamente a questo appuntamento. La "Bottega del Buon Caffè" ha organizzato invece tre serate con piatti che si sposano con le bollicine, potendo contare sulla presenza di un produttore diverso ogni sera, mentre "L'Osteria Caffè Italiano" ha proposto piatti in abbinamento a diversi spumanti metodo classico dell'Istituto. Presso "Le Volpi e L'Uva" si è tenuto un incontro con quattro case spumantistiche, così come al ristorante "Alle Murate". Le bollicine sono state protagoniste anche al ristorante-enoteca "Pane e Vino" e al ristorante "Da Burde", con quattro produttori presenti. L'evento si è rivelato un'importante occasione per far conoscere la qualità e l'eccellenza del nostro territorio attraverso il metodo classico. -

()