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. 2592 del 10/09/2013

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

TRENTODOC PROTAGONISTA A FIRENZE

Dall'11 al 13 settembre 19 produttori di bollicine di montagna parteciperanno ad una serie di incontri, degustazioni e aperitivi in alcuni dei più esclusivi locali della città, accompagnando i piatti della tradizione toscana-

Trentodoc in trasferta a Firenze dall'11 al 13 settembre in dieci prestigiosi ristoranti della città. Tre giorni interamente dedicati al metodo classico di montagna, che accompagnerà vari momenti attraverso degustazioni e aperitivi e si sposerà con i piatti della tradizione toscana.
La sera dell'11 settembre uno spazio privato del "Se.Sto on Arno", all'ultimo piano del Westin Excelsior Hotel ospiterà un aperitivo firmato Trentodoc con la presenza di cinque produttori. Dall'11 al 13 presso i ristoranti "Il Santo Bevitore" e "al Santino", entrambi in zona Oltrarno nel centro storico del capoluogo toscano, durante l'aperitivo sarà proposto un piatto in abbinamento a un metodo classico trentino.

Il "Santo Graal" ospiterà Trentodoc per tutti e tre i giorni, presentando un menù degustazione dedicato appositamente a questo appuntamento. La "Bottega del Buon Caffè" organizzerà invece tre serate con piatti che si sposano con le bollicine di montagna, potendo contare sulla presenza di un produttore diverso ogni sera, mentre "L'Osteria Caffè Italiano" proporrà piatti in abbinamento a diversi spumanti metodo classico dell'Istituto. Presso "Le Volpi e L'Uva" nella serata di giovedì 12 settembre è in programma un incontro con quattro case spumantistiche, così come al ristorante "Alle Murate": stessa data e una serata a base di frattaglie e bollicine, con tre etichette e un produttore. Venerdì 13 settembre al ristorante-enoteca "Pane e Vino" le bollicine scenderanno in tavola e al ristorante "Da Burde" sempre venerdì il Trentodoc diventerà il vero protagonista della serata insieme alla celebre bistecca fiorentina con 4 produttori presenti.

Le 19 aziende che prenderanno parte a questa tre giorni interamente dedicata al metodo classico trentino sono Abate Nero, Balter, Cantina Aldeno, Cantina d'Isera, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Sociale Trento Le Meridiane, Cavit, Conti Wallenburg, Endrizzi Azienda, Ferrari f.lli Lunelli, Letrari, Maso Martis, Moser Francesco, Opera vitivinicola in Val di Cembra, Rotari, F.lli Pisoni, Revì, Simoncelli Armando, Zeni Roberto.
L'iniziativa è frutto di una collaborazione tra Istituto Trento Doc, Trentino Turismo e Promozione e il critico enogastronomico Luigi Cremona con il coordinamento di Witaly SRL.

-

()