

Palazzo Roccabruna

COMUNICATO STAMPA

AL VIA L'UNDICESIMA EDIZIONE

TRENTODOC: BOLLICINE SULLA CITTA' 2015

DAL 26 NOVEMBRE AL 13 DICEMBRE UN FITTO PROGRAMMA DI INIZIATIVE PER SCOPRIRE IL FASCINO DELLE BOLLICINE DI MONTAGNA NEL SUGGESTIVO PALCOSCENICO DI PALAZZO ROCCABRUNA, MA ANCHE NEI LOCALI DEL CENTRO CITTADINO E NELLE CASE SPUMANTISTICHE DEL TERRITORIO.

Giunge all'undicesima edizione l'appuntamento con "Trentodoc: bollicine sulla città", manifestazione dedicata al metodo classico trentino, organizzata da Camera di commercio di Trento, Istituto Trento Doc, Consorzio vini del Trentino in collaborazione con la Strada del vino e dei sapori del Trentino.

E' la conferma di un'iniziativa apprezzata dal pubblico che ogni anno vanta nuove collaborazioni e partecipazioni. Dal 26 novembre al 13 dicembre il centro storico di Trento si animerà di appuntamenti, degustazioni, proposte enogastronomiche in un'atmosfera magica, ovattata dalle luci del Mercatino di Natale. In questo contesto, fra le vie del centro, sarà possibile scoprire la collezione 2015 delle bollicine di montagna.

Palazzo Roccabruna, scrigno della tradizione e dell'offerta enologica del territorio, consentirà per quattordici giorni di degustare le bollicine trentine abbinandole a piatti della tradizione e a menù di territorio.

L'Enoteca di Palazzo Roccabruna aprirà le porte al pubblico ogni giovedì e venerdì con orario 17.00-22.00, ogni sabato e domenica (7 e 8 dicembre compresi) con orario 11.00 – 22.00.

Oltre alle degustazioni assistite da sommelier non mancheranno i menù a tema: sabato 28 novembre, sabato 5 dicembre e sabato 12 dicembre rispettivamente gli chef Marcello Franceschi, Andrea Bassetti e Stefano Bertoni si alterneranno ai fuochi della cucina per tre originali proposte che esalteranno sapori e profumi del Trentodoc (info e prenotazioni tel. 0461/887101).



Nel corso della manifestazione anche le vie del centro si arricchiranno di iniziative per far conoscere le bollicine di montagna. **“Happy Trentodoc”** è il titolo dell’iniziativa che, grazie all’impegno dei soci della **Strada del vino e dei sapori del Trentino**, vede coinvolti bar, locali, winebar, ristoranti, cantine, produttori di formaggi, di salumi, specialità ittiche e da forno in un gioco di stuzzicanti abbinamenti che renderanno più gustoso il momento dell’aperitivo (www.stradavinotrentino.com).

Dal 30 novembre al 13 dicembre entreranno in scena le **case spumantistiche** che faranno scoprire le bollicine di montagna là dove nascono. Non ci saranno solo degustazioni. **“Trentodoc in cantina”** – questo il titolo del ciclo di appuntamenti– contemplerà un’ampia offerta: intrattenimenti culturali, mostre fotografiche, musica ed approfondimenti gastronomici con sapori nazionali ed internazionali.

Grazie alla collaborazione con **I’Apt di Trento** i turisti potranno approfittare di Trentodoc&Muse, uno speciale pacchetto vacanza che include l’ingresso al Museo delle scienze, la visita al centro storico, ai Mercatini di Natale e soprattutto assaggi e menù con le bollicine di montagna in tanti ristoranti della città (“Natale a tavola. Brinda con Trentodoc”). Anche **I’Apt della Val di Fassa** contribuirà alla riuscita della manifestazione con gli chef di “Fassa Fuori Menù” giocando su abbinamenti fra Trentodoc e prodotti del territorio.

“Trentodoc: Bollicine sulla città” è un evento organizzato da Camera di Commercio I.A.A. di Trento, Istituto Trento Doc, Consorzio tutela vini del Trentino col supporto della Provincia autonoma di Trento in collaborazione con la Strada del vino e dei sapori del Trentino, con la partecipazione di APT Trento, Monte Bondone e Valle dei Laghi e APT della Val di Fassa.

Per il programma completo: www.palazzoroccabruna.it – www.trentodoc.com

Per info

Ufficio stampa Palazzo Rocabruna: Paolo Milani (cell. 3357426952)

Ufficio stampa Istituto Trento Doc: Sabrina Schench (cell. 3357400473)

Trento, 13 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
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

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

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 sfiziosità 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.*

Per informazioni:

Paolo Milani

Ufficio Prodotti e Promozione

Camera di Commercio I.A.A.

Tel. +39 335 7426952

www.palazzoroccabruna.it

Ristorante al Vò*
vicolo del Vò 11 – Trento
tel. 0461 985374 – info@ristorantealvo.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 Troticoltura Armanini di Storo.

Per
maggiori info:
www.stradavinotrentino.com
bit.ly/HappyTRENTODOC
#happytrentodoc
*socio Strada del Vino e dei Sapori del Trentino



CAMERA
DI COMMERCIO
INDUSTRIA
ARTIGIANATO
E AGRICOLTURA
DI TRENTO

Pronti all'impresa

TRENTODOC

* *aperitivo solo per i clienti del ristorante

MUSE E TRENTODOC: PROPOSTA VACANZA

"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