



Enogastronomia



Un mese con «Trentodoc» Bollicine ed eventi sulla città

di **Francesca Negri**

Torna con l'edizione numero 13 (e senza timori scaramantici) «Trentodoc Bollicine sulla Città», che dal 16 novembre al 10 dicembre trasformerà in un'enoteca a cielo aperto tutta la città di Trento. Roccaforte del metodo classico di montagna sarà Palazzo Roccabruna a Trento, dove per tre settimane si terranno degustazioni libere e guidate, seminari e approfondimenti, nonché momenti di buona tavola.

Molte le manifestazioni collaterali: con «Trentodoc in Cantina», dal 21 novembre all'11 dicembre, si potrà scoprire il metodo classico trentino là dove nasce, grazie alle intriganti iniziative organizzate dalle case spumantistiche.

Da non perdere quella in programma il 24 novembre alle 20 da Revì, ad Aldeno, con una selezione di formaggi di montagna abbinata ai Millesimati della piccola cantina fiore all'occhiello della produzione artigianale trentina (30 posti disponibili, bisogna prenotare a info@revispumanti.com); il 26 novembre dalle 10 alle 12 da Cantina Ferrari per l'evento «Il nuovo Ferrari Perlé Zero abbinato alla cucina di Locanda Margon» (solo su prenotazione allo 0461-972416); il 2 dicembre, dalle 18 alle 22 da Maso Poli di Pressano per «Feel», aperitivo music&food&Trentodoc; il 7 dicembre alle 19 da Rotari per la «Trentodoc Rotari Zero Jazz night», esclusivo viaggio alla scoperta del dosaggio zero Alpe Regis Pas Dosé e del Flavio Nature in abbinamento al jazz e all'eleganza della cucina fusion.

Per gli addetti ai lavori, la giornata da segnare in calendario è quella di sabato 18 novembre: quel giorno il Muse di Trento diventerà il palcoscenico per una degustazione in compagnia di 47 delle case spumantistiche aderenti all'Istituto Trento Doc, con 130 etichette in mesclata. E

ancora, ci si sposta a Riva del Garda, dove al «Villaggio del Gusto» ci sarà lo spazio «Percorso del Gusto Trentodoc» che prevede la scelta di quattro piatti (cucinati con materie prime del territorio) abbinati a quattro calici di bollicine da scegliere tra le 23 etichette in mesclata (info allo 0464-755639).

Con «Happy Trentodoc», infine, dal 18 novembre al 10 dicembre, 13 locali sparsi per Trento proporranno aperitivi gourmet: ai Tre Garofani Antica Trattoria ci saranno il Trentodoc di Pedrotti Spumanti e i prodotti ittici Trota Oro; all'Antica Trattoria Due Mori il Trentodoc di Cantina Sociale di Trento e i formaggi del Caseificio degli Altipiani e del Vezzena; al Bar Pasi con il Trentodoc di Ferrari con i salumi di Salumeria Belli; al Dolcemente Marzari sarà la volta

del Trentodoc di Maso Martis e dei formaggi Latte Trento; a Il Posto di Ste ecco il Trentodoc di Azienda Agricola Moser e i salumi di Macelleria Cis; al Niky's Vintage il Trentodoc di Cantina Mori Colli Zugna e i formaggi di Crucolo; all'Osteria a Le Due Spade con il Trentodoc di Rotari e i formaggi del Caseificio Sociale di Sabbionara; e ancora al Panificio Moderno in piazza Lodron ci saranno il Trentodoc di Cantina d'Isera; al Ristorante al Vò il Trentodoc di Mas dei Chini e i salumi di Macelleria Paolazzi; da Il Libertino il Trentodoc di Cantina Rotaliana di Mezzolombardo e i formaggi di Azienda Agricola Le Mandre; all'Old Bar&Food il Trentodoc di Cantina Endrizzi e i prodotti ittici di Associazione Trocicoltori del Trentino; allo Scigno del Duomo il Trentodoc di Altemasi di Cavit e l'olio extravergine di oliva di Agraria Riva del Garda. Programma completo e orari su www.trentodoc.com.

Infine ricordiamo che a Merano è in corso fino al 14 novembre il Merano Wine Festival. Info su www.meranowinefestival.com.

In agenda

Muse, arrivano 47 case
spumantistiche
Prosegue il Merano
Wine festival

© RIPRODUZIONE RISERVATA