

Dossier

Su
per

Sigrid Verbert per Gambero Rosso

Calici, dolci e scarpe: tre modi di dire STILE

→ a cura di Raffaella Venerando

Trentodoc torna a Napoli

Il 4 ottobre alla Città del gusto: 31 aziende spumantistiche da scoprire e un focus speciale sulle bollicine rosè

Dopo il successo della prima edizione torna a Napoli Trentodoc, l'evento interamente dedicato alla Doc Trento, una delle migliori espressioni della viticoltura nazionale, famosa e apprezzata in tutto il mondo.

Lunedì 4 ottobre la Città del gusto ospiterà 31 aziende spumantistiche - tra grandi case e piccole realtà artigianali - che proporranno le loro bollicine metodo classico trentino al pubblico partenopeo. Un'occasione irripetibile per poter degustare in una sola serata e in uno scenario di grande appeal le diverse espressioni del Trento Doc e apprezzarne la spiccata personalità e pregiatazza.

La prima parte della serata prevede il seminario tecnico "Quando le bollicine si tingono di rosa" alle ore 19.00 condotto da Daniele Cernilli, direttore responsabile del Gambero Rosso, e rivolto agli addetti ai lavori e agli appassionati. Cernilli focalizzerà l'at-

tenzione su 9 etichette di Rosati doc quali: Cesarini Sforza - Trentodoc Tridentum Rosè; Cantine Ferrari - Trentodoc Perlè Rosè; Letrari - Trentodoc Rosè; Maso Martis - Trentodoc Rosè; Pedrotti - Trentodoc Rosè; Pisoni - Trentodoc Rosè; Revì - Trentodoc Rosè; Rotari - Trentodoc Rosè; Zeni - Trentodoc Maso Nero Rosè.

La seconda parte della serata, a ingresso libero, prevede un grande party-degustazione in terrazza con 31

aziende aderenti al marchio collettivo e facenti parte dell'Istituto Trento Doc metodo classico: vaniglia, albicocca, frutti esotici, nocciole e poi ancora pane appena sfornato, mela golden, gelsomino e tutti i sentori di questi grandi vini saranno i protagonisti assoluti della serata. In ogni bicchiere un sorso autentico del Trentino, tra luci soffuse, note di musica lirica jazz in sottofondo di Radio Capri.

In abbinamento a Trentodoc, la cucina degli chef Nicola Miele della Città del gusto di Napoli e Michele De Leo del Grand Hotel Angiolieri che proporranno sfiziosi finger food della cucina partenopea.

L'evento sarà a numero chiuso con prenotazione obbligatoria. Per informazioni e prenotazioni: Città del gusto Napoli, tel. 081.198.08.900/902 - eventi.na@cittadelgusto.it - www.gamberorosso.it.

