

The screenshot shows the top section of the HorecaNews.it website. At the top, there is a banner for 'Caffè MORENO' with the tagline 'IL VERO ESPRESSO NAPOLETANO'. Below this, there are social media icons and a navigation menu with options like HOME, NOTIZIE, PRODOTTI, MANAGEMENT, HO.RE.CA., NEWSLETTER, HORECATV.IT, AGENDA, PARTNERS, and CONTATTACI. A search bar is also visible. The main content area features a headline: 'Traduci l'articolo nella tua lingua' followed by a row of international flags. Below the headline is the article title: 'Con la Strada del Vino e dei Saperi del Trentino undici giorni A tutto Müller'. There are also side banners for 'Fox' and 'Seguiamo la tradizione, rinnovandola'.

Caffè  
**DRENO**  
TOP ESPRESSO  
EXTRA  
ESPRESSO NAPOLETANO

Caffè  
**DRENO**  
ESPRESSO NAPOLETANO

Caffè  
**DRENO**  
ESPRESSO NAPOLETANO

○ ESPRESSO  
OLETANO

EDI LA VISITA  
CONSULENTE



Müller protagonista dentro e fuori la Valle di Cembra. Anche quest'anno, la Strada del Vino e dei Saperi del Trentino anticipa e accompagna la rassegna internazionale Müller Thurgau: Vino di Montagna, giunta alla sua XXXII edizione e in programma dal 4 al 7 luglio a Cembra Lisignago e nei comuni limitrofi, con A tutto Müller, una serie di iniziative orientate anch'esse a celebrare e valorizzare questo straordinario vitigno. Oltre 25 appuntamenti, che in tutto coinvolgono più di una sessantina di realtà aderenti all'associazione, che dal 27 giugno al 7 luglio toccheranno appunto la Valle di Cembra ma

RIEGL LAVASTOVIGLIE RIEGL FORN RIEGL PAVIMENTI

PER RICEVERE OGNI SETTIMANA LE NOTIZIE DEDICATE ALL'HO.RE.CA. ATTRAVERSO LE NOSTRE COMUNICAZIONI!

Barilla  
SABONEDDITO PASSIONE ITALIANA  
CROCCANTELLI

OLDG Consulenza di qualità

Caffè  
**MORE**  
TOP ESPRESSO  
ESPRESSO NAPOLETANO

Caffè  
**MORE**  
ESPRESSO NAPOLETANO

Caffè  
**MORE**  
ESPRESSO NAPOLETANO

IL VERO ESPRESSO  
NAPOLETANO

RICHIEDI LA  
DI UN CONSULENTE



non solo: **degustazioni con i produttori, aperitivi al tramonto, serate speciali e proposte vacanze** avranno infatti luogo anche sull'Altopiano della Paganella, nella zona del Garda trentino, in Piana Rotaliana, in Vallagarina, in Valsugana e nella città di Trento. L'obiettivo è proprio quello di far conoscere le particolarità di questo vitigno anche al di fuori del suo principale territorio di riferimento e stimolare i winelovers a partecipare alla rassegna **Müller Thurgau: Vino di Montagna**.

## Trento

Immane la **Proposta Roccabruna Speciale Müller**: nei weekend dal 27 al 29 giugno e dal 4 al 6 luglio, dalle 17.00 alle 22.00, Palazzo Roccabruna – Enoteca Provinciale del Trentino renderà il Müller, declinato in vino e in grappa, protagonista principale delle proprie degustazioni.

Sempre a Trento, dal 27 al 29 giugno e dal 5 al 7 luglio, aprirà le proprie porte anche la nuova **Cantina Resom per Aperimüller**, in cui il proprio Müller Thurgau verrà servito con un tagliere di prodotti trentini tra salumi, formaggi e proposte vegetariane.

Dal 27 al 30 giugno e dal 2 al 7 luglio, presso l'**Antica Trattoria Due Mori di Trento** è la volta di **Müller a tavola**, speciale proposta enogastronomica di tre portate in abbinamento ad un calice della **Società Agricola Peiz**, mentre venerdì 28 giugno, la **Locanda delle Due Travi di Trento** propone **Zeveri...alla scoperta del Müller Thurgau**, aperitivo con Müller di Cavit, prodotti **Cà dei Baghi**, **Caseificio degli Altipiani** e **del Vezzena e Salumeria Belli**.



## Trento/Piana Rotaliana

Sabato 29 giugno, e in replica sabato 6 luglio, a partire dalle ore 14.00, ecco un'occasione per tutti gli appassionati di vino e due ruote con **Pedalata Enogastronomica**, escursione in e-bike con partenza da Trento, lungo la pista ciclabile dell'Adige, e arrivo a Faedo per una visita della **cantina Pojer e Sandri** con degustazione dei Müller Thurgau ivi prodotti. Il ritorno prevede invece la tappa finale presso l'**enoteca La Dispensa delle Due Travi di Trento** con un aperitivo a base di Müller Thurgau abbinato allo Speck dell'Imperatore di **Macelleria Paolazzi di Altavalle** e formaggi del **Caseificio degli Altipiani e del Vezzena di Folgaria**.

In tema di proposte enogastronomiche, invece, il **Ristorante Da Pino di Grumo di San Michele a/A**, dal 27 giugno al 7 luglio, prevede **I sapori del Müller**, con speciali abbinamenti tra i propri piatti e i Müller Thurgau di **Azienda Agricola Pojer e Sandri**, di **Azienda Agricola Zeni Roberto**, di **Cantina Endrizzi**, di **Cantina Rotaliana**, di **Cantine Mezzacorona** e di **Fondazione Mach**.

## Valle di Cembra e Altopiano di Pinè

Sabato 29 giugno, venerdì 5 e sabato 6 luglio, dalle 16.00 alle 17.00, a Faver di Altavalle, va in scena **Gusto di Montagna – Speciale Müller**, visita guidata alla **Macelleria Paolazzi** con degustazione di salumi abbinati al Müller Thurgau di **Azienda Agricola Donati Marco**.

Mercoledì 3 luglio, alle ore 19.00, presso **Cembra** cantina di montagna di Cembra Lisignago, le degustazioni di Müller Thurgau e prodotti gastronomici locali saranno accompagnate dalle allegre note dei **Mind The Gap**, per **Musica sotto le stelle**.

Spostandosi a Giovo, presso il **Ristorante Maso Franch**, giovedì 4 luglio, è invece la volta di **Aperitivando...e non solo**, con il Müller Thurgau di **Villa Corniole** proposto in compagnia di originali stuzzichini in un aperitivo in musica. Lo stesso vino sarà protagonista, dal 3 al 7 luglio, di **Viaggio alla scoperta dei vini del territorio**, in abbinamento ad uno speciale menù del ristorante.



E ancora, a Cembra di Cembra Lisignago, venerdì 5 luglio, alle ore 15.30, è in programma **Camminata nel vigneto**, trekking alla scoperta di **Vigne delle Forche**, con degustazione di Müller Thurgau di Cembra cantina di montagna.

Mentre domenica 7 luglio, alle ore 18.00, sulla terrazza panoramica del **Green Grill – Info e sapori**, un altro appuntamento musicale grazie alla presenza del duo acustico **Malegría Primos Estilos** che, attraverso i loro suoni folk senza confine, impreziosiranno le degustazioni di Müller Thurgau di **Azienda Agricola Pojer e Sandri**, **Villa Corniole** e **Zanotelli** per **Aperigreen** di Müller e Malegría.

Dal 28 al 30 giugno e dal 5 al 7 luglio, la **Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè** propone **Müller & Zafferano di Montagna**, speciale menù a base di questa particolare spezia, in abbinamento ad un calice di Müller Thurgau di **Gaierhof** o di **Villa Corniole**.

## Altopiano della Paganella

Dal 27 giugno al 7 luglio, **Le Chicche Bio Bistro** di Andalo offre la possibilità di partecipare ad **Aperitivo Trentino**, in cui il Müller Thurgau della Cantina di Aldeno verrà abbinato a salumi, formaggi e conserve 100% trentine e biologiche.

**viggi cl**  
www.viggich

**SCOPRI**  
www.bilt

**LAVORO CER**  
Cerchiamo un responsabile azienda cie...

**Offerta di lavoro – C Castagneto Carducc**  
Offerta di lavoro pubblicata Lavoraturismo. Tombolo Tal di Castag...

**Offerta di lavoro – R Faenza**  
Offerta di lavoro pubblicata Tourism: Relais Villa Abbona selezio...

**Nespresso alla festa d'autunno di Italia Squisita a Firenze**  
29 Novembre 2018

**Host 2019 – va in scena la Ristorazione Professionale in tutte...**  
12 Ottobre 2018

**IMF a TriestEspresso 2018. Pad. 27 – Stand 27**  
25 Ottobre 2018

**Taste 2019: in anteprima gli alimenti con alga spirulina di Severino...**  
25 Febbraio 2019

**Nicolantonio Milella è il bartender che ha vinto il premio di...**  
1 Ottobre 2018

Offerta di lavoro pubblicata sul portale bartender  
Job: Un ristorante fusion a Roma con sedi a Ci...

**Offerta di lavoro – A in Hotel – Castelrot**  
Offerta di lavoro pubblicata...

**ALTRI ARTICOLI**

**Nespresso alla festa d'autunno di Italia Squisita a Firenze**  
29 Novembre 2018

**Host 2019 – va in scena la Ristorazione Professionale in tutte...**  
12 Ottobre 2018

**IMF a TriestEspresso 2018. Pad. 27 – Stand 27**  
25 Ottobre 2018

**Taste 2019: in anteprima gli alimenti con alga spirulina di Severino...**  
25 Febbraio 2019

**Nicolantonio Milella è il bartender che ha vinto il premio di...**  
1 Ottobre 2018

**Musetti Coffee Academy: selezione Brewers Cup, Coffee in Good Spirits, Barista...**

**PRODOTTI**

**Università della Birra e Acer: la formazione incontra l'innovazione**  
28 Giugno 2019

**LIFE in sella alla GranFon Fausto Coppi**  
28 Giugno 2019

**FIVI chiede al ministro Centinaio una dichiarazione unica e telematica**  
28 Giugno 2019

**Il Prosecco DOC grande successo nel Regno Unito per le bollicine italiane**  
28 Giugno 2019

**Con la Strada del Vino e i Sapori del Trentino undic**  
28 Giugno 2019

**Bavaria è la birra ufficiale della XXIII Edizione della Granfondo Pinarello**  
28 Giugno 2019

**IMF a TriestEspresso 2018. Pad. 27 – Stand 27**  
25 Ottobre 2018

**Taste 2019: in anteprima gli alimenti con alga spirulina di Severino...**  
25 Febbraio 2019

**Nicolantonio Milella è il bartender che ha vinto il premio di...**  
1 Ottobre 2018

**Musetti Coffee Academy: selezione Brewers Cup, Coffee in Good Spirits, Barista...**



Caffè  
**IRENO**  
ESPRESSO  
OLETANO

Negli stessi giorni, il **Ristorante Alt Spaur** di Spormaggiore, propone **Müller a Spormaggiore**, speciale menù con primo e secondo abbinati a due calici di **Müller Thurgau di Fondazione Mach** e semifreddo finale alla grappa della **Distilleria Bertagnolli**. E ancora, Müller da gustare presso il **Ristorante Al Faggio di Andalo**, con una speciale proposta enogastronomica in abbinamento al **Müller Thurgau di Società Agricola Pelz**.

Sempre ad Andalo, ancora dal 27 giugno al 7 luglio, il fresco Müller è invece l'iniziativa del **Bistrot Dolomieu**, con la tipica schiaccia con impasto di mais Spin della Valsugana incontra il Müller Thurgau e la **grappa di Müller Thurgau di Azienda Agricola Pojer e Sandri**.

## Vallagarina

Nello stesso periodo, dalle 15.00 alle 20.00, la **Cantina Mori Colli Zugna** a Mori presenta una speciale promozione di Müller Thurgau presso la propria enoteca per Müller Thurgau in enoteca. Inoltre, il 28 e 29 giugno e il 5 e 6 luglio, dalle 9.00 alle 13.00 e dalle 15.00 alle 21.00, organizza **Happy Müller**, in cui il **Müller Thurgau Bio e Gelso** potranno essere degustati insieme a prodotti locali.



Caffè  
**IRENO**  
ESPRESSO  
OLETANO

EDI LA VISITA  
CONSULENTE

offemoreno.it

Caffè  
**IRENO**

## Valle dei Laghi e Garda Trentino

Dal 29 giugno al 7 luglio, il **Ristorante Villetta Annessa** di Riva del Garda, aspetta i propri ospiti per **Profumi e sapori del Garda**, con uno speciale secondo di pesce di lago realizzato e servito con **Müller Thurgau di Pojer e Sandri** e un dolce alla grappa di Müller Thurgau.

**Pesce di lago & Müller** è invece la proposta del **Ristorante Alfio di Dro**, in collaborazione con l'**Azienda Agricola Triticoltura Armanini**, che dal 27 giugno al 7 luglio alternerà diversi piatti a base di pesce d'acqua dolce consigliando l'abbinamento al **Müller Thurgau di Agraria Riva del Garda** e quello di **Fondazione Mach**.

A Sarche di Madruzzo l'appuntamento è invece venerdì 28 giugno presso l'**Hosteria Toblino** con **Il Müller incontra...**, con la speciale accoppiata tra polpettine di trota con maionese di senape e fiori di erba cipollina e Müller Thurgau di Cantina Toblino.

## Valsugana

E ancora martedì 2 luglio e giovedì 4 luglio, per tutto il giorno, il **Crucolo di Scurelle** propone **Müller Thurgau in rifugio**, una degustazione presso il **Rifugio Crucolo**, assaggiando salumi e formaggi abbinati al **Müller Thurgau di Zanotelli** e finale con assaggio del famoso **Parampampoli**.

Müller protagonista anche del **Rifugio Monte Lefre di Castel Ivano** che, dal 27 giugno al 7 luglio, suggerirà l'abbinamento tra formaggio fritto con polenta e un calice di **Müller Thurgau di Cembra** cantina di montagna per **Müller Thurgau sul Monte Lefre**.

Due, infine, le proposte vacanza della rassegna, disponibili dal 27 giugno al 7 luglio: **Weekend tra Müller Thurgau e sapori locali**, con pacchetto da una notte presso il **B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme**, abbinato alla scoperta di "A tutto Müller" e del **Müller Thurgau di Cavit**, e **Tra vette e vini**, presso il **Piccolo Dolomiti Hotel di Andalo**, con pacchetto di due notti in mezza pensione, benvenuto con aperitivo in cantina a base di Müller Thurgau di **Fondazione E. Mach** e cena con due diverse degustazioni in abbinamento allo stesso vino, godendo di tutti i servizi dell'hotel tra cui la "Golden Spa".

La rassegna A tutto Müller, fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato **#trentinowinefest** ed è organizzata dalla **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** con il supporto de **La Trentina**, presente con le proprie mele in alcune delle iniziative in program

**CAFFÈ**

Flagship Store Lavazza: nuovi CoffeeTail e cocktail inediti per l'estate  
25 Giugno 2019

Bazzara Espresso riceve visita un gruppo di imprenditori colombiani  
25 Giugno 2019

illycaffè è global coffee partner di The World's 50 Best Restaurants...

Host 2019 – va in scena la Ristorazione Professionale in tutte...  
12 Ottobre 2018

IMF a TriestEspresso 2018. Pad. 27 – Stand 27  
25 Ottobre 2018

Taste 2019: in anteprima gli alimenti con alga spirulina di Severino...  
25 Febbraio 2019

Nicolantonio Milella è il bartender che ha vinto il premio di...  
1 Ottobre 2018

Musetti Coffee Academy:

24 Giugno 2019

101CAFFÈ' si aggiudica il premio Il Mio Prodotto del Cuore 2019-2020  
24 Giugno 2019

Caffè Milani all'Espresso Italiano Champion  
24 Giugno 2019

Un 2018 di crescita e successi internazionali per Kimbo  
21 Giugno 2019

ALTRI ARTICOLI

NESPRESSO alla festa d'autunno di Italia Squisita a Firenze  
29 Novembre 2018

Host 2019 – va in scena la Ristorazione Professionale in tutte...  
12 Ottobre 2018

IMF a TriestEspresso 2018. Pad. 27 – Stand 27  
25 Ottobre 2018

Taste 2019: in anteprima gli alimenti con alga spirulina di Severino...  
25 Febbraio 2019

Nicolantonio Milella è il bartender che ha vinto il premio di...  
1 Ottobre 2018

Musetti Coffee Academy: selezione Brewers Cup, Coffee in Good Spirits, Barista...  
5 Ottobre 2018

Taste 2019: in anteprima gli alimenti con alga spirulina di Severino...  
25 Febbraio 2019

Nicolantonio Milella è il

**FORMAZIONE**

Università della Birra e Acar: la formazione incontra l'Innovazione  
28 Giugno 2019

Alla Bloom Coffee School campionessa di Latte Art  
Manuela Fensore  
25 Giugno 2019