

Questo sito o gli strumenti terzi da questo utilizzati si avvalgono di cookie necessari al funzionamento ed utili alle finalità illustrate nella cookie policy. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie, consulta la **cookie policy**.

Chiudendo questo banner, scorrendo questa pagina, cliccando su un link o proseguendo la navigazione in altra maniera, acconsenti all'uso dei cookie.

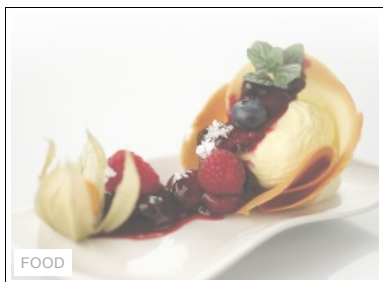
GuidaCatering.it

Cosa cerchi? Es: Catering Dove? Tutte le province Cerca

BREAKING NEWS | Domenica 27 settembre torna a Modena "Acetaie aperte"

+18°C Overcast ☁

LATEST NEWS



FOOD

settembre 06, 2015

La metaforfosi vegana di Comprital per l'arte ad Expo 2015



FOOD

settembre 04, 2015

Eccellenze italiane ad alta velocità con Frecciarossa



EVENTI FOOD

settembre 04, 2015

Tra storia, design, cucina e motori



EVENTI

settem

Fiera della birra a

Eccellenze italiane ad alta velocità con Frecciarossa

121 Views | settembre 04, 2015 | No Comments | Eventi, Eventi Food, Food, Prodotti Tipici | domimagazine



Aceto Balsamico di Modena IGP, Provolone Valpadana DOP e Lambrusco DOC ad alta velocità con Frecciarossa. Tre importanti denominazioni in degustazione dal 7 all'11 settembre sul Frecciarossa.

Aceto Balsamico di Modena IGP, Provolone Valpadana DOP e Lambrusco DOC, ad Alta Velocità insieme a Frecciarossa. Per una settimana, dal 7 all'11 settembre, a bordo di alcuni treni ad Alta Velocità Frecciarossa di Trenitalia – in particolare presso la carrozza ristorante – si potranno infatti degustare l'oro nero di Modena in abbinamento al Provolone Valpadana DOP, accompagnati da un'altra eccellenza modenese come il Lambrusco DOC.

La degustazione, che avverrà sui treni Frecciarossa di Trenitalia della tratta Roma – Milano e viceversa, ovvero

FOLLOW US



AV9520 Roma – Milano in partenza dalla capitale alle 10.20 con arrivo a Milano alle 13.40 e AV9643 delle ore 16 da Milano con arrivo a Roma alle 18.55, avverrà con il supporto di personale altamente qualificato, che accompagnerà l'esperienza degustativa con il racconto di come nascono questi prodotti di eccellenza del Made in Italy, come percepire e riconoscere le caratteristiche organolettiche e quali abbinamenti sono in grado di esaltarle al massimo. In tale occasione saranno distribuite anche brochure informative contenenti le schede tecniche di ciascun prodotto.

Per partecipare alla degustazione sarà necessario comunicare l'adesione all'operatore Itinere, che passando lungo le carrozze del treno, raccoglierà le prenotazioni fino a totale copertura dei posti.



Obiettivo dell'iniziativa – promossa dal **Consorzio di Tutela Aceto Balsamico di Modena IGP** insieme al **Consorzio Tutela Provolone Valpadana** e **Consorzio Marchio Storico dei Lambruschi Modenesi** – è principalmente quello di portare a conoscenza un vasto pubblico delle peculiarità di queste produzioni di eccellenza del Made in Italy enogastronomico, alcune delle quali protagoniste fino al 31 ottobre dell'Expo di Milano con degustazioni e incontri tematici.

Condividi con i tuoi amici!



TAGGED [aceto balsamico](#) [agroalimentare](#) [doc](#) [docg](#) [eccellenze italiane](#) [eventi](#) [food](#) [igp](#)
[intrattenimento](#) [lambrusco](#) [provolone valpadana](#)

ABOUT AUTHOR



domimagazine

[View all posts](#)

Domimagazine.it vuole essere la voce del MADE IN ITALY nel world wide web. Il nostro team è composto di visionari, ribelli, creativi, e persone convinte di poter fare la differenza. In un mondo sempre più globalizzato, dove tutto corre e cambia velocemente, l'essere un po' visionari ci dà la carica per costruire una comunicazione vincente alla portata di tutti. Parlare di Made in Italy è la nostra mission e un'incredibile opportunità per le tante piccole e medie imprese che rappresentano il saper fare bene italiano che tanto ci viene invidiato nel mondo.



RELATED ARTICLES



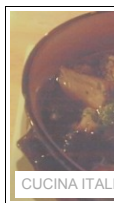
dicembre 05, 2014
Cuochi per un giorno – per la Festa Zampone Modena



maggio 27, 2015
Festa del Bacalà', a Sandrigo un incontro di sapori



giugno 30, 2014
Cacciucco classica ricetta toscana



settem
Scottiglia Ai piatti

NO COMMENTS

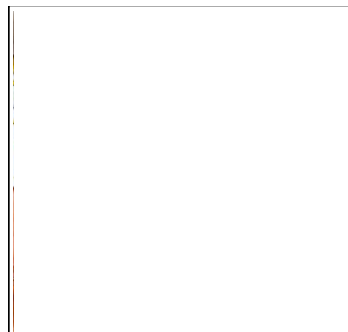
No comments!
 There are no comments yet, but you can be first to comment this article.



Flickr



ULTIMI POST



ULTIMI ARTICOLI



settembre 09, 2015
Salame di Varzi, una DOP che piace



settembre 09, 2015
A Sandrigo grande festa per il Bacalà il re della cucina vicentina



settembre 08, 2015
Frodi Alimentari: Scienza ed Industria a confronto a Lodi

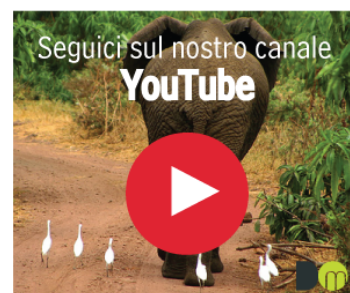


settembre 07, 2015
Gustus: Vini e Sapori dei Colli Berici in centro a Vicenza

LEAVE A REPLY

Rispondi

Scrivi qui il tuo commento...



CATEGORIES

Agroalimentare	46
Cucina Italiana	32
Eventi	128
Eventi Food	132
Food	272
Green Food	10
La tua Tavola	5
Prodotti Tipici	42
Sognatori del Gusto	14
Vino & Vini	50



I miei Cinguettii





Il punto di riferimento delle eccellenze italiane legate al mondo del Fashion, Food e Furniture, un vero e proprio viaggio virtuale alla scoperta dei tesori nascosti, delle passioni e delle tradizioni italiane, vere tipicità che ci rendono unici al mondo.

📍 Piazza S. Anna 15, 33070 Tamai
PN

☎ +39 393 9600481

✉ info@domimagazine.it



Accessories
Moda
Trends
Fashion Designer
Green
Eventi



Eventi
Abitare
Kitchen
Living
Bedroom
Bathroom
Accessories
Lighting
Outdoor
Office & Contract
Green



Prodotti Tipici
Cucina Italiana
Sognatori del gusto
Vino & Vini
Agroalimentare
Eventi
La tua tavola
Green

