IL-BACARO.IT | 2 OTTOBRE

HOME PAGE

APPROFONDIMENTO INTERNO

In Trentino parte l'ottava edizione di "DiVin Ottobre"

Posted by Redazione on ottobre 2, 2014 in Manifestazioni, Turismo enogastronomico · 0 Comments

About author

B Redazione

Share this article

Tweet this
Digg it
Add to Delicious
Share on Facebook
Stumble it
Subscribe by RSS
Share on Google

Imparare a creare il proprio sale alle erbe, abbandonarsi ai vigneti d'autunno, degustare le specialità del territorio guidati dall'esperienza dei contadini e dalla poesia della musica. Una lunga serie di imperdibili iniziative, riunite sotto il cappello di "DiVin Ottobre", in programma nei prossimi fine settimana in varie località del Trentino.

Alla scoperta del Trentino, guidati dal fascino dei suoi colori autunnali e dal gusto dei suoi tipici prodotti enogastronomici. A partire dal 3 ottobre e per tutti i weekend del mese, è in programma DiVin Ottobre, ricco calendario di appuntamenti che si snodano tra cantine, aziende agricole, ristoranti e agriturismi del territorio, organizzati dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il Consorzio Vini del Trentino. "Dalle passeggiate fra i vigneti e nei boschi ai laboratori per imparare a realizzare il sale aromatico alle erbe, dai momenti musicali alle visite guidate, in cantina o in museo, attraverso i centri storici più suggestivi della Provincia incorniciati dalla magia del foliage tipico della stagione – dichiara Francesco Antoniolli, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino – DiVin Ottobre rappresenta una grande opportunità per valorizzare sia il nostro territorio sia i suoi prodotti e un volano al turismo enogastronomico di alta qualità". Il programma, weekend dopo weekend, è disponibile sul sito e alla pagina Facebook Strada Vino Trentino. Di seguito, i principali appuntamenti. Si parte venerdì 3 ottobre con "Bio…logico in Agraria" a Riva del Garda, per la presentazione del primo vino bio dell'Agraria Riva del Garda, in abbinamento alle specialità bio del Pastificio Felicetti e delle verdure della Val di Gresta, e si prosegue sabato 4 con l'appuntamento "Saperi e Sapori di Montagna" – in replica anche il sabato successivo – alla Pensione Maria Turismo Rurale di Piscine di Sover, in Val di Cembra, per degustare una cena vegetariana realizzata con i prodotti dell'associazione "Terre Erte" e per partecipare ad un laboratorio in cui imparare a preparare il sale aromatico alle erbe. Chiusura del weekend domenica 5 nel Comune di Albiano, famoso per i suoi giacimenti di porfido, con "DiVino e DiPietra", incontro ravvicinato tra i prodotti trentini e le pietre scolpite "ad arte" su cui essi nascono e si maturano. La settimana successiva, sabato e domenica, ci si sposta nel Comune di Besenello per un tuffo nel mondo del Moscato Giallo "Castel Beseno", prodotto nella sottozona della DOC "Trentino Superiore", abbinato a sfiziose ricette. Percorrendo la Vallagarina verso sud, domenica 12 tappa obbligata nel centro storico barocco del Comune di Ala, Bandiera Arancione per il Touring Club Italiano, per la "Giornata Arancione", in cui le aziende vitivinicole del territorio proporranno assaggi dei propri prodotti mentre i bambini potranno assistere all'ammostatura dell'uva e alla frangitura delle olive con degustazione di Olio

Sfoglia online la Rivista

Popular Posts Categorie Twitter

settembre 6, 2014 · 0 Comments · Redazione
La "merenda" autunnale altoatesina

settembre 11, 2014 · 0 Comments · Redazione
Centomiglia sulla strada del Prosecco Superiore 2104

settembre 20, 2014 · 0 Comments · Redazione
Ciottolando con gusto

settembre 23, 2014 · 0 Comments · Redazione

del Garda o ammirare i costumi settecenteschi che sfileranno nei vari angoli della città. Venerdì 17 ottobre è invece la volta di Martignano di Trento, con "Il Terroir del Castagno e il gusto del vino", organizzato dall'Ecomuseo dell'Argentario e in programma alle ore 17.00, cui seguirà una serata di musica e gusto presso la "stube" nella Cantina La Vis. Sabato 18 e domenica 19, protagonista ancora la castagna a Centa San Nicolò, con la 15° edizione della "Festa della Castagna" organizzata dal Consorzio Turistico La Vigolana, in cui si potranno scoprire i castagneti con trekking e pedalate, oltre a degustare i prodotti locali. Spostandoci a Sud del capoluogo, sabato alle ore 16.00 ad Aldeno ci sarà la possibilità di visitare la Cantina Revì, produttrice di Trentodoc, e l'Antica Erboristeria Cappelletti, che proporrà degustazione di grappe e distillati e il Concerto del Coro Tre Cime di Cimone, con chiusura affidata all'Associazione Tutela e Valorizzazione della Farina della Valsugana che preparerà la tradizionale polenta carbonera. E per gli amanti della natura, domenica 19, a partire dalle 15.00, nel Comune di Faedo, in Val d'Adige, in programma una passeggiata tra campi e boschi colorati d'autunno con l'esposizione di opere di artisti e la possibilità, per i più piccoli, di creare oggetti con materiali di recupero. Ultimo weekend del mese nel Comune di Aldeno con Mondo Merlot, la rassegna più importante e prestigiosa dedicata a questo nobile vino a livello nazionale, che prevede la 14° Mostra e il Concorso nazionale dei Merlot d'Italia in compagnia delle migliori aziende vinicole italiane e le firme più note del mondo enoico nazionale. Anche la Val di Cembra celebra il nettare degli dei grazie al Consorzio Cembrani DOC, con "Caneve Aperte", a partire dalle 18.00 di domenica, per degustazioni guidate di vini, spumanti e grappe accompagnati da carne salada, luganeghe, lardo affumicato, orzotto alle verdure, strauben e tante altre specialità del territorio. Ancora castagne, invece, sabato e domenica con l'Associazione Tutela Marroni di Castione a Castione di Brentonico, dove si potranno gustare piatti tipici, birra e liquori di castagne, oltre ovviamente alle caldarroste. Mentre solo per domenica, ore 16.00 a Sorni di Lavis, passeggiata nei vigneti, sax duo in concerto per un viaggio nella musica e gran finale con merenda-cena contadina nell'ambito di "Agricultura", evento organizzato con il contributo dell'Azienda Agricola Bio Molino dei Lessi. L'iniziativa è resa possibile grazie al supporto di importanti realtà partner del calibro de La Trentina, Dorigoni, Comunità della Valle di Cembra e Casse Rurali Trentine.

Il Veneto al 300 X 100: in mostra il meglio del vino veneto

settembre 9, 2014 · 0 Comments · Redazione

Snodar, incontro con le Confraternite

Social Links

RSS Feed

Twitter

Facebook

Flickr

Youtube

Flickr Photos