

HOME PAGE

f f f f f

        

Vallagarina, Lavis, Valle di Cembra e Comano Terme III° weekend di DiVin Ottobre
Scoprire la storia enologica della Valle di Cembra, attraversare i vigneti di Isera.

[Leggi tutto l'articolo](#)

 **TERZO WEEKEND**

● ● ● ● ●

APPROFONDIMENTO INTERNO



Vallagarina, Lavis, Valle di Cembra e Comano Terme III° weekend di DiVin Ottobre

(Tempo di lettura: 3 - 6 minuti)

Publicato: Martedì, 11 October 2016 18:44

Scritto da Domenico La Cava



Una volta il vino. Archivio cantine di La Vis



Ristorante Pizzeria
Via Valsugana, 25
38057 Persele - Valsugana (TN)
tel./fax 0461.530840
cell. 331 4760370 (Alessia)

newcarossa@libero.it

centro **COPIE** Tridente
NOVITA'
STAMPA
3D
tel. 0461 83 08 80

Scoprire la storia enologica della Valle di Cembra, attraversare i vigneti di Isera,

tra laboratori artistici e lezioni di cucina, scoprire i segreti delle erbe officinali e conoscere le tecniche di "viticoltura ragionata" sono solo alcune delle proposte del prossimo fine settimana in Trentino.

Tra gli eventi in programma, anche la terza edizione di Caneve Aperte a Cembra Lisignago.

Trento, 11 ottobre 2016 - Proseguono gli appuntamenti organizzati dai soci della Strada del Vino e dei Sapori per DiVin Ottobre, calendario di eventi eno-gastronomici in programma tutti i fine settimana del mese in varie località del Trentino.

Venerdì 14 ottobre l'appuntamento è a Mori, per **Morsi & sorsi d'autunno**, l'aperitivo trentinodale 19.00 alle 22.00 presso l'enoteca della Cantina Mori Colli Zugna, in replica ogni venerdì fino a fine mese. In degustazione, i vini della cantina in abbinata a cibi di stagione, come il miele dell'Apicoltura Girardelli, i marroni dell'Associazione Tutela Marroni di Castione, i prodotti caseari del Caseificio Sociale di Sabbionara e il pane del Panificio Moderno.

Le degustazioni sono a pagamento. Per info, chiamare il numero 0464 918154 o scrivere a enoteca@cantinamoricollizugna.it.

Spostandosi a Lavis, presso la stube della cantina La Vis si potrà invece partecipare a **Una volta il vino...**, serata enogastronomica con la testimonianza dell'autore Alfonso Lettieri che, a partire dalle 20.00, racconterà un pezzo della storia vitivinicola della Valle di Cembra.

Seguiranno degustazioni di piatti d'autunno e di montagna, preparati dalla locanda El Casel dei Masi con i salumi della Macelleria Zanotelli e i formaggi dell'Azienda Agricola Le Mandre.

Il costo è di 35 euro a persona.

Per info e prenotazioni, chiamare il numero 0461 440150 o scrivere a vinoteca@la-vis.com.

Tre gli appuntamenti in programma **sabato 15 ottobre**.

Si parte alle ore 9.00 con **Vallagarina di gusto Isera**, in replica il 29 ottobre: un tour enogastronomico alla scoperta di Isera e dei suoi dintorni con colazione nei vigneti della Cantina d'Isera seguita dal laboratorio artistico di Diego Zeni e una lezione di cucina tipica presso la Locanda delle Tre Chiavi, dove si imparerà a preparare i tipici canederli alla trentina e si sosterrà per il pranzo.

Nel pomeriggio, visite presso i palazzi e i giardini del borgo e tappa presso la Distilleria Marzadro per scoprire i profumi della grappa trentina e l'arte della distillazione.



**distributori
automatici
ristoro**
www.eurovending.info



Aperitivo e cena finale presso Moja Ristorante Caffetteria a base di prodotti trentini. Il prezzo è di 65 euro, comprensivo di pranzo, cena e transfer in pullman.

Per info e prenotazioni, da effettuare entro giovedì 13 ottobre, chiamare il numero 0461 921863 o scrivere a info@stradavinotrentino.com.

Dalle 11.00 in poi, a Ponte Arche di Comano Terme, presso i Giardini del Sarca, si svolge invece **D'Autunno...Festival e assaggi**, appuntamento con il gusto, che proseguirà **anche domenica 16**, organizzato dalla Pro Loco di Ponte Arche, per vivere e assaporare il territorio in tutte le sue sfumature, tra showcooking, stand enogastronomici, spettacoli di arcieria e intrattenimento per bambini.

Durante la kermesse, si potranno acquistare e degustare i prodotti di Azienda Agricola Filanda de Boron, Azienda Agricola Francesco Poli, Azienda Agricola Trocicoltura Armanini, Malghito e Primefood.

Per info, scrivere a prolocopontearche@gmail.com.

Alle 16.30, prende infine il via a Cembra Lisignago la terza edizione di **Caneve Aperte**, l'ormai tradizionale **cena itinerante in nove tappe** tra gli avvolti del centro storico di Cembra con vini e grappe in abbinamento, oltre a intrattenimento musicale di ogni genere.

Il punto di partenza è la Chiesa di San Pietro, che per l'occasione sarà aperta a chi la vorrà visitare.

Basterà poi seguire le indicazioni riportate sulla mappa dell'iniziativa e disseminate lungo il paese per trovare i punti ristoro. Il costo è di 35 euro a persona.

Bus navetta a disposizione per gli ospiti degli alberghi della Valle di Cembra. Per info e prenotazioni, visitare il sito www.cembranidoc.it.

Domenica 16 ottobre si ritorna in Vallagarina con **Erborista per un giorno a Mori**, a partire dalle 10.00, per una stuzzicante colazione abbinata alla degustazione di mieli e sciroppi prodotti dal laboratorio di **Naturgesta** a Valle San Felice.

Seguirà una visita ai campi di **piante officinali biologiche** e un tour in laboratorio per scoprire le modalità di preparazione dei prodotti erboristici per finire con una degustazione dei liquori prodotti.

Il prezzo è di 5 euro a persona (gratuito sotto i 16 anni).

Per info e prenotazioni, chiamare il numero 0464 910365 o 348 7774535 o scrivere a ecoidea@cimonetti.it.

Pomeriggio a **Pressano di Lavis** con **Incontriamoci al Maso** a partire dalle 14.30, con visita di **Vigna Tratta dell'Azienda Agricola Maso Grener**, dove si potranno conoscere le tecniche di "viticoltura ragionata" e degustare i vini prodotti accompagnati dai salumi della **Macelleria Paolazzi**, e poi dell'**Agritur Maso Tratta**, con cena tipica trentina abbinata ai vini di **Maso Grener**.

Il costo è di 32 euro a persona. Per info e prenotazioni, entro sabato 15 ottobre, chiamare il numero 0461 870455 o 339 3009437 o scrivere a agritur@masotratta.net.

Dettagli su location, prezzi e prenotazioni o ulteriori informazioni sul sito della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino all'indirizzo bit.ly/divinOttobre dove è pubblicata anche la brochure sfogliabile.

#divinottobre