

f f f f f

EDICO-LANDO.it Cronica Culturando CaroDiario CasalInghie RimeFornelli DomaniDiario Sportivando FZ-Blogger

Sette appuntamenti, chiusura di "Gemme di Gusto"

(Tempo di lettura: 3 - 6 minuti)

Publicato: Martedì, 24 May 2016 09:33
Scritto da Stefania Casagrande

STRADA
VINO e SAPORI
TRENINO

Enborista per un giorno

Weekend di chiusura

SERVICE di:
STAMPA DIGITALE grandi formati
STAMPA FOTO FINEART
ALLESTIMENTI - DECORAZIONI

Tel. 0461/828240
info@4visual.it
Loc. Acquaviva, 4 - Besenello

**FONTANARI
COSTRUZIONI**

COSTRUZIONE
E VENDITA
DIRETTA

www.fontanaricostruzioni.it
fontanaricostruzioni@yahoo.it

Da Pergine Valsugana a Sarche di Calavino, da Lavis a Cognola di Trento, da Mori a Nomi:

ce n'è per tutti i gusti per l'ultimo weekend di Gemme di Gusto, il calendario di appuntamenti organizzato dai soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nei fine settimana del mese di maggio.

Trento, 23 maggio 2016 - L'ultimo lungo weekend di Gemme di Gusto prende il via **venerdì 27 maggio** all'Albergo Ristorante **Valcanover**, in località **Valcanover di Pergine Valsugana**, alle **ore 20.00**, con **Gustando la primavera**, cena a base di eccellenze del **territorio**, alternando i prodotti ittici d'acqua dolce del Trentino ai sapori più "robusti" di montagna, in **compagnia dei produttori** che racconteranno il loro lavoro quotidiano.

**Centro
Olot**

Via dei Paradisi, 7

Trento

Il menù prevede filetto di salmerino alpino in crosta di pane accompagnato con mostarde Ca' dei Baghi, maltagliati con cimette di ortica e patate della Vigolana, cartoccio di sardie del Lago di Garda con polenta Mais Spin Caldonazzo e mousse di ricotta fresca dell'Azienda Agricola Le Mandre con composta di frutta.

Ogni piatto verrà abbinato ad un vino delle Cantine Mezzacorona.

La quota di partecipazione è di 35 euro.

Per info e prenotazioni, chiamare entro il 26 maggio il numero 0461 548037 o il 346 7404082.

Stesso giorno, **venerdì 27**, stesso orario, **ore 20.00**, ma presso l'**Hosteria Toblino di Sarche di Calavino**, è invece in programma **Valle dei Laghi, Valle di gusto: menù a tema primavera, con protagonisti erbe e fiori di campo, accompagnato dalle birre artigianali del Birrifico Rethia di Vezzano e dal pane del Panificio Pasticceria Tecchioli di Cavedine**.

Anche in questo caso, lo chef sarà accompagnato dai **produttori**, che illustreranno i sapori e la storia di ogni prodotto utilizzato.

La serata si apre con una torta salata di grano saraceno della Valle dei Laghi alle erbe di campo e tarassaco, si prosegue con dei tortelloni fatti in casa all'ortica con salsa ai profumi di violetta e bruscandoli, poi con un filetto di trota salmonata in carta fata su letto di patate all'aneto, cicorino all'olio extra vergine di oliva e spinacino al sentore di primula, e si chiude con una panna cotta ai fiori di malva.

La quota di partecipazione è di 35 euro.

Per info e prenotazioni, chiamare entro il 26 maggio il numero 0461 561113.

Sempre venerdì 27, dalle 19.00 alle 21.00, la **Cantina Mori Colli Zugna di Mori** dà appuntamento per **Un sorso di primavera**, stuzzicanti **abbinamenti enogastronomici**.



Guidati da Erika e dal suo staff, si potranno scoprire i prodotti del territorio (erbe aromatiche, prodotti ittici o prodotti a base di farine molite a pietra) che meglio si sposano ai vini bianchi e profumati, come il *Trentino Doc Gewürztraminer*, il *Müller Thurgau*, il nuovo *Serico* o lo spumeggiante *Trentodoc Morus*.

Le degustazioni sono a pagamento, info e prenotazioni al numero 0464 917918.

Bollicine di montagna protagoniste anche a **Nomi**, con **La primavera fiorisce nella Grotta dello Spumante**, in programma **sabato 28 maggio**.

Si parte **alle 14.30 da Palazzo Springa** con una **passeggiata tra Palazzo Vecchio e il castello**, tra boschi e vigneti in fiore, seguita da una **degustazione di Trentodoc Pedrotti in abbinamento a bocconcini di pesce trentino della Tropicoltura Armanini**, all'interno della **Grotta dello Spumante Pedrotti**.

Per i **più piccoli**, la **possibilità di disegnare e degustazioni di pane, confettura e succhi di frutta biologici trentini**.

Il costo a persona è di 20,00 euro (5,00 per i bambini); per prenotazioni chiamare entro il 26 maggio allo 0464 835111 o scrivere a **Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. È necessario abilitare JavaScript per vederlo.">info@pedrottispumanti.it**.

Alle ore 15.00, è invece il turno di **Lavis** con **Gemme dei Ciucioi**, dove i **produttori lavisiani propongono gustose degustazioni all'interno del suggestivo scenario del Giardino dei Ciucioi**, opera del visionario Tomaso Bortolotti.

Si potranno assaggiare dai salumi ai vini, dai formaggi alle birre artigianali, dalle tisane al gelato, dalle dolci specialità ai succhi di frutta.

Ad impreziosire il pomeriggio, un **intrattenimento musicale** e uno **spettacolo teatrale**.

La quota di partecipazione è di 10 euro (5 euro per i bambini e i ragazzi fino ai 18 anni e gratuito sotto i 5 anni).

Per info e prenotazioni, chiamare entro il 27 maggio il numero 340 5350993 o scrivere a **chiarasimoni@cantinemonfort.it**.

In caso di maltempo, l'evento non avrà luogo.

Alle ore 18.00, infine, le Gemme di Gusto si spostano a **Cognola di Trento**, per **Tramonto sulla collina dell'Argentario**, una **passeggiata di un'ora e trenta al tramonto sulle colline di Trento**, seguita da un **aperitivo tra le vigne di Maso Martis e una cena con prodotti locali a Maso Bergamini**, splendida villa seicentesca.

La quota di partecipazione è di 25 euro (gratuita sotto i 14 anni).

Per info e prenotazioni, chiamare entro le 12 di venerdì 27 maggio il numero 0461 921863 o scrivere a **info@stradavinotrentino.com**.

Ultimo appuntamento **domenica 29 maggio**, a **Valle San Felice di Mori**, ore **9.30**, con **Erborista per un giorno**, ovvero una visita **guidata presso Naturgresta** - azienda impegnata nella produzione di erbe officinali per la produzione di tinture madri, gemmoderivati, oli essenziali, liquori e cosmetici naturali - seguita da una **degustazione di mieli e sciroppi abbinati ad una colazione "light&green"** curata da **Ca' dei Fazzilisti**, e una **passeggiata di circa due ore e mezzo nei campi in compagnia dell'erborista per scoprire i principi base dell'agricoltura biologica, della permacoltura e le caratteristiche delle zone montane limitrofe al Garda**.

In chiusura, **visita al laboratorio di trasformazione** per conoscere le varie fasi di lavorazione e produzione di prodotti erboristici.

La quota di partecipazione è di 5 euro (gratis sotto i 14 anni).

Per info e prenotazioni, chiamare entro il 26 maggio il numero 0464 910365 o il 348 7774535 o scrivere a ecoidea@cimonetti.it.

Programma completo e dettagli su www.stradavinotrentino.com oppure sulla [pagina dedicata](#).

In allegato, alcune immagini di archivio delle iniziative in programma.

Per ulteriori informazioni, contattare:

Ufficio stampa Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

Stefania Casagrande - 393 9994515

press@stradavinotrentino.com

edico-lando.it  [Mi piace](#) [Condividi](#) [Piace a Domenico la Cava.](#)

 [Tweet](#)

 [Share](#) 1

 [Condividi](#)