



nuova home

Camping 2Laghi
Levico Terme - Levico - Trentino
Tel.: 0461 70 62 90
www.campingclub.it

GIUFFRÈ EDITORE
AG MULTIMEDIA
Silvio Galeazzo
Studio Legale

BAZAR
Settimanale di annunci gratuiti

Prima edizione del festival del vino trentino

(Tempo di lettura: 5 - 10 minuti)

Publicato: Venerdì, 25 September 2015 17:31

Scritto da Domenico La Cava



Prima edizione del festival del vino trentino

Il festival evento per evento

edico-lando.it [Condividi](#) [Mi piace](#) [Condividi](#) Piace a Domenico la Cava e altre 5 persone.

[Condividi](#)

[Tweet](#) 2

[Share](#) 2

Questa Scuola

La scuola non è (ha) un parcheggio!



LEVICO TERME - Il primo giorno di scuola ha riprodotto il problema...

LeMiePrigioni

Grillo, condannato per diffamazione



"He created him in his own image and likeness" Che tradotto...

DomanDario



TirolAmerica



Louis Brunelli, «Send these, the homeless... Carissimi Amici... Carissimi Trentini...

Disokupatti



Filippo Degasper, «chi si trova indietro... TRENTO - Pubblichiamo di seguito la lettera del Consigliere...

Spoon River



Steven Paul Jobs Il mio simbolo è la mela la mia vita a gonfia vela tra un...

L'evento è ideato e organizzato dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e dal Consorzio Vini del Trentino per valorizzare le eccellenze del territorio

Al via la prima edizione del festival del vino trentino

46 cantine, 3 birrifici, 2 distillerie, 24 produttori gastronomici e 19 ristoranti: per la prima volta Trento ospita una kermesse enogastronomica che riunisce i principali soggetti del mondo food&beverage del territorio per una quattro giorni di eventi dedicati a tutti gli appassionati del buon bere e del buon mangiare. Ad inaugurare ufficialmente la manifestazione, giovedì 24 settembre, una curiosa gara di cucina tra i campioni della Trentino Volley coordinati dallo chef Federico Parolari.

È ormai tutto pronto per l'attesissimo Festival del Vino Trentino, kermesse enogastronomica organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e dal Consorzio Vini del Trentino in programma da giovedì 24 a domenica 27 settembre a Trento.

Nato come evoluzione della storica manifestazione Autunno Trentino, l'appuntamento riunisce tutti i **principali soggetti del mondo food&beverage del territorio** che hanno messo in campo la propria esperienza e il proprio know how per ideare il **ricco calendario di iniziative** che **per quattro giorni animeranno varie location della città**.

Sono infatti ben **46 cantine, 3 birrifici, 2 distillerie, 24 produttori gastronomici e 19 ristoranti** ad aver aderito al programma della manifestazione. Inoltre, Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e Consorzio Vini del Trentino possono contare sul prezioso supporto di **soggetti istituzionali di riferimento del comparto** che, con la loro presenza, contribuiscono ad **aumentare l'autorevolezza del Festival**: dal **Comune di Trento** alla **CCIAA di Trento**, dall'**APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi**, all'**Associazione Artigiani e Piccole Imprese della Provincia di Trento** e al **Consorzio Trento Iniziative**.

In particolare, l'evento sarà suddiviso in **tre macroaree**:

Piazza dei Sapori, la cui gestione è a cura della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, ospiterà il Ristorante diurno La Trentina, con proposte di piatti veloci 100% trentini, il Ristorante serale Bistrot Dolomitico, che vedrà alternarsi in cucina uno chef diverso per ogni giorno di manifestazione, il negozio Gusto Trentino, con vendita e degustazioni di specialità del territorio, e l'enoteca Un Sorso di Trento, dove si potranno provare le migliori etichette dei vini proposti dalle cantine aderenti al Festival, oltre ad una serie di laboratori "mani in pasta" e di incontri con i produttori

Palazzi diVini, iniziativa a cura del Consorzio Vini del Trentino che proporrà degustazioni dedicate ai vini e ai territori testimonial del Trentino, in abbinata ad una serie di prodotti gastronomici tipici e con la consulenza di esperti sommelier. Due le location: Palazzo Roccabruna ospiterà i vini delle aziende di Trento, Valle dei Laghi, Garda e Piana Rotaliana, mentre Palazzo Thun quelli di Valle di Cembra e Vallagarina

Trento tra Arte e Gusto, iniziativa a cura dell'APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi che prevede una serie di visite guidate speciali per raccontare il patrimonio storico-artistico-culturale della città con alcune soste di degustazione

Ad impreziosire ulteriormente la manifestazione, la **Rassegna Enogastronomica**: a partire da venerdì 18 settembre, una serie di ristoranti di Trento proporranno propri ospiti menù speciali creati ad hoc in abbinamento ai vini testimonial del Trentino.

Infine, a corollario dell'iniziativa, il Consorzio Trento Iniziative proporrà la "Festa d'Autunno", ovvero folklore, musica, cabaret, spettacoli per bambini, degustazioni e negozi aperti lungo le vie del centro di Trento, mentre l'Associazione Artigiani e Piccole Imprese della Provincia di Trento il "Villaggio del Fare", un'esposizione delle creazioni di artigiani alla scoperta dell'*handmade* trentino.

Per celebrare con la giusta carica di energia l'avvio ufficiale del Festival, giovedì 24 settembre alle ore 17.00 scenderanno sul campo di Piazza Cesare Battisti i campioni della Trentino Volley che, per l'occasione, si improvviseranno cuochi per il contest "Cucinando con le Stelle". Divisi in due team composti ciascuno da due componenti, dovranno cucinare un piatto di gnocchi giallo-blu con base di patate viola e zafferano, seguendo i preziosi consigli di Federico Parolari, chef dell'Osteria "a Le due Spade" sollecitato dalla frizzante presentatrice Francesca Negri.

Nei giorni successivi, invece, la "palla" passerà al contest culinario "Chef on the Road", in programma sabato 26 e domenica 27 settembre. Sotto l'occhio attento di una giuria di giornalisti della stampa nazionale, si contenderanno il titolo di miglior chef, sfidandosi a colpi di ricette del territorio. Marco Bortolotti del Ristorante Vecchia Segheria di Baselga di Pinè, Guido Bosinelli dell'Hosteria Toblino di Sarche di Calavino, Paolo Dolzan di PerBacco Ristorante di Mezzolombardo e Fiorenzo Varesco dell'Osteria Storica Morelli di Canezza di Pergine.

Il festival evento per evento

Piazza dei Sapori

Centro gravitazionale della manifestazione sarà **Piazza Cesare Battisti** che, per l'occasione, verrà ribattezzata "**Piazza dei Sapori**", dal momento che, oltre al *foodshow* "Cucinando con le Stelle" e al contest culinario "Chef on the Road" concentrerà nei suoi spazi diverse iniziative a tema:

Ristorante La Trentina: ristorante diurno – aperto tutti i giorni dalle 11.00 alle 19.00 – con proposte pranzo veloci 100% trentine, per un vero e proprio viaggio tra i sapori delle migliori specialità del territorio

A coloro che non comunicano più Dedico questa vignetta ai tanti, che ormai non comunicano più...

CaroDiario



CSSEO, «Europa Est-Ovest: Storie comuni...» LEVICO TERME - La Biblioteca Archivio del CSSEO organizza,...

Verba Volant



Comunicare Tutti gli animali hanno un "linguaggio", che permette di...



Levico Terme - TN - Via Claudia Augusta, 9 - tel: 0461 706245 - Fax: 0461 701890

info@martinelliceramiche.it
www.martinelliceramiche.it



ArteLando

«Tanti auguri Mimmo!»



Oggi come 60 anni fa vide i natali il nostro fantasmagorico,...

Cent'AnniFà

La grande guerra vista con gli occhi del...



Inquinando



Das Auto Ci risiamo, i tedeschi ancora una volta sono alle prese con i...

Casalinghe



Fa caldo! E con il caldo aumentano anche i "bollori".

Sportivando



Sci Club Levico Terme, «Una stagione...» Sci Club, Levico Terme - Sabato 12 e domenica 13 settembre 2015, si...

Cronica



Il prete che comprende i pedofili Don Gino Flaim, intervistato su La7 "Capisco i pedofili..."

LaContaDina



La stiratrice Era un primaverile pomeriggio d'ozio e riposo.

MilitAria



Brigata "Sassari" in aiuto ad Olbia 5° reggimento genio guastatori e del 152° reggimento...

Non SoleNeve



il **Bistrot Dolomitico**: ristorante serale – aperto tutte le sere dalle 19.00 alle 23.00 – con raffinate proposte affidate ogni giorno a uno degli chef della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino coinvolti nel contest “Chef on the Road”, coadiuvati dal proprio staff: ad aprire le danze, **giovedì 24 settembre**, il **Ristorante Vecchia Segheria di Baselga di Pinè**; **venerdì 25 settembre** sarà invece il turno dell'**Osteria Storica Morelli di Canezza di Pergine**; **sabato 26 settembre** toccherà invece all'**Hosteria Toblino di Sarche di Calavino**; mentre la chiusura di **domenica 27 settembre** sarà affidata al **PerBacco Ristorante di Mezzolombardo**

Gusto Trentino: negozio di sapori trentini che propone il meglio delle produzioni locali, con vendita abbinata ad una serie di momenti di degustazione aperti al pubblico

Un Sorso di Trentino: enoteca-wine bar dedicato alle migliori etichette dei vini testimonial del Trentino proposti dalle cantine aderenti al Festival. Si potranno dunque degustare Teroldego Rotaliano, Marzemino, Nosiola e MüllerThurgau, oltre ad una selezione di birre artigianali e ad una serie di gustosi sciropi e succhi di frutta per soddisfare i gusti e le esigenze di tutti

Laboratori “mani in pasta”: una serie di momenti per consentire al pubblico di toccare con mano l’artigianato enogastronomico trentino provando in prima persona a realizzare alcune ricette speciali, con i consigli di tutor esperti e con la soddisfazione della degustazione finale. In programma “I dolci della tradizione”, giovedì 24 settembre alle ore 15.00; “La pasta fresca del Trentino”, venerdì 25 settembre alle ore 11.00; “Il vino...dal calice al piatto”, venerdì ore 15.00; “Il pane a lievitazione naturale”, sabato 26 settembre alle ore 11.00; “Il Trentino nel piatto”, domenica 27 settembre alle ore 11.00

Incontri-degustazioni con i produttori: occasioni di approfondimento e dialogo tra pubblico e produttori della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino per scoprire cosa si cela dietro alle eccellenze della tavola, con successiva degustazione in abbinata ad etichette locali suggerite da esperti sommelier

Palazzi diVini

Isole tematiche allestite dal Consorzio Vini del Trentino all’interno di due edifici particolarmente rappresentativi e suggestivi della città - ovvero **Palazzo Roccabruna**, Enoteca Provinciale del Trentino, e **Palazzo Thun**, sede del Municipio – **dedicate ai vini e ai territori testimonial del Trentino**. In entrambi i palazzi si potranno scoprire e assaggiare anche le bollicine di montagna Trentodoc.

Un’occasione per passeggiare per le suggestive sale di questi due palazzi degustando le migliori etichette del territorio, in **abbinamento** ad una serie di **prodotti gastronomici tipici**, con la **consulenza di esperti sommelier**. In particolare, **Palazzo Roccabruna ospiterà i vini delle aziende di Trento, Valle dei Laghi, Garda e Piana Rotaliana, mentre Palazzo Thun quelli di Valle di Cembra e Vallagarina**.

Orari di apertura: giovedì 24 e venerdì 25 settembre dalle 15.00 alle 22.00; sabato 26 e domenica 27 settembre dalle 10.00 alle 22.00.

Costo: 10 euro per un palazzo (5 mezze degustazioni); 15 euro per due palazzi (10 mezze degustazioni); 5 euro a tagliere per prodotti tipici del territorio.

Trento tra Arte e Gusto

L’**APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi** curerà una **serie di visite guidate speciali** alla scoperta di tesori romani e splendore medioevale e rinascimentale tra strade, piazze, facciate dei palazzi della città, accompagnate da gustose soste di degustazione.

Orari: venerdì 25 settembre alle ore 15.00; sabato 26 settembre alle ore 10.00 e alle ore 15.00 e domenica 27 settembre alle ore 10.00 e alle ore 15.00

Costo: 12 euro a persona. La prenotazione è richiesta entro le 18.00 del giorno precedente la visita, telefonando al numero 0461 216000

Rassegna enogastronomica

A partire **da venerdì 18 settembre e fino al termine della manifestazione**, una serie di **ristoranti** della città di Trento proporranno ai propri ospiti **menù completi in abbinamento ai vini testimonial del Trentino** studiati ad hoc per l’occasione.

Inoltre, negli stessi giorni del Festival, ad arricchire ulteriormente l’offerta della città di Trento, si svolgeranno due ulteriori iniziative:

sugli alberi le...

Culturando

Quando le parole hanno un peso importante



“Non sono un martire, non sono una vittima, sono un...

AnimaLando

Ciclo vitale del parassita



Parassiti intestinali. Da tempo i veterinari sono informati riguardo...

Vignettando

L’ennesima rapina



Clak,clak...Questo è il sinistro rumore che fa lo...

Galleria

Formaggio senza latte... UE



UE: Formaggi prodotti con latte in polvere se sei d’accordo...



Credentro

Il matrimonio... che storia!



Caldonazzo, Passeggiata in compagnia... CALDONAZZO - Monte Rive – Torre dei Sicconi.

GambeRotto



Lavis, Besenello e Tione per un “DIVin... Lavis, Besenello e Tione protagonisti del secondo weekend “DIVin...

Spettagolando



“Halloween alla Cà Rossa” Da brividi! Ebbene si alla Cà Rossa di Pergine, quel delizioso...

TuttiNudi



Andrea Maschio, «Femate il degrado a... TRENTO - La città di Trento continua la sua discesa nel...



Credentro

Il matrimonio... che storia!

Festa d'Autunno

Un'occasione per incontrarsi nel centro della città, tra **folklore, mostre, cabaret, spettacoli per bambini, artigianato e mercatini, con la possibilità di degustare un aperitivo accompagnato dal ritmo della musica** e visitando i negozi che per l'occasione rimarranno aperti durante tutto il weekend, grazie alla disponibilità degli **aderenti al Consorzio Trento Iniziative**.

Villaggio del Fare

A cura dell'**Associazione Artigiani e Piccole Imprese della Provincia di Trento**, il **Villaggio del Fare** nasce per **valorizzare le imprese del settore artigiano offrendo ai visitatori una piacevole passeggiata tra creazioni uniche, realizzate a mano, vera e propria espressione dell'*handmade* trentino**. Esporranno i propri prodotti Inge Lanznaster di Vattaro (carillon meccanici, etichette in smalto e legno), Le Creazioni di Cloe di Franchetto Claudia di Levico Terme (gioielli, prodotti in panno e feltro), Carmen Buganza di Tione (gioielli ed oggettistica in vetro), Anna Piffer di Besenello (porcellana per la casa), Fiorenzo Scartezzini di Trento (creazioni orafe), Le Magie di un Tempo di Sartori Sara di Borgo Valsugana (oggettistica realizzata con fiori pressati), Rita Maria Bindolo di Terlago (oggettistica varia), Nadia Chrisnalingiu Giovannini di Levico Terme (produzioni di bigiotteria), Tiziana Mosna di Trento (sartoria creativa) e Monte Tesobo Azienda Agricola Dal Fior di Roncegno (erbe officinali).



Non è facile scrivere una storia del matrimonio senza cadere...