

CASINO
CAMPIONE D'ITALIA
THE NEXT FUN
DOVE VA IL DIVERTIMENTO.
GIOCA ONLINE SU
www.casinocampione.it

Vallagarina, Lavis, Valle di Cembra e Comano Terme per il terzo weekend di DiVin Ottobre

martedì, 11 ottobre 2016

QUANDO: 14 ottobre 2016 @ 21:00-22:00
Europe/Rome Fuso orario

📅 Calendario

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.

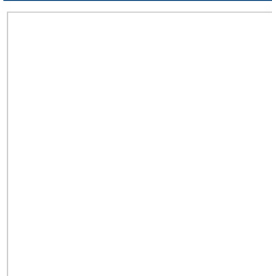
Venerdì 14 ottobre l'appuntamento è a Mori, per **Morsi & sorsi d'autunno**, l'aperitivo trentino **dalle 19.00 alle 22.00** presso l'enoteca della Cantina Mori Colli Zugna, in replica ogni venerdì fino a fine mese. In degustazione, i **vini della cantina** in abbinata a cibi di stagione, come il **miele** 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** a 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. 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.*

Cerca nel sito... CERCA



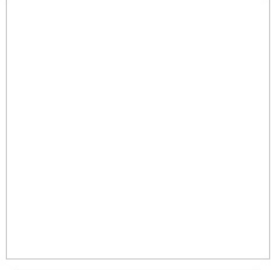
I VIDEO DELLE VALLI

Revò, danneggiano il meileto di un parente: tre nonesi denunciati dai carabinieri. VIDEO
Rafting a Commezzadura, chiusa l'attività al centro Extreme Waves. Di Cola: "Bilancio ottimo" ARCHIVIO VIDEO



il CORVATSCH ti aspetta

IL METEO DELLE VALLI



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

#divinottobre