

Testata: Gazzettadellevalli.it Data: 11 ottobre 2016



Gazzetta delle Valli

News dalle Valli Lombarde e Trentine





Spostandosi a Lavis, presso la stube della cantina La Vis si potrà invece partecipare a <u>Una volta il vino...</u>, 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'autumno 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 sosterà 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.





Dalle 11.00 in poi, a Ponte Arche di Comano Terme, presso i Giardini del Sarca, si svolge invece <u>D'Autunno...Festival e assaggi</u>, 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 Troticoltura 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 <u>Caneve Aperte</u>, 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 <u>www.cembranidoc.it</u>.

Domenica 16 ottobre si ritorna in Vallagarina con <u>Erborista per un giorno</u> a Mori, a partire dalle 10.00, per una stuzzicante colazione abbinata alla degustazione di mieli e sciroppi prodotti dal laboratorio di Naturgresta 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 0 339 3009437 o scrivere a agritur@masotratta.net.

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



#divinot to bre

Gazzetta delle Valli