



2H / HOUSE AND HOTEL

# Gazzetta delle Valli

News dalle Valli Lombarde e Trentine



2H / HOUSE AND HOTEL

Aprica Boario Edolo Tonale Val di Sole St. Moritz Campiglio Riva del Garda Cronaca Cultura Eventi Attualità Sport



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

## Sette appuntamenti per la chiusura di Gemme di Gusto

lunedì, 23 maggio 2016

Quando: 27 maggio 2016 @ 20:05 - 21:05

[← Back to Calendar](#)

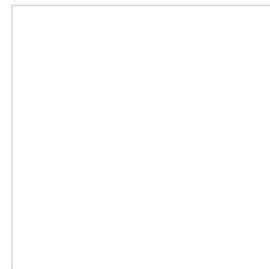
L'ultimo lungo weekend di Gemme di Gusto prende il via **venerdì 27 maggio** all'Albergo Ristorante Valcanover, in località Valcanover di Pergine Valsugana, alle ore **20.00**, con *Gustando la primavera*, cena a base di eccellenze del territorio, alternando i prodotti ittici d'acqua dolce del Trentino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

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 Trocoltura 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 [info@pedrottispumanti.it](mailto:info@pedrottispumanti.it).*

Cerca nel sito... CERCA



IL VIDEO DELLE VALLI

Extreme Waves di Commezzadura, la nuova stagione al centro rafting è partita bene. Di Cola: "C'è grande interesse" XXIX Raduno Artiglieri, un successo la manifestazione di Darfo Boario. VIDEO

ARCHIVO VIDEO



IL METEO DELLE VALLI



AGENDA DELLE VALLI

MAG 27 10:45 Coach ad alta quota: un

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](mailto: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](mailto: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 sciropi 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](mailto:ecoidea@cimonetti.it).

MER 2018	Hotel Spa & Golf di Cortina d'Ampezzo
11:00	Compie 33 anni la Festa dello sport dedicata ai disabili
13:00	IT-Masterplan: reimpostazione della cartella clinica elettronica
13:15	BioNoc' birrifico trentino dell'anno, a Cerevisia 10.000 visitatori
14:00	Cohousing & coworking, recuperato edificio a Bolzano
15:30	Conartigianato Imprese Brescia e Lombardia Orientale: incontro "Marocco opportunità economica"
16:00	Cooperazione e sviluppo economico per un Trentino sempre più Internazionale

16:00	Galleria Stava: migliorata l'illuminazione
16:00	Giornata mondiale della sclerosi multipla
16:00	Giro d'Italia: Molveno-Cassano d'Adda. Diretta tv, percorso, altimetria
16:00	Morbegno: inaugurazione nuovo padiglione casa di riposo Paravicini
16:30	Per Libri all'aria Storie di Abracci
16:30	Presentato il bilancio 2015 della Caproni Spa