



Gazzetta delle Valli



✉ Scrivi alla redazione 👤 Scrivi al direttore 💬 Segnala una notizia ★ Segnala un evento

Home Aprica Boario Edolo Passo Tonale Val di Sole St. Moritz Madonna di Campiglio Cronaca Cultura Eventi Attualità Sport

Dai il tuo aiuto nelle mani di chi ti protegge.
www.lilt.it 800 998277 lilt nazionale SOS LILT

5x mille
SOSTIENI IL NOSTRO IMPEGNO A FAVORE DELLA PREVENZIONE

Firmare nello spazio
"Finanziamento della Ricerca Sanitaria"

codice fiscale
80118410580

LILT
ASSOCIAZIONE ITALIANA PER LA TUTELA E LA PROMOZIONE DEL LEGNO
prevenire e vivere

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

Castagne e vino per l'ultimo evento del calendario "Divin Ottobre"

mercoledì, 28 ottobre 2015

Quando: **31 ottobre 2015 @ 18:15 - 19:15**

← Back to Calendar

Si avvia alla conclusione "Divin Ottobre", calendario di appuntamenti promosso dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, in collaborazione con il Consorzio Vini del Trentino, in programma nei weekend del mese di ottobre in varie località del Trentino tra comuni, cantine, aziende agricole, ristoranti e agriturismi del territorio.

L'ultimo evento, "Castagne e vino, abbinamento eccellente", organizzato dall'Associazione Tutela dei Marroni di Castione, è previsto per sabato 31 presso Palazzo Roccabruna a Trento.

Lo chef Walter Miori riproporrà il menù dell'omonimo concorso - nato per valorizzare e nobilitare l'abbinamento tra una delle produzioni tipiche trentine, la castagna, e uno dei prodotti più importanti per la cucina e la tradizione locale, il vino - e gli abbinamenti vino/grappa risultati vincitori alla Festa della Castagna di Castione di Brentonico dello scorso weekend.



Ad un prezzo di **28 euro a persona**, gli ospiti potranno dunque degustare *Crespella di castagne con formaggio morbido, frutta secca e marronata*, in abbinamento con il *Trentodoc Riserva 2009 Pas Dosè* dell'Azienda Agricola Balter, *Zuppa ai marroni di Castione con sfilacci di gallina*, in abbinamento con il *Pinot Grigio Ramato Trentino DOC Petramontis 2013* di Villa Corniole, *Coniglio farcito con castagne e funghi su pure di sedano rapa* in abbinamento con il *Cabernet Sauvignon Vigneti delle Dolomiti IGT 2012* di Maxentia, *Mousse di castagne con cialdina croccante di sesamo e nocciola su salsa di cachi* in abbinamento con il *Goldtraminer Vigneti delle Dolomiti IGT 2013* della Cantina Toblino e, per finire, *Torrone alle castagne (miele di castagno, caldarroste, nocciole)* in abbinamento alla *Grappa invecchiata Ritocchi nel tempo* della Distilleria Casimiro.



Cerca nel sito... CERCA

Scopri i tesori dell'Alto Adige
Per saperne di più >

I VIDEO DELLE VALLI

Il carro del fieno: una delle tradizioni di Vermiglio nel video di Marcello Serra 'Rhxdue Fundacion Contador': lo spagnolo a Ponte di Legno. VIDEO

ARCHIVIO VIDEO

IL CORVATSCH ti aspetta

IL METEO DELLE VALLI

©2015 ilMeteo.it - il Meteo per il tuo sito web!

Meteo Passo Tonale

Venerdì 30/10/2015
Sereni
Temperatura minima: -1°C
Temperatura massima: 7°C
Probabilità di precipitazioni: 10
Vento debole da NNE

Sabato 31 Domenica 1