



HOME

TURISMO E VIAGGI

ENOGASTRONOMIA

NEWS

ARCHIVIO

REDAZIONE

LOGIN

cerca

Articoli recenti



Acquario di Livorno, un invito alla scoperta ed un tuffo nel divertimento

tuffo nel divertimento

27 maggio 2016



Le Vie del Nord, tour in Estonia e Lettonia per vivere la festa del solstizio d'estate

27 maggio 2016



Locarno, tra natura ed eventi d'arte mette i sapori del Ticino a tavola

27 maggio 2016



Meridiana, decolla l'estate tra novità e voli stagionali

27 maggio 2016



Norwegian Cruise Line, al via i saldi in vista dell'estate

27 maggio 2016



Magazine online di viaggi, turismo,

Home > News > Enogastronomia News > Trentino, Gemme di Gusto per un mondo di sapori anche a fine maggio

Impressioni di Viaggio

Trentino, Gemme di Gusto per un mondo di sapori anche a fine maggio

Condividi



Da Sarche di Calavino a Lavis, da Cognola di Trento a Mori a Nomi risulta ancora ampia la scelta i per l'ultimo weekend di **Gemme di Gusto**, il calendario di appuntamenti organizzato dai soci della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** nei fine settimana del mese di maggio.

Infatti, l'ultimo lungo weekend di Gemme di Gusto, prevede per venerdì 27, ore 20.00, presso l'Hosteria Toblino di Sarche di Calavino, il programma Valle dei Laghi, valle del Gusto con menù a tema primavera, con protagonisti erbe e fiori di campo, accompagnato dalle birre artigianali del Birrificio 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 ed è chiusa con una panna cotta ai fiori di malva. La quota di partecipazione è di 35 euro.

Sempre venerdì 27, dalle 19.00 alle 21.00, la Cantina Mori Colli Zugna di Mori (Tn) dà appuntamento per Un sorso di primavera, con stuzzicanti abbinamenti enogastronomici. Così, 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.



frutta biologici trentini. Il costo a persona è di 20,00 euro (5,00 per i bambini).

Ed ancora, bollicine di montagna protagoniste anche a Nomi (Tn), con La primavera fiorisce nella Grotta dello Spumante, in programma sabato 28 maggio. Con inizio 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 Tricotatura Armanini, all'interno della Grotta dello Spumante Pedrotti. Per i più piccoli, la possibilità di disegnare e degustazioni di pane, confettura e succhi di



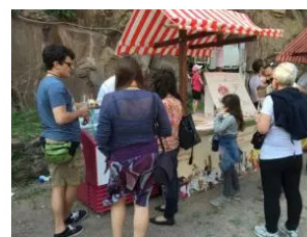
Invece a Lavis (Tn), alle ore 15.00, è in programma Gemme dei Ciucioi, un appuntamento in cui i produttori lavisiani propongono gustose degustazioni all'interno del suggestivo scenario del Giardino dei Ciucioi, opera del visionario Tomaso Bortolotti. Si potranno assaggiare dai salumi ai vini, dai formaggi alle birre artigianali, dalle tisane al gelato, dalle dolci specialità ai succhi di frutta. Ad impreziosire il pomeriggio, saranno un intrattenimento musicale ed uno spettacolo teatrale. La quota di partecipazione è di 10 euro (5 euro per i bambini ed i ragazzi fino ai 18 anni e gratuito sotto i 5 anni). Prenotazioni entro il 27 maggio. In caso di maltempo, l'evento non avrà luogo.

Quindi, alle ore 18.00, infine, le Gemme di Gusto si spostano a Cognola di Trento, per Tramonto sulla collina dell'Argentario; si tratta di una passeggiata di un'ora e trenta al tramonto sulle colline di Trento, seguita da un aperitivo tra le vigne di Maso Martis ed una



cena con prodotti locali a Maso Bergamini, splendida villa seicentesca. La quota di partecipazione è di 25 euro (gratuita sotto i 14 anni).

Ultimo appuntamento domenica 29 maggio a Valle San Felice di Mori (Tn), ore 9.30, con Erborista per un giorno, che prevede 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 sciroppi abbinati ad una colazione "light&green" curata da Ca' dei Fazzlisti, e una passeggiata di circa due ore e mezzo nei campi in compagnia dell'erborista per scoprire i principi base dell'agricoltura biologica, della permacultura 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



www.stradavinotrentino.com