



Home > News > Trentino, per San Valentino alcune proposte gustose ed originali

Impressioni di Viaggio

Trentino, per San Valentino alcune proposte gustose ed originali

Condividi 



Perché in **Trentino** la festa di **San Valentino** può essere trascorsa anche in modo originale accompagnando la ricorrenza con momenti di gusto, assaporando i prodotti della più tipica e genuina tradizione enogastronomica trentina.

Come a **Rovereto** (Tn), il 14 febbraio 2016 – il **Moja Ristorante Caffetteria** propone una serata romantica, € 60,00 a coppia, acqua e vino inclusi.

Mentre a **Covelo di Terlago** (Tn), pure il 14 febbraio, l'**Osteria Cà dei Giosi** organizza una serata di San Valentino con un menù speciale, con solo prodotti tipici trentini. Prezzo: € 27,00, bevande escluse.

Ed ancora, a **Nogaredo**, il 13 e 14 febbraio – la **Distilleria Marzadro** invita le coppie ad una visita guidata speciale: "15 sensi", una degustazione riservata nella sala d'invecchiamento, circondata da botti di legno. Sarà possibile degustare alcuni abbinamenti tra le selezioni di Grappa "Espressioni di Andrea Marzadro" ed il fine cioccolato Domori. La famiglia Marzadro augurerà un buon San Valentino 2016 lasciando alla coppia una grappa personalizzata. Orari: Sabato 13 febbraio alle ore 11, 14 e 16 e domenica 14 febbraio alle



ore 11. Durata: 1 ora e mezza. Quota di partecipazione: € 30 a coppia.

Infine e non solo per San Valentino, ecco l'iniziativa "De Gustibus...Disputandum Est!", organizzata a **San Michele all'Adige**, tutti i sabati dal 13 febbraio al 19 marzo (16,30-18)- Educare al gusto. Infatti, il **Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina**, organizza un ciclo di appuntamenti di educazione al gusto per riscoprire sapori e aromi che fanno parte della cultura alimentare locale, con attenzione alle tipicità territoriali. Ogni corso prevede un parte teorica accompagnata da un momento di degustazione, per sei appuntamenti con degustazioni di prodotti del territorio.

Così, sabato 13 febbraio 2016, l'argomento trattato sarà il latte, attraverso un percorso sensoriale per comprenderne la diversità, a cura di Francesco Gubert – costo 6 €. Durante questo primo appuntamento, si affronta un percorso sensoriale attraverso diverse tipologie di latte, per comprendere le caratteristiche del prodotto in funzione dell'origine e della lavorazione.

Mentre, sabato 20 febbraio 2016, si parlerà di formaggi, dall'erba al formaggio, i mille profumi di montagna, a cura di Francesco Gubert – costo 9 €. Perché il Trentino è una terra di formaggi dalla lunga tradizione, patria di prodotti d'alpeggio e di DOP di assoluta



HOME

TURISMO E VIAGGI

ENOAGRONOMIA

NEWS

ARCHIVIO

REDAZIONE

LOGIN

cerca

Articoli recenti



Oman, per assistere ad eventi sulla cresta dell'onda
10 febbraio 2016



Sperlonga (Lt), Sedano Bianco Igp tesoro verde abbracciato dal mare

10 febbraio 2016



Roma, Hotel Capo d'Africa e Visconti Palace Hotel per un romantico San Valentino

10 febbraio 2016



Alto Adige, nei masi Gallo Rosso la natura è a portata di mano

10 febbraio 2016



Vietnam, Doppelmayer-Garaventa realizza sul monte Fansipan una funivia a due passi dal cielo

10 febbraio 2016



eccellenza. In questo corso viene esplorata la lavorazione del latte e la sua trasformazione in formaggi tradizionali con caratteristiche gustative diverse e complesse.

Ed ancora, sabato 27 febbraio 2016 – Pani e dolci: sapori e saperi della tradizione, a cura di Aldo Tecchioli – costo 6 €. Quattro anni fa è nato in Valle dei Laghi un progetto di reintroduzione della coltivazione dei cereali che ha visto partecipare il panificio Tecchioli, impegnato nell'utilizzare il grano coltivato in valle e chicchi di cereali selezionati, per realizzare prodotti genuini dal sapore antico.

Quindi, sabato 5 marzo 2016 – sarà la volta delle mele: tante varietà per un percorso multisensoriale, a cura di Mathilde Charles – costo 6 €. La percezione di ciò che mangiamo e beviamo è un'autentica esperienza multisensoriale poiché i cinque sensi entrano tutti in gioco e un cibo piace non solo per l'aspetto, l'odore e il gusto, ma anche per la consistenza oppure il suono che produce masticandolo.

Di seguito, sabato 12 marzo 2016 – Birre: viaggio con il luppolo dal Trentino all'Europa, a cura di Lorenzo Girardi – costo 9 €. Il corso prevede nella parte introduttiva la spiegazione della composizione chimico-fisica della birra, con una parte di approfondimento sulle modalità di approcciarsi a nuove birre e di identificarne i macroelementi caratteristici. La degustazione prevede l'assaggio di 2 birre artigianali trentine e 2 da fuori regione.

Infine, sabato 19 marzo 2016 – si parlerà di amari: un gusto difficile ma dai numerosi



benefici, a cura di Sergio Cattani – costo 6 €. Gli amari e gli elisir sono prodotti attualmente seguendo pedissequamente delle ricette tradizionali, le cui origini si perdono nella notte dei tempi e che nella maggior parte dei casi sono segrete o hanno qualcosa di magico in riferimento al processo estrattivo e/o alla sua preparazione. Durante il corso, assaggiando gli estratti vegetali amari, si impara a riconoscere questo gusto poco amato, ma dalle numerose proprietà benefiche per l'organismo.

I corsi a numero chiuso e le iscrizioni devono essere effettuate entro il giovedì precedente ad ogni corso.



Magazine online di viaggi, turismo, enogastronomia