

L'Adigetto.it

Il quotidiano online del Trentino Alto Adige

Home | Interno | Esteri | Letteratura | Arte e Cultura | Pagine di storia | Economia | Festival Economia | Miss | Sapori | Golf | Sport | Foto | Satira | Eventi
Archivio

Cerca | Ricerca avanzata

Farmacie di turno

Rifugi del Trentino



CENTRO SERVIZI CULTURALI SANTA CRISTINA

ALLAMOSTRA ristorante | pizzeria Grill

In centro a Trento, di fronte al Castello del Buonconsiglio

0461 230787

Win Sport Grafica Pubblicità DECORATIVA

I nostri servizi



Home | Interno | La nona edizione di «Divin Ottobre» si chiude a Trento

La nona edizione di «Divin Ottobre» si chiude a Trento

28/10/2015

Castagne e vino per l'ultimo evento del calendario della Strada del vino e dei sapori



Torrone alle castagne e grappa invecchiata in barrique - Sotto, mousse di castagne e Goldtraminer.

Quinto e ultimo fine settimana per il calendario di eventi organizzati dai soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Protagonisti dell'ultimo appuntamento due prodotti simbolo dell'autunno: castagne e vino. 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.

Invia ad un amico

Versione stampabile

Versione solo testo

Moxti Trentini

Formaggi Italiani... Genuini

idee casa "Unica"

Trento Fiere

6-7-8 novembre

TRAMONTIN

abitare oggi



MAS
DE LA
FAM

eteotrentino
Servizio
Meteorologico
del Trentino

www.endrizzi.it

LA TUA COMUNICAZIONE
È IMPORTANTE,
NON ABBANDONARLA
AL CASO.

tandem
PRODOTTO
www.tandemprodotti.it

AUTISCA SPASOLA

Aerial

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 purè 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.



SCOPRI LA PROMOZIONE

PAGAMENTO INTERESSI ZERO
Tan 0% Taeg Variabile

TRAMONTIN
abitare oggi



LA PIZZA BISCOTTATA GOURMET

Laboratorio di ricerca gastronomica

Maso Franch



PATIFLEX