



www.trentinowine.info

TRENTINO WINE BLOG - TUTTO IL RESTO SONO SOLO PUBBLICHE RELAZIONI

HOME VINO DIGITAL WINE CAD - CANEVA ACADEMY DIARY EVENTI RASSEGNA STAMPA INFO ENTRA

Comunicati Stampa

GEMME DI GUSTO SI FA IN SETTE

2 giorni fa · Commenta · di Tiziano Bianchi





Inserito da **Tiziano Bianchi**

SETTE APPUNTAMENTI PER IL WEEKEND DI CHIUSURA DI GEMME DI GUSTO

Da Pergine Valsugana a Sarche di Calavino, da Lavis a Cognola di Trento, da Mori a Nomi: ce n'è per tutti i gusti 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.

ARCHIVIO

Seleziona mese

VOX POPULI



canarino Titty on LA REALTÀ È DALLA PARTE DI PALAZZO ROCCABRUNA
ancor più tristi i tuoi commenti ...



nemesi on LA REALTÀ È DALLA PARTE DI PALAZZO ROCCABRUNA
Bene, facciamo la Mostra Vini al Palanaunia e vedi...



Silvia Passerini on RADIOVERETO, RADIOWINE
Trentino Wine ci pensa il Lorenzol



Roberto Bertolini on LA REALTÀ È DALLA PARTE DI PALAZZO ROCCABRUNA
Fantastico finale



Tiziano Bianchi on LA REALTÀ È DALLA PARTE DI PALAZZO ROCCABRUNA
per fortuna Federico ha notato.....la cosa...io...



Federico on LA REALTÀ È DALLA PARTE DI PALAZZO ROCCABRUNA
Fantastico finale

Trento, 23 maggio 2016 - 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 Toblino 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 maggio il numero 0461 561113.**

Stesso giorno, **venerdì 27**, stesso orario, **ore 20.00**, ma presso l'**Hosteria Toblino 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 maggio il numero 0461 561113.**

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 **Troticoltura 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 ainfo@pedrottispumanti.it.**

PARTE DI PALAZZO ROCCABRUNA
1.700 partecipanti e
5.000 degustazioni sarebbero...

Matteo Gottardi on **RADIOVERETO, RADIOWINE**
Purtroppo la mia indole osifera mi costringe...

Trentino Wine on **RADIOVERETO, RADIOWINE**
me raccomando.....contarla bem la storia del Enanti...

Giulio Prosser on **RADIOVERETO, RADIOWINE**
#seguirabrindisi

Curiosa&Sospettosa on **LA REALTÀ È DALLA PARTE DI PALAZZO ROCCABRUNA**
Come è triste questa lettera, Cosimo. Sembri dave...

Tiziano Bianchi on

VALLE DEI LAGHI...

Giulio Prosser on **RADIOVERETO, RADIOWINE**
#seguirabrindisi

Curiosa&Sospettosa on **LA REALTÀ È DALLA PARTE DI PALAZZO ROCCABRUNA**
Come è triste questa lettera, Cosimo. Sembri dave...

Tiziano Bianchi on **RADIOVERETO, RADIOWINE**
No grazie Silvia.... te sai che som n ors no me pi...

Albino Martinelli on **RADIOVERETO, RADIOWINE**
Tegnghelo il posto che el fem corvinto de vignir...

Silvia Passerini on **RADIOVERETO, RADIOWINE**
Te tegna en posto, Tiziano?

Cosimo P. di R. on **MOSTRA VINI 2016: I NUMERI**
Vai tu a spiegarglielo a quel paio di

Alle ore 15.00, è invece il turno di Lavis con *Gemme dei Cluciol*, dove i produttori lavisiani propongono gustose degustazioni all'interno del suggestivo scenario del Giardino dei Cluciol, 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. In caso di maltempo, l'evento non avrà luogo.

Alle ore 18.00, infine, le Gemme di Gusto si spostano a Cagnola 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.

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 sciroppi abbinati ad una colazione "light&green" curata da Ca' dei Fazzillisti, 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.

industrie? N...

 Angelo Rossi on MOSTRA VINI 2016: I NUMERI
Ma no, CPR, sono cose che in cuor loro sentono tan...

 Cosimo P. di R. on MOSTRA VINI 2016: I NUMERI
Angelo dti sottoscrivo. Ma mi chiedo, non è che qu...

 Angelo Rossi on MOSTRA VINI 2016: I NUMERI
La 79ª Mostra Vini del Trentino si è conclusa e qu...

 Lucy on I VINI DI MONTAGNA CON IL SEMINARIO VERONELLI
In effetti si è molto curiosa questa scelta, capis...

 Lucy on MOSTRA VINI 2016: I NUMERI
Ma sono confermati questi numeri? Io ci sono andat...

 Albino Martinelli on RADIOROVERETO, RADIOWINE