

## LA NONA EDIZIONE DI "DIVIN OTTOBRE" SI CHIUDE A TRENTO

Publicato il giorno 28 ottobre 2015 da Tiziano Bianchi



comunicato stampa

### LA NONA EDIZIONE DI "DIVIN OTTOBRE" SI CHIUDE A TRENTO

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. 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.

Per info e prenotazioni, 0461 887101, [info@marronicastione.it](mailto:info@marronicastione.it)