

Premi **F11** per uscire dalla modalità a schermo intero

# vino e dintorni

VITIVINICOLA **FERRUCCIO DEIANA**

VITIVINICOLA **FERRUCCIO DEIANA**

RSS

## DETTAGLIO DINTORNI DINTORNI



## EVENTI

nov 2016						
Lu	Ma	Me	Gi	Ve	Sa	Do
31	1	2	3	4	5	6
7	8	9	10	11	12	13
14	15	16	17	18	19	20
21	22	23	24	25	26	27
28	29	30	1	2	3	4

## 13 ott 2016 VALLAGARINA, LAVIS, VALLE DI CEMBRA E COMANO TERME

PROTAGONISTI DEL TERZO WEEKEND DI DIVIN OTTOBRE

Scoprire la storia enologica della Valle di Cembra, attraversare i vigneti di Isera, tra laboratori artistici e lezioni di cucina, scoprire i segreti delle erbe officinali e conoscere le tecniche di "viticoltura ragionata" sono solo alcune delle proposte del prossimo fine settimana in Trentino. Tra gli eventi in programma, anche la terza edizione di Caneve Aperte a Cembra Lisignago.

Trento, 11 ottobre 2016 - Proseguono gli appuntamenti organizzati dai soci della Strada del Vino e dei Sapori per Divin Ottobre, calendario di eventi eno-gastronomici in programma tutti i fine settimana del mese in varie località del Trentino.

Venerdì 14 ottobre l'appuntamento è a Mori, per Morsi & sorsi d'autunno, l'aperitivo trentino dalle 19.00 alle 22.00 presso l'enoteca della Cantina Mori Colli Zugna, in replica ogni venerdì fino a fine mese. In degustazione, i vini della cantina in abbinata a cibi di stagione, come il miele dell'Apicoltura Girardelli, i marroni dell'Associazione Tutela Marroni di Castione, i prodotti caseari del Caseificio Sociale di Sabbionara e il pane del Panificio Moderno. Le degustazioni sono a pagamento. Per info, chiamare il numero 0464 918154 o scrivere a [enoteca@cantinamoricollizugna.it](mailto:enoteca@cantinamoricollizugna.it).

Spostandosi a Lavis, presso la stube della cantina La Vis si potrà invece partecipare a Una volta il vino..., serata enogastronomica con la testimonianza dell'autore Alfonso Lettieri che, a partire dalle 20.00, racconterà un pezzo della storia vitivinicola della Valle di Cembra. Seguiranno degustazioni di piatti d'autunno e di montagna, preparati dalla locanda El Casel dei Masi con i salumi della Macelleria Zanotelli e i formaggi dell'Azienda Agricola Le Mandre. Il costo è di 35 euro a persona. Per info e prenotazioni, chiamare il numero 0461 440150 o scrivere a [vinoteca@la-vis.com](mailto:vinoteca@la-vis.com).

Tre gli appuntamenti in programma sabato 15 ottobre. Si parte alle ore 9.00 con Vallagarina di gusto a Isera, in replica il 29 ottobre: un tour enogastronomico alla scoperta di Isera e dei suoi dintorni con colazione nei vigneti della Cantina d'Isera seguita dal laboratorio artistico di Diego Zeni e una lezione di cucina tipica presso la Locanda delle Tre Chiavi, dove si imparerà a preparare i tipici canederli alla trentina e si sosterrà per il pranzo. Nel pomeriggio, visite presso i palazzi e i giardini del borgo e tappa presso la Distilleria Marzadro per scoprire i profumi della grappa trentina e l'arte della distillazione. Aperitivo e cena finale presso Moja Ristorante Caffetteria a base di prodotti trentini. Il prezzo è di 65 euro, comprensivo di pranzo, cena e transfer in pullman. Per info e prenotazioni, da effettuare entro giovedì 13 ottobre, chiamare il numero 0461 921863 o scrivere a [info@stradavinotrentino.com](mailto:info@stradavinotrentino.com). Dalle 11.00 in poi, a Ponte Arche di Comano Terme, presso i Giardini del Sarca, si svolge invece D'Autunno...Festival e assaggi, appuntamento con il gusto, che proseguirà anche domenica 16, organizzato dalla Pro Loco di Ponte Arche, per vivere e assaporare il territorio in tutte le sue sfumature, tra showcooking, stand enogastronomici, spettacoli di arcieria e intrattenimento per bambini. Durante la kermesse, si potranno acquistare e degustare i prodotti di Azienda Agricola Filanda de Boron, Azienda Agricola Francesco Poli, Azienda Agricola Troicoltura Armanini, Malghito e Primefood. Per info, scrivere a [prolocopontearche@gmail.com](mailto:prolocopontearche@gmail.com).

Alle 16.30, prende infine il via a Cembra Lisignago la terza edizione di Caneve Aperte, l'ormai tradizionale cena itinerante in nove tappe tra gli avvolti del centro storico di Cembra con vini e grappe in abbinamento, oltre a intrattenimento musicale di ogni genere. Il punto di partenza è la Chiesa di San Pietro, che per l'occasione sarà aperta a chi la vorrà visitare. Basterà poi seguire le indicazioni riportate sulla mappa dell'iniziativa e disseminate lungo il paese per trovare i punti ristoro. Il costo è di 35 euro a persona. Bus navetta a disposizione per gli ospiti degli alberghi della Valle di Cembra. Per info e prenotazioni, visitare il sito [www.cembranidoc.it](http://www.cembranidoc.it).

Domenica 16 ottobre si ritorna in Vallagarina con Erborista per un giorno a Mori, a partire dalle 10.00, per una stuzzicante colazione abbinata alla degustazione di mieli e sciroppi prodotti dal laboratorio di Naturgresta a Valle San Felice. Seguirà una visita ai campi di piante officinali biologiche e un tour in laboratorio per scoprire le modalità di preparazione dei prodotti erboristici per finire con una degustazione dei liquori prodotti. Il prezzo è di 5 euro a persona (gratuito sotto i 16 anni). Per info e prenotazioni, chiamare il numero 0464 910365 o 348 7774535 o scrivere a [ecoidea@cimonetti.it](mailto:ecoidea@cimonetti.it).

Pomeriggio a Pressano di Lavis con Incontriamoci al Maso a partire dalle 14.30, con visita di Vigna Tratta dell'Azienda Agricola Maso Grener, dove si potranno conoscere le tecniche di "viticoltura ragionata" e degustare i vini prodotti accompagnati dai salumi della Macelleria Paolazzi, e poi dell'Agritur Maso Tratta, con cena tipica trentina abbinata ai vini di Maso Grener. Il costo è di 32 euro a persona. Per info e prenotazioni, entro sabato 15 ottobre, chiamare il numero 0461 870455 o 339 3009437 o scrivere a [agritur@masotratta.net](mailto:agritur@masotratta.net).