

## HOME PAGE

CHARMAT  
MAGAZINE



**COMUNICATI**  
Vetrina Toscana: UE la sceglie come Best Practice italiana  
MAGGIO 21, 2021

**CUCINA**  
Fidigel cresce e lancia nuova campagna advertising

**AZIENDE VITIVINICOLE**  
Trentino: terzo weekend con Gemme di Gusto

**CUCINA**  
Ngonia Bay: arriva il pasticcere Michele Ainis

Per la tua pubblicità qui  
scrivi a [info@charmatmagazine.it](mailto:info@charmatmagazine.it)

CHARMAT  
MAGAZINE

# APPROFONDIMENTI

CHARMAT  
MAGAZINE

HOME CHI SIAMO CANTINA CUCINA COMUNICATI EVENTI CONTATTI



## Trentino: terzo weekend con Gemme di Gusto

MAGGIO 21, 2021



Tutto pronto per il terzo fine settimana di **Gemme di gusto**, calendario di iniziative, aperitivi, degustazioni, trekking nella natura che i soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino organizzano nel weekend di tutto il mese di maggio per dare il benvenuto alla bella stagione (all'indirizzo [GEMME DI GUSTO | Strade del Vino del Trentino \(tastetrentino.it\)](#) il programma dettagliato weekend dopo weekend).

Il terzo weekend di Gemme di gusto inizia oggi venerdì 21 maggio alle 9.30 con Taste&Walk tra storia, fontane e sapori ([link](#)), giornata dedicata a food&winelovers appassionati di storia e architettura. Si tratta infatti di un percorso ad anello di circa 6 km nel cuore di Trento, con partenza da Via Belenzani, intervallato da un aperitivo al Bar Pasi, un pranzo presso Il Libertino - Osteria Tipica Trentina una passeggiata panoramica sul Doss Trento per ammirare la città dall'alto e una golosa merenda al Panificio Sosi in centro città. Ai partecipanti verrà fornito il percorso per vivere l'esperienza in totale autonomia. La quota di partecipazione è di 48 euro a persona. Prenotazione obbligatoria entro martedì 18 maggio contattando la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino al numero 0461 921863 o scrivendo a [info@stradavinotrentino.com](mailto:info@stradavinotrentino.com).

Lo stesso giorno, presso Mas dei Chini a Martignano di Trento, è invece in programma Inkino Trekking ([link](#)): giornata in campagna, a partire dalle 10.00, dove scoprire le colline vitate guidate da un accompagnatore che illustrerà i segreti dei vini aziendali, seguita da un pranzo al maso con, tra l'altro, una selezione di prodotti Latte Trento, Agraria Riva del Garda, Caseificio degli Altipiani e del Vezzena e Trota Oro in abbinata ai vini della cantina. Il tutto si concluderà con un pomeriggio di relax tra i filari. La quota di partecipazione è di 60 euro a persona; 30 euro per bambini e ragazzi fino a 14 anni. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 20 maggio contattando Mas dei Chini al numero 0461 821513 o scrivendo a [info@masdeichini.it](mailto:info@masdeichini.it).

E ancora, sempre venerdì 21 e sabato 22 maggio, è in programma La merenda del cuore ([link](#)), a partire dalle ore 15.00 presso il Quartiere de Le Alberi di Trento: dopo aver ritirato una golosa merenda presso Dolcemente Marzari, gli ospiti potranno spostarsi nel parco adiacente e gustare le dolcezze di Pasticceria Marzari, realizzate con i prodotti di Ca' dei Baghi e Birrifico degli Arimanni, abbinati a dei curiosi giochi. La quota di partecipazione è di 12 o 15 euro a seconda della soluzione pic-nic scelta. Prenotazione consigliata contattando Dolcemente Marzari al numero 0461 036036 o scrivendo a [info@dolcementemarzari.it](mailto:info@dolcementemarzari.it).



ULTIMI ARTICOLI

Charmat Magazine nel cuore verde dell'Umbria: viaggio tra le farine e gli antichi sapori

OTTOBRE 7, 2019

Di Stefano: pandori siciliani e panettoni gourmet

NOVEMBRE 13, 2020

Livorno: omaggio culinario a Pietro Mascagni

SETTEMBRE 11, 2020

ULTIMI ARTICOLI

Charmat Magazine nel cuore verde dell'Umbria: viaggio tra le farine e gli antichi sapori

OTTOBRE 7, 2019

Di Stefano: pandori siciliani e panettoni gourmet

NOVEMBRE 13, 2020

Livorno: omaggio culinario a Pietro Mascagni

SETTEMBRE 11, 2020

Premio Miglior Sfinzione 2021: ecco i vincitori

APRILE 22, 2021

Veg Sicilia, da settembre corsi e incontri tematici tra Palermo e Catania

SETTEMBRE 4, 2019



CATEGORIE

Eventi	87
Cucina	82



Alle ore 18.00, invece, l'appuntamento è in Valle di Cembra, con **Aspettando la rassegna** ([link](#)), aperitivo musicale organizzato dal Comitato Mostra Valle di Cembra presso il ristorante Maso Franch di Giovo in cui sarà possibile degustare una selezione di Müller Thurgau del territorio abbinati a finger food realizzati con eccellenze gastronomiche locali, e conoscere i dettagli della

prossima edizione della manifestazione "Müller Thurgau: Vino di Montagna". Tra i vini in degustazione, quelli di Azienda Agricola Pojer e Sandri, Cantina La Vis, Cembra cantina di montagna, Villa Corniole e Zanotelli. La quota di partecipazione è di 5 euro per ogni bicchiere degustato, comprensivo di un finger food in abbinamento. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 20 maggio contattando Maso Franch al numero 0461 245533.

Sabato 22 maggio si viaggia con Taste&Train lungo la via del Teroldego ([link](#)), giornata alla scoperta del principe dei vini trentini e della Piana Rotaliana, che si potrà raggiungere con la ferrovia Trento-Malè (partendo da Trento alle 9.30; da Cles alle 8.45 oppure dalle stazioni intermedie). Durante la giornata si potrà conoscere una cantina di Mezzocorona tra l'Azienda Agricola Marco Donati, l'Azienda Agricola Andrea Martinelli o Dorigati, passeggiare lungo la via del Teroldego (oppure riprendere il treno), raggiungendo Grumo di San Michele a/A dove pranzare al Ristorante Da Pino e poi scoprire le grappe di Azienda Agricola Zeni Roberto presso la distilleria. Un percorso ad anello di 6,5 km al termine del quale si potrà rientrare o fare un'ulteriore sosta presso il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige. La quota di partecipazione è di 49 euro a persona, escluso biglietto A/R Ferrovia Trento Malè ed eventuale ingresso al museo. Prenotazione obbligatoria entro mercoledì 19 maggio contattando la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino al numero 0461 921863 o scrivendo a [info@stradavinotrentino.com](mailto:info@stradavinotrentino.com).

Non manca, infine, l'appuntamento per gli amanti delle due ruote, questa volta in Valle dei Laghi per Nosiola by e-bike ([link](#)): la partenza è prevista alle 9.00 da Sarche di Madruzzo per un tour guidato di 26 km lungo il percorso etnografico "il sentiero della Nosiola, dove il vino si fa Santo". Nell'itinerario si susseguiranno 6 tappe presso cantine produttrici di Vino Santo trentino, tra cui Azienda Agricola Gino Pedrotti, Azienda Agricola Giovanni Poli Santa Massenza, Azienda Agricola Francesco Poli, Maxentia e Cantina Toblino. L'appuntamento sarà occasione anche per visitare la Casa Caveau del Vino Santo. La quota di partecipazione è di 20 euro, escluso noleggio e-bike, ma comprensivi di percorso enogastronomico con 6 calici di vino e 6 proposte gastronomiche abbinata, guida del territorio e ingresso a Casa Caveau del Vino Santo. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 20 maggio contattando Ecomuseo Valle dei Laghi al numero 353 403789 o scrivendo a [casacaveauvinosanto@gmail.com](mailto:casacaveauvinosanto@gmail.com).

Alle 10.30, presso Madonna delle Vittorie di Arco, torna anche questo weekend Spirito di primavera ([link](#)), visita guidata in cantina alla scoperta dello Chardonnay con pranzo finale, dove i prodotti Trota Oro incontreranno le varie espressioni di questo vitigno, sia in versione ferma che Trentodoc, e conclusione con una grappa Distilleria Marzadro. La quota di partecipazione è di 45 euro a persona. Prenotazione obbligatoria entro venerdì 21 maggio contattando Madonna delle Vittorie al numero 0464 505542 o scrivendo a [info@madonnadellevittorie.com](mailto:info@madonnadellevittorie.com).

Sia sabato 22 che domenica 23 maggio, presso Mas dei Chini a Martignano di Trento, dalle ore 10.00, si svolge Pic-nic vivi la vigna ([link](#)): agli ospiti verrà consegnato un goloso e ricco cesto da pic-nic con golosità a base di prodotti: Latte Trento, Trota Oro, Agraria Riva del Garda, Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, un colorato plaid, e una bottiglia di vino ogni due persone da ritirare al Maso, per poi partire alla volta del vigneto a cercare l'angolino giusto per una pausa perfetta di relax da cui godersi un panorama mozzafiato. La quota di partecipazione è di 35 euro a persona; 20 per bambini fino a 12 anni. Prenotazione obbligatoria entro il giorno precedente alla data scelta contattando Mas dei Chini al numero 0461 821513 o scrivendo a [info@masdeichini.it](mailto:info@masdeichini.it).

Info prenotazioni, prezzi e dettagli percorsi disponibili ai link indicati. Per rimanere aggiornati sul programma (sono possibili modifiche per adattarlo al meglio alla situazione e alle normative) consultare la pagina dedicata sul sito web, [www.tastetrentino.it/gemmedigusto](http://www.tastetrentino.it/gemmedigusto), e iscriversi alla newsletter per ricevere la brochure sfogliabile online.

Gemme di gusto è una rassegna che fa parte delle manifestazioni enologiche provinciali ed è organizzata in collaborazione con il Consorzio La Trentina, che omaggerà gli ospiti di alcune iniziative delle sue mele, e il supporto di Comune di Trento, Comunità di Valle Alta Valsugana Bersntol, Comunità della Valle dei Laghi, BIM Sarca.

OTTOBRE 7, 2019

**Di Stefano: pandori siciliani e panettoni gourmet**

NOVEMBRE 13, 2020

**Livorno: omaggio culinario a Pietro Mascagni**

SETTEMBRE 11, 2020

**Premio Miglior Sfincione 2021: ecco i vincitori**

APRILE 22, 2021

**Veg Sicilia, da settembre corsi e incontri tematici tra Palermo e Catania**

SETTEMBRE 4, 2019



#### CATEGORIE

Eventi	87
Cucina	82
Aziende vitivinicole	74



#### ULTIMI ARTICOLI

**Charmat Magazine nel cuore verde dell'Umbria: viaggio tra le farine e gli antichi sapori**

OTTOBRE 7, 2019

**Di Stefano: pandori siciliani e panettoni gourmet**

NOVEMBRE 13, 2020

**Livorno: omaggio culinario a Pietro Mascagni**

SETTEMBRE 11, 2020

**Premio Miglior Sfincione 2021: ecco i vincitori**

APRILE 22, 2021

**Veg Sicilia, da settembre corsi e incontri tematici tra Palermo e Catania**

SETTEMBRE 4, 2019



#### CATEGORIE

Eventi	87
Cucina	82
Aziende vitivinicole	74
Comunicati	50
Cantina	44
Chef	29