

Trentino: a "La Vigna eccellente" va in scena "Vallagarina: di cucina in cantina"

SETTEMBRE 12, 2022



Un percorso enogastronomico dall'antipasto al dolce, insieme ai produttori e ristoratori del territorio, da gustare nella corte di Palazzo Fedrigotti a Isera. Questa la proposta della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino per la serata di

apertura de *La Vigna Eccellente...ed è subito Isera*, in programma venerdì 16 settembre dalle 19.00 alle 23.00

ISERA – Dopo il successo raccolto nelle precedenti edizioni, torna anche quest'anno Vallagarina, di cucina in cantina (VALLAGARINA, DI CUCINA IN CANTINA | Strade del Vino del Trentino (tastetrentino.it)), l'evento che la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**, in collaborazione con il Comune di Isera, organizza nell'ambito de **La Vigna Eccellente...ed è subito Isera**, manifestazione enologica dedicata al Marzemino in programma da venerdì 16 a domenica 18 settembre.

L'appuntamento, nello specifico, è per la serata di apertura della kermesse, ovvero **venerdì 16 settembre, dalle 19.00 alle 23.00**, presso **Palazzo Fedrigotti ad Isera**, sede del Municipio, e prevede un percorso enogastronomico, dall'antipasto al dolce, alla scoperta delle eccellenze del territorio, in compagnia di produttori e ristoratori.

Tre le opportunità di degustazione: la Grappolo, che prevede di aderire al menù completo composto da 6 degustazioni food abbinata a 6 calici di vino/grappa; la Racimolo, con 3 degustazioni food e 3 calici; e infine la Acino, che prevede solo la degustazione beverage con 6 calici di vino/grappa.



Il benvenuto croccante è affidato a Panificio Moderno, che preparerà una focaccia romana con Carne Salada, Vezzera e rucola, mentre il Caseificio Sociale di Sabbionara propone un quartetto di formaggi composto da Caciotta all'erba cipollina, Casat del Baldo fresco, Grancapra e Affogato all'Enantio, e la Macelleria Moschini un poker di salumi: speck, Luganega, lardo e Carne Salada.



ULTIMI ARTICOLI

Tiene la Doc Pinot Grigio delle Venezie. Ma incognita prossimi mesi
APRILE 10, 2020

La Notte degli Chef: successo per la II edizione
LUGLIO 25, 2020

Women Value Company: riconoscimento a "Scirocco" srl
LUGLIO 24, 2021

CiaoGelato.com: a Palermo dolci e gelati si acquistano on line
NOVEMBRE 8, 2021

Nuova veste grafica e più contenuti! Restyling per orogastronomico.it

La Notte degli Chef: successo per la II edizione
LUGLIO 25, 2020

Women Value Company: riconoscimento a "Scirocco" srl
LUGLIO 24, 2021

CiaoGelato.com: a Palermo dolci e gelati si acquistano on line
NOVEMBRE 8, 2021

Nuova veste grafica e più contenuti! Restyling per orogastronomico.it

APRILE 23, 2022



CATEGORIE

Eventi	165
Aziende vitivinicole	125
Cucina	116
Comunicati	90
Cantina	49
Etichette e degustazioni	37

Il primo piatto, una lasagnetta trentina con radicchio della Val di Gresta, speck della Val Rendena e Casat del Baldo, è invece a cura del Ristorante Il Doge; mentre il secondo è affidato all'Agritur Maso Carpenè: un brasato al Marzemino con polenta di mais di Isera. A chiudere in dolcezza la serata, una selezione di biscotti artigianali realizzata infine dalle sapienti mani di Panificio Moderno.

Il tutto in abbinamento, a scelta libera dei partecipanti, ad una selezione di vini e grappe delle aziende presenti: Marzemino Trentino Doc "Camboni" 2021 e Rosè Vallagarina IGT 2021 di Albino Armani Viticoltori dal 1607; Rosso Vallagarina IGT 2020 San Valentino e Pinot Grigio Vallagarina IGT "Gazzi" 2021 di Azienda Agricola La Cadalora; Marzemino Trentino Doc Superiore d'Isera "Etichetta Verde" e Marzemino Trentino Doc Superiore d'Isera "Corè" di Cantina d'Isera; Marzemino Trentino Doc Superiore di Isera "Terre di San Mauro" 2019 di Cantina Mori Colli Zugna, Marzemino Trentino Doc Superiore dei Ziresi e Trentodoc Zell di Cantina Sociale Trento; Trentodoc Brut 2015 "Special Edition Degorgement Tardif" di Revi Trentodoc; Marzemino Trentino Doc 2018 "Pontificale" e Marzemino Trentino Doc 2019 "Podere Casette" di Tenute Sajini Fasanotti; Marzemino Trentino Doc Superiore dei Ziresi 2020 e Moscato giallo Trentino Doc Superiore Castel Beseno 2021 di Vivallis; Aperitivi Specialino e Gino, Amaro Trentino, Amaro Sfumato, Elisir Dello Speciale di Antica Erboristeria Dott. Cappelletti; grappe e distillati di Distilleria Marzadro .

A completare il tutto, l'Acqua Levico, il caffè Torrefazione Bontadi e le mele La Trentina, oltre all'effervescente intrattenimento musicale dei Banda Storta.

L'opzione Grappolo è proposta in prevendita fino a martedì 13 settembre ad un costo di 30 euro, 35 euro nei giorni successivi o il giorno dell'evento; l'opzione Racimolo è proposta ad un costo di 20 euro, mentre la Acino a 15 euro. I posti sono limitati ed è richiesta la prenotazione contattando la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino al numero 0461 921863 o scrivendo a info@stradavintrentino.com entro venerdì 16 settembre ad ore 12.00.

L'iniziativa, organizzata con il patrocinio della Comunità della Vallagarina e il supporto di La Trentina e Bontadi Caffè, fa parte della rassegna "A tutto Marzemino e sapori d'autunno", un calendario di iniziative, proposte vacanza e menù a tema da vivere dall'8 al 18 settembre lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

(FOTO: B. Andreolli).

AUTORE Redazione

TAGS #cantine #cucina #degustazioni #eventi #Trentino #vino

La Notte degli Chef: successo per la II edizione

LUGLIO 25, 2020

Women Value Company: riconoscimento a "Scirocco" srl

LUGLIO 24, 2021

CiaoGelato.com: a Palermo dolci e gelati si acquistano on line

NOVEMBRE 8, 2021

Nuova veste grafica e più contenuti! Restyling per orogastronomico.it

APRILE 23, 2022



CATEGORIE

Eventi	165
Aziende vitivinicole	125
Cucina	116
Comunicati	90
Cantina	49
Etichette e degustazioni	37

NOVEMBRE 8, 2021

Nuova veste grafica e più contenuti! Restyling per orogastronomico.it

APRILE 23, 2022



CATEGORIE