

VALLAGARINA, DI CUCINA IN CANTINA



ULTIME NEWS INSERITE

Paesaggio e viticoltura eroica in Sardegna e Sicilia
2022-09-08 10:25:02

Sull'Etna arrivano i vini della Sardegna, con una degustazione di rossi Mandrolisai

Doc protagonisti venerdì ...
[continua >](#)

Valtènesi, nasce la Casa del Vino
2022-09-08 07:39:15

Il Consorzio Valtènesi taglia il traguardo della Casa del Vino: ambizioso progetto da tempo in itinere, ora finalmente pron ...
[continua >](#)

Vallagarina, di cucina in cantina
2022-09-08 07:37:25

A "LA VIGNA ECCELLENTE" VA IN SCENA "VALLAGARINA, DI

[continua >](#)

A "LA VIGNA ECCELLENTE" VA IN SCENA "VALLAGARINA, DI CUCINA IN CANTINA"

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.

Dopo il successo raccolto nelle precedenti edizioni, torna anche quest'anno *Vallagarina, di cucina in cantina* ([link](#)), 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, Vezzena 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.

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 Sajni Fasanotti; Marzemino Trentino Doc Superiore dei Ziresi 2020 e Moscato giallo



Trentino Doc Superiore Castel Beseno 2021 di **Vivaldi**; Aperitivi Specialino e Gino, Amaro Trentino, Amaro Sfumato, Elisir Dello Speziale 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@stradavinotrentino.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.

