

Home / Agenda / Eccellente la Vigna ed è subito Isera con il Marzemino

La vigna eccellente
vino, ed è subito Isera

Agenda

Eccellente la Vigna ed è subito Isera con il Marzemino

Maura Sacher · 3 giorni fa · 3 Minuti di lettura



"La Vigna Eccellente...ed è subito Isera" è la nuova edizione della manifestazione organizzata dal Comune di Isera nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest con la collaborazione dell'APT Rovereto Vallagarina e Monte Baldo.

Un altro evento sotto il marchio #trentinowinefest, che vanta il supporto di Trentino Marketing e il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, viene organizzato dal Comune di Isera (TN) per il prossimo fine settimana, da venerdì a domenica.

- Piero Rotolo
- Bruno Fulco
- Francesco Turri
- Giuseppe Casagrande
- Maura Sacher
- Sonia Biasin
- Umberto Faedi
- Maurizio Barbieri



La manifestazione è preceduta e accompagnata anche dalla rassegna "A tutto Marzemino e Sapori d'Autunno", in programma dall'8 al 18 settembre, con un ricco calendario di degustazioni, menù a tema, visite in cantine e nei vigneti



in programma su tutto il territorio della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, tra Vallagarina, Valsugana, Lago di Garda, Piana Rotaliana, Altopiano della Paganella, Valle dei Laghi, Valle del Chiese e Trento.

Il calendario delle tre giornate di "... ed è subito Isera inizia Venerdì

Venerdì 16 settembre 2022 a partire dalle ore 19, la grande manifestazione parte con "Vallagarina, di cucina in cantina", percorso enogastronomico alla scoperta dei produttori e ristoratori lagarini presso Palazzo Fedrigotti, dove i partecipanti potranno degustare specialità del territorio, proposte da ristoratori e produttori della zona e servite in abbinamento a Trentodoc, Marzemino e altri prodotti rappresentativi delle cantine locali. Intrattenimento musicale con "Bandastorta".

Info e prenotazioni a cura della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, tel. 0461 921863

Il programma di Sabato è ricco di occasioni

Sabato 17 settembre alle ore 11, presso Castel Corno, l'Azienda Agricola De Tarczal propone una "Degustazione verticale vertiginosa", con una selezione storica di Marzemino da apprezzare ammirando la spettacolare vista dall'antico maniero più panoramico di Isera e di tutta la Vallagarina. Info e prenotazioni a cura dell'azienda Agricola de Tarczal, tel. 0464 409134 oppure 338 9198209.



Dalle 16 alle 19, in Piazza San Vincenzo, si può partecipare a "Tra vigneti, cortili e palazzi nascosti", un percorso guidato nel centro storico di Isera, alla scoperta di giardini nascosti, vigneti storici e palazzi settecenteschi.

L'itinerario prevede delle soste golose per conoscere i prodotti più caratteristici del territorio: in ogni punto si potrà conoscere e degustare un Marzemino Trentino doc Superiore di Isera abbinato ad una selezione di prodotti gastronomici curati dai produttori di Isera con Gusto.

Info e prenotazioni a cura di Apt Rovereto e Vallagarina oppure al tel. 348 4020857.

Al Belvedere di Isera dalle ore 15 alle 18 attività creative e ludiche per bambini, e in particolare alle ore 16:45 "Disegna la Vigna", Laboratorio di disegno botanico per bambini e famiglie a cura di Cocai Design.

Alle ore 18 al Palazzo Fedrigotti di via Ravagni 8, si apre il forum curato da Walter Nicoletti su "Giovani, Agricoltura e Marzemino", un momento di riflessione e confronto sulle prospettive dell'agricoltura locale alla luce del contesto e delle sfide che si stanno profilando a livello globale, con attenzione speciale al vitigno simbolo della Vallagarina, sulle sue potenzialità e sul suo futuro.



A seguire apericena in musica con Nicola Spagnoli "Piatti casalinghi" e buon vino.

Chi vuole concludere la giornata di domenica altrimenti può partecipare alle 21 al concerto del coro **Bianche Zime**, presso Castel Predaglia, Località Casette.

La Domenica inizia con un concerto all'alba

Inizia con la musica la giornata di domenica 18 settembre: alle ore 6, il concerto all'alba **Echoes**, presso Lenzima di Isera, dove il gruppo Caronte riproporrà una selezione di brani dei Pink Floyd in chiave classica. Al termine, una tipica colazione trentina a base di pane e confettura di Marzemino e altre specialità.

La Domenica inizia con un concerto all'alba

Inizia con la musica la giornata di domenica 18 settembre: alle ore 6, il concerto all'alba **Echoes**, presso Lenzima di Isera, dove il gruppo Caronte riproporrà una selezione di brani dei Pink Floyd in chiave classica. Al termine, una tipica colazione trentina a base di pane e confettura di Marzemino e altre specialità.

Dalle ore 9 alle 16, con partenza da Piazza San Vincenzo, viene proposto l'**Enobike Tour** alla scoperta di Isera, delle sue frazioni e dei suoi prodotti enogastronomici più rappresentativi del territorio, tra degustazioni e pranzo in agriturismo.

Nello stesso orario si svolgerà anche l'**Eno Tractor Tour**, esposizione e sfilata di trattori d'epoca in Piazza San Vincenzo, con tappe enogastronomiche nelle cantine Marco Tonini viticoltore, De Tarczal e Spagnoli E.

E non finisce qui

Durante le tre giornate di manifestazione, inoltre, sarà possibile partecipare a "Mangia e Bevi il Marzemino", ricette e abbinamenti proposti dai ristoratori di Isera: Locanda delle Tre Chiavi, Casa del Vino, Vineria De Tarczal, Ristorante TO N.Y. e Agriturismo Il Gallo.

L'evento "Ed è subito Isera" è compreso nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest, vede la partecipazione di numerose realtà del territorio ed è possibile grazie al contributo e al supporto di APT Rovereto Vallagarina e Monte Baldo, Cassa Rurale Vallagarina, Città del Vino, BIM dell'Adige, Comunità della Vallagarina, Slow Food Condotta Vallagarina Alto Garda.

Per maggiori informazioni su "La Vigna Eccellente...ed è subito Isera" è possibile visitare www.isera-eventi.it

Maura Sacher



DONAZIONI

Amount: EUR

Procedi su PAYPAL

DONAZIONI

Amount: EUR

Procedi su PAYPAL

Iscriviti gratis alla Newsletter

Email *

Privacy *

Acconsento al trattamento dei dati secondo la normativa privacy ai sensi dell'art. 13 D.lgs 196/2003 e dell'art. 13 Regolamento UE n. 2016/679 ("GDPR")

Invia