

## ITINERARI DEI SAPORI

Il primo webmagazine  
dedicato al turismo enogastronomico italiano

VIAGGI HOTEL RISTORANTI UNICITÀ CIBO VINO BERE AZIENDE EVENTI GALLERY ~ REDAZIONE



### VALLAGARINA, TORNA L'EVENTO DI CUCINA IN CANTINA DAL 16 AL 18 SETTEMBRE

Di Giuseppe Casagrande



La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino propone un percorso enogastronomico dall'antipasto al dolce da gustare assieme ai produttori e ai ristoratori nella corte di Palazzo Fedrigotti a Isera.

Dopo il successo delle precedenti edizioni, torna anche quest'anno la kermesse "Vallagarina, di cucina in cantina", 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.



**La corte di Palazzo Fedrigotti ad Isera, sede dell'evento enogastronomico.**

L'appuntamento, nello specifico, è per la serata di apertura della kermesse, ovvero venerdì 16 settembre, dalle 19 alle 23, 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 Crappolo, 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 del vino con 3 calici di vino/grappa.



che prevede solo la degustazione beverage con 6 calici di vino/grappa.

#### Il benvenuto con la focaccia romana del Panificio Moderno



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.

#### Ricca selezione di vini del territorio, grappe, distillati e amari



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 Vivalis; 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.

#### Le varie opzioni: Grappolo, Racimolo e Acino (con relativi prezzi)



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 l'opzione 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](mailto:info@stradavinotrentino.com) entro venerdì 16 settembre alle ore 12. 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 fino al 18 settembre lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

In alto i calici. Prosit!