

lunedì, 30 ottobre 2017

Magazine online supplemento di Web Italia Network 24

ITALY FOOD 24
Magazine Food Italian Taste

BOLZANO 9-12 NOVEMBRE 2017

Home ▾ Regioni ▾ Food in Italy ▾ Eventi ▾ Prodotti ▾ Gusto ▾ Sapori ▾ Green Line ▾ Rubriche ▾ Turismo ▾

Home / Eventi / Manifestazioni / Divin Ottobre si fa in sette per l'ultimo weekend.

Divin Ottobre si fa in sette per l'ultimo weekend.

Posted on 25 ottobre 2017 by Italy Food 24

[f](#)
[t](#)
[G+](#)
[p](#)
[m](#)
[w](#)
[l](#)
[v](#)
[Ok](#)
[NO](#)
[S](#)
[SMS](#)

Da Trento alla Valsugana, dalla Vallagarina alla Piana Rotaliana fino alle Giudicarie: tanti i territori abbracciati dall'ultimo fine settimana della kermesse, con iniziative per tutti i gusti.

[f](#)
[t](#)
[g+](#)
[i](#)

[v](#)
[p](#)
[y](#)

SALONE DELLA CORRETTA ALIMENTAZIONE



Si avvia alla conclusione la XII edizione di "Divin Ottobre – L'autunno colora la Strada del **Vino** e dei Sapori del Trentino", rassegna di **eventi** inserita nel calendario delle **manifestazioni** enologiche provinciali e organizzata dai soci della Strada del **Vino** e dei Sapori del Trentino nei fine settimana di ottobre.

Ben sette gli **appuntamenti** previsti nel prossimo **weekend**. Si parte venerdì 27 ottobre, dalle 17.30 alle 20.00, presso l'Orrido di Ponte Alto, con l'Orrido Aperitivo, visita a cura dell'Ecomuseo dell'Argentario alla scoperta del canyon scavato dal Fersina, con una cascata di oltre 40 m, opere idrauliche del 1500 e una delle più antiche centrali idroelettriche d'Europa, seguita da un aperitivo dove i prodotti trentini di Azienda Agricola Maso Bergamini, Cà dei Baghi e Maso Martis incontreranno i sapori emiliani. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 26 ottobre chiamando il numero 335 6514145 o scrivendo a info@ecoargentario.it.

E DELLA SALUTE

NUTRISAN 2016

Manifestazioni


 Pistoia: il gusto di una tradizione secolare. L'anno da Capitale Italiana della Cultura è l'occasione per scoprire ...


 Al Cheese 2017 arriva il Flan di Bettelmatt. All'appuntamento biennale di Slow Food dedicato al lattiero-caseario, lo chef ...

14ª FIERA DELL'ECCELLENZA REGIONALE BIOLOGICA

BIOLIFE 2017

Degustazioni

Alle ore 20.00, invece, si passa alla **Cantina** La Vis a Lavis per Fermenti e profumi d'autunno, visita in **cantina** tra il profumo dei mosti e degustazione di alcune "nuove primizie", abbinata a prodotti del territorio, con castagnata finale. Interpreti d'eccezione: i salumi della Macelleria Zanotelli di Cembra e una zuppa del ristorante Maso Franch di Giovo. Prenotazione obbligatoria chiamando il numero 0461 440150 o scrivendo a vinoteca@la-vis.com.

Da venerdì 27 a domenica 29 ottobre, a Campo Lomaso di Comano Terme, si svolge la Festa della Patata, sagra promossa da l'APT Terme di Comano **Dolomiti** di Brenta per rendere onore a questo prodotto di montagna dalla lunga tradizione. Un alimento che verrà declinato in innumerevoli piatti, dall'antipasto al dolce. In programma, durante tutto il weekend, il mercatino dove acquistare i diversi tipi di patata coltivati in questo territorio e porte aperte alla COPAG-Cooperativa Produttori Agricoli Giudicariesi. Domenica, alle ore 14.30, inoltre, spazio alla fantasia e alla creatività con il laboratorio dedicato ai bambini "Gli animali del patabosco", organizzato dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il prezioso supporto del Circolo Austro-Sabaudo. Per prenotazioni cene, chiamare il numero 333 8302256; per informazioni sul laboratorio chiamare il 0461 921863 o scrivere info@stradavinotrentino.com.

Passando in Vallagarina, e precisamente a Isera, da venerdì 27 a domenica 29 ottobre è tempo di La Vigna Eccellente. Ed è subito Isera, un weekend, organizzato dal Comune di Isera in collaborazione con le aziende locali, tra cui Cantina d'Isera, Casa del Vino della Vallagarina e Locanda delle Tre Chiavi, Panificio Moderno, Caseificio Sociale di Sabbionara, dedicato al vitigno simbolo della Vallagarina, il Marzemino. Nel corso della tre giorni si susseguiranno momenti tecnici, come il **concorso** La Vigna Eccellente, nato nel 2001 per premiare il miglior vigneto di Marzemino, ad iniziative dedicate al grande pubblico, come le performance di teatro itinerante Sapere di vino o Che sapore di vino per illustrare l'avvincente storia del Marzemino, enotour in vigneto e degustazioni presso Palazzo de Probizer, dove saranno allestiti banchi di assaggio di tutti i Marzemino del Trentino e di vini in anfora, abbinati da prodotti food della Vallagarina. Per info e prenotazioni, chiamare il numero 0464 430363 o scrivere a info@visitovereto.it.

Ad Avio, sabato 28 e domenica 29 ottobre, va invece in scena la seconda edizione di Agrifest, un'iniziativa a cura del Comune per offrire al mondo dell'agricoltura un palcoscenico dove mettersi in mostra. Una festa, ma anche un'occasione di confronto tra esperienze diverse, che farà avvicinare il pubblico all'affascinante e faticoso mondo di contadini e allevatori. Moltissime le iniziative dedicate ai più piccoli, come il laboratorio di pittura "Da grande voglio fare il contadino" o quello per imparare a fare il pane, ma anche la possibilità di un giro nel verde in sella ad un cavallo. E ancora, mostra di animali, curata dai Piccoli Allevatori di Avio, macinatura delle olive con degustazione e potatura della pianta di olivo, dimostrazione di mungitura e produzione del formaggio, dimostrazione di produzione del vino e la II edizione del Raduno Trattori d'Epoca, oltre a numerosi momenti di intrattenimento musicale. Per info, chiamare il numero 0464 688888 o scrivere a segreteria@comune.avio.tn.it.

Sabato 28 ottobre, alla Cantina Mori Colli Zugna di Mori, dalle ore 15.00, è in programma Acqua, Vino e Amore, esclusiva degustazione di Victoriae, l'orange **wine** della Cantina Mori Colli Zugna che è stato coccolato dalle acque del lago Tramonto per nove mesi e che verrà abbinato a finger food realizzati con i prodotti di Caseificio Sociale di Sabbionara, Macelleria Zenatti e Panificio Moderno. Il tasting sarà preceduto da una visita guidata lungo il percorso che dai vigneti di Bronner impiantati sul tetto della cantina porta le uve fino alle anfore in cui il vino riposa e si affina e dalla vendita all'asta di parte del prezioso tesoro emerso dal lago: 6 bottiglie e un'anfora di Victoriae. Il ricavato verrà destinato ad una speciale raccolta fondi pro ADO "Casa del Sollievo" per pazienti con neoplasie e malattie croniche. Per info e prenotazioni, chiamare il numero 0464 918154 o scrivere a enoteca@cantinamoricollizugna.it.

Sabato 28 e domenica 29 ottobre, infine, a Roncigno Terme, sarà la volta di Viticoltura nella storia, eroi di un tempo passato, inserito nell'ambito della tradizionale Festa della Castagna organizzata dalla Proloco di Roncigno. Presso Villa Weiz verrà ospitata un'esposizione dedicata alla viticoltura e, alle ore 17.00 del sabato, avrà luogo una degustazione intitolata "Il terroir del castagno ed il **gusto** del vino", in cui alcuni ecotipi di marroni trentini saranno abbinati ad alcuni selezionati prodotti derivanti da varietà antiche legate a contesti storici del passato. Per info chiamare il numero 340 4583610 o scrivere a prolocoroncigno@gmail.com.

tastetrentino.it/divinottobre



Tags:

Appuntamenti, Aziende, Cantina, Concorso, Contest, Degustazioni, Dolomiti, Enoteca, Eventi, Gusto, Manifestazioni, Vino, Weekend, Wine



La Vigna Eccellente. ed è subito Isera. Al via il 27 ottobre la XV edizione della rassegna ...



In Calabria la Convention d'Autunno di Città del Vino. Dal 21 al 24 settembre tra Cirò, Cirò Marina e ...



Libri & Guide



"I vini d'Italia 2018" de l'Espresso. Il Gambellara Classico Vin Santo DOC Monte di Mezzo 2013 ...



"È autentico cioccolato"



di Rossana Bettini. "È autentico cioccolato" Rossana Bettini, giornalista e insegnante di Educazione ...



Gluten Free



Germinal Bio. Primi crackers bio senza glutine. Viene presentata a Tuttofood la novità 2017 di Germinal Bio: ...



Elior aderisce alla campagna di sensibilizzazione di AIC. Menù gluten-free in 700 scuole d'Italia: Elior, leader nella ristorazione ...

Archivi

Ottobre 2017						
LUN	MAR	MER	GIO	VEN	SAB	DOM
						1
2	3	4	5	6	7	8