

HOME PAGE



LO SPICCHIO
D'AGLIO

Trova ricetta

Home
Ricette ▾
Ricettari ▾
Di stagione ▾
Ingredienti ▾
Gli speciali ▾
News ▾
Scuola di cucina
Rubriche ▾
Utilità ▾
Contatti ▾



SEGUICI !



 [Iscriviti alla Newsletter](#)



Scopri come funziona il
RICALCOLO DEGLI INGREDIENTI

Speciale **Carnevale**

Le ricette di



[vai allo speciale >](#)

NEWS



21/02/2018 - Evento
Bologna Super Wines: il 26 febbraio tornano i
grandi vini italiani



20/02/2018 - Evento
DiVinNosiola: dal 22 marzo al 22 aprile a Trento e
nella Valle dei Laghi appuntamento col gusto

IL NUTRIZIONISTA RISPONDE

Uno spicchio d'aglio al giorno
Buongiorno dottori.mi chiamo Andrea e ho 22 anni.

Ci tengo molto ad alimentarmi in maniera sana. Ho scoperto che l'aglio fa estremamente bene e che mangiandolo tritato insieme al prezzemolo non mi ...
[leggi tutto»](#)



SCUOLA DI CUCINA

Il trito di aglio e prezzemolo
A volte le operazioni più semplici in cucina, forse perchè proprio sottovalutate per la loro banalità, contribuiscono in modo essenziale alla buona riuscita di un piatto. Spesso piccoli accorgimenti ci aiutano ad ...
[leggi tutto»](#)



POSTA DEI LETTORI

Come si usa il termometro a sonda?
Ciao Barbara, per cortesia, avrei bisogno di alcuni chiarimenti. Ho acquistato un termometro a sonda per la cottura delle carni e mi sono venuti mille dubbi sull'uso dello stesso. Ho letto che bisogna conficcarlo nella ...
[leggi tutto»](#)



APPROFONDIMENTO

DiVinNosiola: dal 22 marzo al 22 aprile a Trento e nella Valle dei Laghi appuntamento col gusto



News > Eventi



Dal 22 marzo al 22 aprile a Trento e nelle più belle località della Valle dei Laghi vi aspetta l'VIII edizione di "DiVinNosiola" l'evento dedicato alla cultura enogastronomica del territorio.

In particolare protagonista degli eventi sarà il vitigno autoctono del Nosiola, che qui viene coltivato, che potrete scoprire fra mostre, laboratori, visite alle cantine illustri e abbinamenti con menù della cucina locale.

Potrete degustare il vino Nosiola Trentino, il Trentino D.O.C. **Vino Santo**, le **grappe** di Nosiola e di **vinaccia** di Trentino D.O.C.

Non mancheranno anche i trekking alla scoperta delle bellezze della Valle dei Laghi sul sentiero della Nosiola, spettacoli teatrali itineranti e radioguidati all'interno della Centrale Idroelettrica di Santa Massenza e molto altro ancora.

Tra le giornate clou, quella di **domenica 25 marzo**, che prevede il **Trekking sul Sentiero della Nosiola**, itinerario culturale tra le coltivazioni di questo vitigno e le **cantine**, per ammirare gli ordinati filari e i suggestivi muri a secco del paesaggio, seguito dal tradizionale Rito della Spremitura delle **uve appassite** grazie al quale si otterrà il primo **mosto di Vino Santo** della stagione, che potrà essere degustato dai presenti. A completare il tutto, laboratori dedicati ai più piccoli.

Novità della manifestazione saranno: "Nosiola con gusto", **serate enogastronomiche** a tema Nosiola e **Vino Santo** in programma **sabato 24 marzo**, con visita in **cantina** e successiva **cena**, e **sabato 21 aprile**, con **cena** itinerante tra **cantine** e **distillerie**, e la romantica passeggiata tra i **vigneti** al chiaro di luna, "Walking on the Moon", con musica di accompagnamento, prevista per **sabato 31 marzo**.

Per maggiori informazioni:
[DiVinNosiola su discovrentrento.it](http://DiVinNosiola.su.discovrentrento.it)

SEGUICI!



Iscriviti alla Newsletter



IL NUTRIZIONISTA RISPONDE

Come fare per velocizzare il metabolismo

Gentile dottore, gradirei ricevere notizie utili su quanto riguarda il metabolismo alimentare e sulle eventuali modalità per poterlo velocizzare o utilizzarlo al meglio. Grazie per la cortese attenzione. Monica da Ancona

[leggi tutto»](#)



SCUOLA DI CUCINA

Riconoscere un uovo fresco

Non ricordiamo più, tra le uova della dispensa, quali siano quelle vecchie di qualche giorno e quali le più fresche? In nostro aiuto un accorgimento che ci permetterà di controllarlo senza ...

[leggi tutto»](#)



POSTA DEI LETTORI

A cosa serve passare le melanzane in acqua e aceto?

Salve...stupendo come sempre il vs interessantissimo sito. Mi chiedevo come mai le melanzane alla griglia debbano essere marinate per