

[Home](#) / [Eventi](#) / [Degustazioni](#)



La Nosiola un nettare afrodisiaco

di [Giuseppe Casagrande](#)
Marzo 26, 2018



Anche quest'anno, in occasione della rassegna <DiVinNosiola> (13-22 aprile) la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino lancia «A tutto Nosiola», kermesse che intende valorizzare con una serie di eventi e iniziative la Nosiola e il prezioso nettare ottenuto dalla torchiatura degli acini della Nosiola: il Vino Santo. Cinquanta sono i soci coinvolti nell'iniziativa: dalla Valsugana al Lago di Garda, dalla Piana Rotaliana alla Vallagarina, dalle Valle di Cembra alla Valle dei Laghi. In programma degustazioni, escursioni nei vigneti, menù a tema.



Con lo sbocciare, sia pure tardivo, della primavera ritorna in Trentino «DiVinNosiola». La kermesse si apre a Trento, a Palazzo Roccabruna, Enoteca Provinciale del Trentino, che nei due fine settimana del 13 e 14 aprile e del 20 e 21 aprile, offrirà la possibilità di conoscere da vicino la Nosiola, il Vino Santo, la grappa di Nosiola e la grappa di Vino Santo. Gli altri appuntamenti. Venerdì 13 aprile la Cantina Sociale di Trento con «Aperitivo al profumo di Nosiola» aprirà le porte al pubblico per offrire la propria Nosiola in abbinamento con i formaggi del Caseificio Sociale di Sabbionara. Il 14 e il 21 Comano Cattoni Holiday organizza a Madruzzo «Slow tour divino», un percorso enogastronomico con degustazione di Nosiola, mentre martedì 18 aprile è il giorno de «La Caleidoscopica Nosiola», una degustazione di quattro etichette, tra cui quelle di Azienda Agricola Zeni Roberto e Azienda Agricola Salvetta, nella cornice di Castel Pergine. Due giorni dopo, venerdì 20, Cavit organizza presso la Pasticceria Bertelli di Trento i «Dolci incontri di gusto», grazie ai quali il Vino Santo aziendale incontra dolci delizie realizzate con i prodotti di Latte Trento



alPirio
da Giona





Sabato 21 l'Azienda Agricola Cobelli a Sorni di Lavis ospita «Nosiola a tutto pasto», una cena studiata per valorizzare la Nosiola, il Vino Santo e la grappa di cinque aziende, tra cui la cantina ospitante, Bolognani Azienda Vinicola, Maxentia, mentre grazie a «Nosiola e Asparagi a Castel Noama», si può abbinare la visita al maniero di Nogaredo con la degustazione di speciali annate dell'azienda omonima, abbinare al risotto agli asparagi. Domenica 22 l'attenzione si sposta sull'Azienda Agricola Francesco Poli di Santa Massenza di Vallelaghi, con «Declinazioni di Nosiola», che accoglierà chi desidera assaporare la Nosiola Sottovi, il Massenza Belle, il Maiano e il Vino Santo. Dal 13 al 22 nei punti vendita di Trento e Pergine della Gelateria Peterle, grazie a «Gelato Valle dei Laghi», si potrà scoprire come la Nosiola possa diventare un delicato sapore da regalarsi su un cono o in una coppetta.



Per quanto concerne le degustazioni, dal 13 al 22 aprile, presso la Piazzetta del Gusto Tecchiolli di Vezzano di Valledaghi verranno serviti in «Nosiola tra sorsi e morsi» la Nosiola, il Vino Santo e la grappa di Nosiola di Maxentia e della Distilleria Azienda Agricola Casimiro, abbinati al prodotto da forno Dolcenosiola di Panificio Pasticceria Tecchiolli. Nelle stesse date, grazie a «Aperitivo con Nosiola», il "nettare" di Cavit incontrerà i prodotti trentini presso lo Scrigno del Duomo a Trento, mentre grazie a «Profumo di pane e Nosiola» il bianco di Castel Noarna e quello di Azienda Agricola Gino Pedrotti andranno a braccetto con il pane a lievitazione naturale del Panificio Moderno, presso Briciole Food & Drink di Rovereto. Dal 16 al 21 aprile con «Incontri di gusto» e «Nosiola autoctona» i salumi di Arturo Paoli Specialità Alimentari verranno abbinati rispettivamente alle Nosiola di Cantina La Vis a Lavis e a quelle di Cembra cantina di montagna a Cembra di Cembra Lisignago all'interno delle due vinoteche aziendali.



Numerose le proposte enogastronomiche. Si comincia con «Nosiola a tavola», dove il pregiato bianco dell'Azienda Agricola Donati incontrerà i piatti dell'Antica Trattoria Due Mori (Trento). Si prosegue con «In tavola con la Nosiola», dove la Nosiola dell'Azienda agricola Pojer&Sandri e il Vino Santo dell'Azienda Agricola Francesco Poli verranno serviti in abbinamento ai piatti di Old Bar & Food (Trento). Al Ristorante Al Vò (Trento) i piatti dello chef sposteranno la Nosiola di Gaierhof Azienda Vinicola e quella della Cantina La Vis. L'Osteria Le due Spade (Trento) punta sul vino dell'Azienda Agricola Francesco Poli. Infine al Panificio Moderno di Piazza Lodron (Trento) proporrà la «Nosiola delle Aziende Agricole Eredi di Cobelli Aldo, Gino Pedrotti, Poli Francesco, Poli Giovanni, Salvetta e Castel Noarna».



Negli stessi dieci giorni il cartellone propone altri quattro appuntamenti sul territorio provinciale. Il Ristorante Villetta Annessa di Riva del Garda proporrà alcune specialità da abbinare alla Nosiola dell'Azienda Agricola Gino Pedrotti. In Valle dei Laghi, alle Sarche l'Hosteria Toblino ha ideato il menù «Abbinando la Nosiola» con le proposte gastronomiche abbinata alla Nosiola della Cantina di Toblino, mentre il Ristorante Da Pino (San Michele all'Adige) porterà sulle tavole la Nosiola di Pojer&Sandri e il Vino Santo dell'Azienda agricola Francesco Poli, in abbinamento con alcuni piatti del territorio. Chiude il ventaglio delle degustazioni il Ristorante Tipico La Casina (Drena) con le proposte gastronomiche abbinata alla Nosiola della Cantina di Toblino.



L'ECCELLENZA IN TAVOLA

Scegli il tuo ristorante tra 700 locali di Vicenza e provincia



Salvan *Vigne del Pigozzo*

ANTENORE ENERGIA

luce e gas a misura d'uomo

FORNITURE GAS E LUCE

www.antenore.it

HO-W

FILO CALDO ANTIGELO

Mal più viti gelate!



di DIEFFE

ACCADEMIA DELLE PROFESSIONI

dal 1985 a fianco di chi ha un sogno da realizzare

Numero Verde **800-272565**

www.dieffe.com





IL NOSTRO GUSTO
la nostra ospitalità
WWW.LEVOLPI.IT

JaneCantine
architettura del vino



Wine idea



Scritto da *Giuseppe Casagrande*

Trentino Valsugana Nosiola

