

HOME PAGE

Edizione: Italy | Home | Il Network | Comunicati | Newsletter | Utilizzo | Contatti | Cookie Policy | Privacy Policy

Oggi è venerdì 30 marzo 2018



Web Italia Network 24 News
Questa primavera la parola d'ordine è benessere e relax.

WEB ITALIA NETWORK 24
PASSIONE MADE IN ITALY

Win24 About #Gusto #Vino #Cucina
#Etichette #Appuntamenti #Sapori

In Valpolicella si scopre "Tanima" della vallata di Marano.

Home - Italy Food 24 - Author's Wines - Green Line - Alta Life - Rubriche - Turismo - Lifestyle

Gusto - Vini - Cucina - Etichette - Appuntamenti - Sapori - Chef - Cantine - Cultura - Format - Alimentazione - Contest - Made in Italy - Cooking Show - Oroscopo

Dolomites Val Gardena: il paradiso per tutti gli amanti della montagna.



Grazie alle abbondanti nevicate delle ultime settimane e al grosso impegno dei vari impiantisti, sulle piste della Val Gardena prevalgono...

In Valpolicella si scopre "Tanima" della vallata di Marano.

Con il Touring alla scoperta dei tesori di San Vito al Tagliamento.



La Stagione Teatrale del Mercadante si chiude con Arthur Miller.

"Vetri rotti" è il dodicesimo ed ultimo appuntamento della Stagione Teatrale che anche quest'anno ha.



Alta Life Eventi

La questione della sicurezza degli edifici scolastici.



Finanziamenti per interventi strutturali nelle scuole. Altamura capofila. Beneficeranno degli aiuti regionali...

Captain Fantastic, un padre fuori dagli schemi.

Altamura. Expo Food 2018. Gusto e Benessere.

Premio "Murat e Cagnazzi", i vincitori.

"Maestri del Commercio" si nasce. Secondo appuntamento con la "Rete della Solidarietà".

Maria Maddalena. I segreti rivelati.

Food Event

Al Tiramisùday Treviso vince la sfida con Tolmezzo.



Da 'Fico' Bologna il sindaco Manillo lancia la proposta: "In un palazzo storico la casa..."

Enorme successo per "Zeppoliadi", la foto maratona dei Quartieri.

Grande successo anche stavolta per la Pasticceria Seccia, impegnata nella prima edizione della maratona fotografica...

Ricola e le sue preziose erbe officinali a Flower Show.

Ricola sarà Special Partner di Flower Show, la mostra-mercato dedicata alle piante rare e inconsuete...

Wines Event

Presentata «DiVinNosiola» Si comincia da Palazzo Roccabruna.



Giovedì 22 alle ore 18 si comincia «DiVinNosiola», la manifestazione che celebra il pregiato vitigno bianco della Valle dei Laghi...

È nato Barbera 360°. Uno sguardo approfondito al territorio.

È nato Barbera 360°, il progetto che ha l'obiettivo di far conoscere un territorio, quello della Barbera, e tutto ciò...

FIVI a Cinecittà, va in scena il territorio.

Sabato 19 e domenica 20 maggio al Teatro 10 di Cinecittà 200 vignaioli per il Mercato FIVI di Roma. Incontri...

STYLE & DESIGN



Gli Emirati Arabi vincono i Campionati Mondiali di Cake Design Fipge.

Secondo posto per USA, terza la Polonia. Premio speciale per...



Acetaia del Cristo all'inaugurazione di Fico Eatly World.

Il 15 novembre 2017 è la data che segna l'apertura...



Happy Mama, La rivoluzione in un vasetto.

Dalla marmellata di fragole e peperoni a quella di prugne...

APPROFONDIMENTO

Edizione: Italy | Home | Il Network | Comunicati | Newsletter | Utilizzo | Contatti | Cookie Policy | Privacy Policy

Oggi è venerdì 30 marzo 2018



Web Italia Network 24 News
Questa primavera la parola d'ordine è benessere e relax.

WEB ITALIA NETWORK 24
PASSIONE MADE IN ITALY

Win24 About #Gusto #Vino #Cucina
#Etichette #Appuntamenti #Sapori

Dolomites Val Gardena: il paradiso per tutti gli amanti della montagna.

Home ▾ Italy Food 24 ▾ Author's Wines ▾ Green Line ▾ Alta Life ▾ Rubriche ▾ Turismo ▾ Lifestyle ▾

Gusto Vini Cucina Etichette Appuntamenti Sapori Chef Cantine Cultura Format Alimentazione Contest Made in Italy Cooking Show Oroscopo

Author's Wines, Eventi

Presentata «DiVinNosiola» Si comincia da Palazzo Roccabruna.

By Web Italia Network 24 il 22 marzo 2018

Giovedì 22 alle ore 18 si comincia. «DiVinNosiola», la manifestazione che celebra il pregiato vitigno bianco della Valle dei Laghi, i vini e le grappe che si ottengono dalle sue bacche, nonché il territorio che da secoli si dedica alla sua coltivazione, prenderà il via con l'inaugurazione della mostra allestita al piano terra del Palazzo Roccabruna, che presenta, una accanto all'altra, le etichette di 22 cantine.



Rimarranno in esposizione per un mese, così come avverrà all'Hosteria Toblino, a Sarche i due poli dell'evento, che propongono anche degustazioni guidate e menù particolari, studiati per valorizzare le peculiarità di questi vini autoctoni.

La nona edizione di «DiVinNosiola» è stata lanciata nella sede dell'APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi, alla presenza dei rappresentanti di tutte le realtà istituzionali e associative che collaborano alla costruzione di un cartellone al solito ricco di appuntamenti di ogni genere, che spaziano dall'enogastronomia alla cultura, dal divertimento allo sport. Il periodo scelto per celebrare il **Vino Nosiola Trentino**, il Trentino

D.O.C. **Vino Santo**, le grappe di Nosiola e di vinaccia di Trentino D.O.C. **Vino Santo**, è quello compreso fra il 22 marzo e il 22 aprile, quattro settimane nel corso delle quali la Valle dei Laghi e la città di Trento ospiteranno tante iniziative, dedicate a chi apprezza questo **vino** e a chi vuole tuffarsi negli ambienti naturali dove nasce. «Parliamo di una proposta enogastronomica che celebra la cultura, le tradizioni e i luoghi dove ha origine una delle eccellenze del Trentino. – ha commentato il presidente dell'APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi **Franco Aldo Bertagnolli** – La sinergia tra turismo, territorio ed enogastronomia è importante e in occasione di questo evento si dimostra anche vincente».

«DiVinNosiola è un valido esempio di gioco di squadra. – ha spiegato la direttrice dell'APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi **Elda Verones** –

La manifestazione è nata nove anni fa dopo con un costruttivo confronto con Palazzo Roccabruna e i vignaioli, prendendo spunto dalla Mostra del Nosiola, con l'obiettivo di valorizzare un prodotto che rappresenta la Valle dei Laghi».

ITALIAN TASTE



Come cucinare i prodotti alimentari tipici della Valle del Serchio e della Garfagnana.

La Valle del Serchio, l'area che va dalla piana di ...



Zuppa di Funghi Porcini.
La Garfagnana e la Valle del Serchio sono famose per ...



Polenta e Ossi.
E' un piatto tipico del freddo inverno della Garfagnana e ...

EXTRAVERGINE



La Strada dell'Olio Dop Umbria al TTG di Rimini.
La Strada dell'Olio e.v.o. Dop Umbria sarà presente al TTG ...



Al via Athena International



Olive Oil Competition 2017.
In Grecia, dal 20 al 22 marzo, al Costa Navarino ...



Latina: XIII Concorso provinciale "L'Olio delle Colline".
La road map verso l'incoronazione dei migliori olivicoltori pontini della ...



«La Camera di Commercio è legata da tempo al mondo del vino, che ora può beneficiare di Palazzo Roccabruna come strumento di promozione. – ha detto **Mauro Leveghi**, segretario generale della Camera di Commercio – La sua “mission” è quella di rafforzare l’identità territoriale dei nostri prodotti, tenendo presente che il consumatore è sempre più esigente. Chi propone un vino, oggi, deve saperlo fare, raccontando tutto ciò che vi è dietro a ciò che acquista e degusta: DiVinNosiola contribuisce a diffondere questa cultura e questa consapevolezza».

La voce dei produttori è stata rappresentata dal presidente dell’Associazione Vignaioli del Vino Santo Trentino, **Marco Pisoni**: «Quest’anno ospiteremo nuovamente il rito della spremitura nella nostra azienda, – ha spiegato – e per la prima volta utilizzeremo un torchio costruito ad imitazione di quello che appare nel celebre affresco del “Ciclo dei mesi” di Torre dell’Aquila. Da lì prenderanno il via anche due passeggiate fra i filari, una delle quali al chiaro di luna, con degustazione».

A celebrare questo rito, in programma domenica alle ore 17 nell’azienda agricola Fratelli Pisoni di Pergolese, sarà la Confraternita della Vite e del Vino di Trento, il cui Gran Maestro, **Enzo Merz**, ieri mattina ha spiegato le peculiarità della Nosiola e le tante tracce che ha lasciato in documenti storici e leggende locali.

Francesco Antonioli ha illustrato il compito assegnato alla Strada del Vino e dei **Sapori** del Trentino.

«Accanto alla presenza di questi prodotti nella prestigiosa vetrina dell’Enoteca Provinciale – ha spiegato questa mattina – è importante proporli in maniera più capillare anche nei bar e nei ristoranti, in modo che da incontrare il favore di una platea più ampia. Per “A tutto Nosiola” si sono attivati oltre 50 dei nostri soci, che hanno costruito 25 appuntamenti, una mobilitazione che questo vino autoctono merita». «DiVinNosiola» è anche il primo appuntamento di #trentinowinefest 2018, il calendario di manifestazioni enologiche dedicate ai vini più rappresentativi del Trentino coordinate e promosse dalla stessa Strada del Vino e dei **Sapori** del Trentino.

-20% sul Prezzo Energia tutelato*
E poi fino alla fine del 2019 avrai un prezzo bloccato!™

ATTIVA ORA

*Fino al 30/06/2019
**Prezzo Energia fissa 2019 bloccato
Contributo economico su enigasluce.com

 enigasluce

 Advertisement

STYLE & DESIGN



Ecoplast presenta la linea Piccoli Oggetti Speciali.
Marco Mazzioni. dluriorremiato



linea di ...

designer italiano, firma la nuova



O-I firma la bottiglia “Wave” per gli spumanti Santero.
Prodotta nello stabilimento O-I di Aprilia (LT), il nuovo packaging ...



Golositalia. Il futuro del bar è qui.
Dal 25 al 28 febbraio 2017 a Montichiari (Brescia) il ...