

info@cittadelvino.com f t y q

**Città del Vino**  
ASSOCIAZIONE NAZIONALE

CHI SIAMO    SERVIZI    AZIENDE    ARTICOLI    REGISTRAZIONE    EDITORIA

---

TUTTI - CITTÀ DEL VINO - TERRE DEL VINO - APPUNTAMENTI/EVENTI SUL TERRITORIO - GALLERY FOTO/VIDEO - COMMENTI

**A TUTTO NOSIOLA, UN MESE DI EVENTI IN TRENTINO**



**ULTIME NEWS INSERITE**

**Città del Vino festeggia 30 anni e l'Italia delle cose buone e belle**  
2017-03-22 09:25:39



Siena 21 marzo 1987 - Roma 21 marzo 2017 Nella sala Protomoteca del Campidoglio i sindaci dei territori vitivinicoli si ritrovano p ...  
[continua >](#)

---

**Sol&Agrifood, il salone che spiega ai buyer esteri i prodotti tipici italiani**  
2017-03-22 08:06:31



Sol&Agrifood 2017, il Salone internazionale dell'agroalimentare di qualità di Veronafiere, in programma dal 9 al ...  
[continua >](#)

---

**Il vino secondo i Millennials: una nuova generazione di consumatori**  
2017-03-22 07:55:07



Verallia e Nomisma hanno organizzato un convegno alla scoperta de "Il vino

C grazie alla collaborazione di una cinquantina di propri soci, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino propone più di venti iniziative, tra menù, degustazioni e aperitivi, per celebrare Nosiola e Vino Santo. Dove? Su tutto il territorio di competenza: dalla Piana Rotaliana alla città di Trento, dalla zona del Garda alle Giudicarie, dalla Valsugana alla Vallagarina, fino alla Valle dei Laghi, "patria" per eccellenza dei due vini.

In occasione della ottava edizione di **DIVinNosiola** - manifestazione dedicata all'omonimo vitigno autoctono trentino, in programma da giovedì 30 marzo a martedì 25 aprile - la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** organizza **A tutto Nosiola**, kermesse di iniziative, tra cui cene, aperitivi, degustazioni che, durante tutto il mese di aprile, vedono **protagonisti Nosiola e Vino Santo**.

**Sette le proposte enogastronomiche** che prevedono **piatti o interi menù a tema: Nosiola a tavola** presso l'Antica Trattoria Due Mori di Trento, dove si potrà degustare la Nosiola di Azienda Agricola Donati; **Nosiola nel piatto** presso l'Osteria Cà dei Giosi di Covolo di Vallelaghi, con la Nosiola di Maxentia e il Vino Santo di Azienda Agricola Giovanni Poli; **I sapori della Nosiola** presso il **Ristorante da Pino di Grumo di San Michele all'Adige** con la Nosiola di Azienda Agricola Salvetta e il Vino Santo dell'Azienda Agricola Francesco Poli; **Nosiola e sapori di montagna**, presso il **Ristorante al Vò di Trento**, con la Nosiola di Gaierhof e di Azienda Agricola Francesco Poli; **La proposta di mezzodi...speciale Nosiola** presso l'Osteria a "Le due Spade" di Trento, con la Nosiola di Azienda Agricola Donati; **Profumi e sapori del Garda** presso il **Ristorante Villetta Annessa di Riva del Garda**, con la Nosiola di Azienda Agricola Gino Pedrotti, e, infine, **solo per sabato 1, sabato 8 e sabato 22 aprile, alle 19.00, A tavola con la cucina trentina, con i presidi Slow Food e "A tutto Nosiola"**, presso **Palazzo Roccabruna-Enoteca Provinciale del Trentino a Trento**, con la collaborazione, rispettivamente, di **Locanda D&D, Osteria La Cantinetta e Ristorante Genzianella**.

Numerose anche le **occasioni dedicate alle degustazioni e agli aperitivi**. Durante tutto il mese, la **Piazzetta del Gusto Tecchiolli di Vezzano di Vallelaghi e Maxentia a Santa Massenza di Vallelaghi** danno appuntamento per **Nosiola tra sorsi e morsi**, dove si potrà partecipare a speciali degustazioni di Nosiola, Vino Santo e grappa di Nosiola Maxentia abbinati ai prodotti del Panificio Pasticceria Tecchiolli; la **Gelateria Peterle di Gardolo, Pergine Valsugana, Povo e Trento** propone **Gelato Valle dei Laghi**, speciale gusto creato con Vino Santo e torta Monte Bondone; il **posto di Ste, a Trento**, ospita invece **Aperitivo lungo il Sarca**, con la Nosiola di Azienda Agricola Salvetta e i prodotti ittici di Trota Oro; **Dolcemente Marzari di Trento e Pasticceria Marzari dell'Altopiano della Vigolana** partecipano con **La Nosiola si fa in tre**, ovvero 3 proposte dolci e salate per valorizzare i sentori tipici del vitigno in compagnia dei prodotti di Azienda Agricola Pojer e Sandri.

Tutti i giovedì del mese, alle ore 19.00, Scigno del Duomo a Trento aspetta gli appassionati per *Aperitivo con Nosiola*, in cui la Nosiola Bottega Vinai di Cavit sarà proposta in abbinamento a prodotti gastronomici del Trentino. L'ONAV, sezione di Trento, organizza invece due appuntamenti con i produttori, seguiti da degustazione, presso Palazzo Roccabruna-Enoteca Provinciale del Trentino: *il Nosiola o la Nosiola questo è il dilemma*, in calendario giovedì 6 aprile alle ore 19.00, con tasting di 9 Nosiola tra cui quelli di Galerhof, Fondazione Mach, Bolognani, Azienda Agricola Giovanni Poli, cantina La Vis, seguito giovedì 13 aprile, sempre alle ore 19.00, da *Vino Santo Trentino...ancora di Nosiola si parla*, dedicato esclusivamente al Vino Santo, che vede la partecipazione, tra gli altri, di Azienda Agricola Cino Pedrotti, Azienda Agricola Francesco Poli e Azienda Agricola Giovanni Poli. La parte *food* sarà affidata in entrambi i casi al Panificio Moderno che nel primo incontro preparerà un prodotto da forno salato, mentre nel secondo una colomba artigianale.

Mercoledì 12, 19 e 26 aprile, alle 17,30, all'interno del suggestivo Castel Pergine è invece in programma *La caleidoscopica Nosiola*, una degustazione di 4 Nosiola tra cui quelle di Azienda Agricola Zeni Roberto e Azienda Agricola Salvetta accompagnati da stuzzichini realizzati con prodotti tipici locali. Sabato 15 aprile, dalle 16.00 alle 19.00, l'appuntamento è con *Conosci la Nosiola e...* presso la Piazzetta del Gusto Tecchioli di Vezzano di Valledaghi, dove si potrà partecipare ad una degustazione dei prodotti di Maxentia in abbinata alle specialità gastronomiche della Valle dei Laghi rielaborate dall'Osteria Cà dei Giosi. Giovedì 20 aprile, dalle 18.00 alle 19.30, è la volta di *Quattro chiacchiere col produttore*, presso l'enoteca Stappo alla regola di Villazzano di Trento, in cui il produttore di Riserva dell'Elmo Saracini proporrà una degustazione di grappa di Nosiola.

Venerdì 21 aprile, alle ore 20.00, presso la Distilleria Marzadro di Nogaredo, degustazioni in musica con la rassegna *Jazz Spirit* dove, a seguito della visita guidata della distilleria e di una degustazione, si potrà assistere alla performance degli Oyster con Anna Widauer, dall'Austria. Ancora musica venerdì 7 e 21 aprile, presso l'Hosteria Toblino di Sarche di Madruzzo con *Nosiola Wine Lounge*, mentre sabato 8, 15 e 22 aprile è in programma *Slow Tour Divino*, percorso enogastronomico a cura di Comano Cattoni Holiday di Comano Terme tra eccellenze enogastronomiche della Valle dei Laghi alla scoperta delle origini leggendarie del Vino Santo. Inoltre, A tutto Nosiola prosegue anche lunedì 1 maggio a Nogaredo con *Tra vigneti e castelli*, trekking con visita a Castel Noarna e Palazzo Lodron e degustazione di Nosiola di Castel Noarna e grappa di Nosiola di Distilleria Marzadro, a cura del Comune di Nogaredo.

Il tutto completato da due proposte vacanza, per andare incontro anche alle esigenze degli ospiti provenienti da fuori provincia: *Weekend tra Nosiola e sapori locali*, disponibile il primo, il secondo e il quarto fine settimana del mese presso il B&B "Alla Loggia dell'Imperatore" di Levico Terme, e *Nosiola&Coccole*, solo nel weekend dal 7 al 9 aprile presso il Pietra Rara room & breakfast & bike di Pietramurata di Dro.

Per maggiori info, costi e modalità di partecipazione alle singole iniziative: [www.tastetrentino.it/atuttonosiola](http://www.tastetrentino.it/atuttonosiola)

Ufficio stampa Strada del Vino e dei Sapori del Trentino:  
Stefania Casagrande | 393 9994515  
[press@stradavinotrentino.com](mailto:press@stradavinotrentino.com)