

HOME PAGE



f f f f f

EDICO-LANDO.it

Cronica

Culturando

Caro Diario

Casa Linghe

Rime Fornelli

DomanBario

Sportivando

F2-Blogger

Gemme di Gusto: sette gli appuntamenti del prossimo weekend

Protagonisti del prossimo fine settimana Zambana, San Michele all'Adige, Giovo, Comano Terme e Isera.

[Leggi tutto l'articolo](#)

STRADA VINO e SAPORI TRENINO

SETTE APPUNTAMENTI

APPROFONDIMENTO

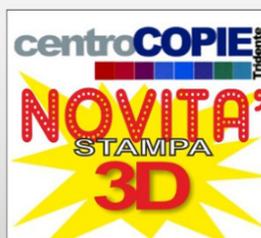


Gemme di Gusto: sette gli appuntamenti del prossimo weekend



SETTE APPUNTAMENTI

Strada del Vino e del Sapori del Trentino



Protagonisti del prossimo fine settimana Zambana, San Michele all'Adige, Giovo, Comano Terme e Isera.

Trento, 17 maggio 2017 - Prosegue **Gemme di Gusto**, kermesse di iniziative organizzate dai soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino per dare il benvenuto alla primavera.

Il terzo weekend si apre con un doppio appuntamento **venerdì 19 maggio alle ore 18.00**: presso la Cantina Rotari a San Michele all'Adige con **Orchidee e Gewürztraminer**, serata in compagnia di un esperto floricoltore della Floricoltura Piazzera che racconterà le caratteristiche di questi fiori e di enologi che li abbineranno a vini e piatti del territorio a cura del Ristorante da Pino (il costo è di 20 euro a persona. Prenotazioni chiamando il numero 0461 616300 o scrivendo a visite@mezza corona.it), e presso Maso Franch a Giovo con **Maso Franch: lezioni di natura**, passeggiata didattica tra i filari con aperitivo a base di prodotti ASTRO - Associazione Trotticoltori Trentini e Macelleria Paolazzi, abbinati ai vini della Cantina La Vis, seguito da cena con menù creato ad hoc dallo chef del Maso (il costo è di 35 euro; 25 fino a 18 anni. Prenotazioni entro il 17 maggio chiamando il numero 0461 440150 o scrivendo a vinoteca@avis.com).

Sabato 20 maggio è invece il turno di Comano Terme con **Small: la filosofia dei contrasti**. Dalle 13.30 alle 18.30, nella suggestiva atmosfera della fortezza longobarda scoperta nel sito archeologico San Martino-Lundo-Lomaso, si racconterà il territorio attraverso prodotti eccellenti proposti da svariati produttori tra cui Azienda Agricola Filanda del Boron, Salumificio Parisi, Trota Oro (il costo è di 15 euro a persona, gratuito per i bambini e per chi prenoterà la cena **Gemme di gusto...i sapori della primavera** presso il ristorante del Comano Cattoni Holiday. Prenotazione entro il 19 maggio telefonando al numero 0465 701442 o scrivendo a info@comanocattoniholiday.it).

Alle ore 17.00 ci si sposta a Tenno con **Trekking e pic-nic con vista lago** attraverso i vigneti di Chardonnay e Gewürztraminer, seguito da un **pic-nic serale** a base di sapori e prodotti tipici - forniti da Agraria Riva del Garda, Azienda Agricola Fontanel, Azienda Agricola Macelleria Bertoldi, Azienda Agricola Trotticoltura Armanini, Molino Pellegrini, Panificio Tecchiolli e Azienda Agricola Maso Giare - impreziosito da un piacevole **intrattenimento musicale** (il costo a persona è di 20 euro, gratis sotto i 6 anni; info e prenotazioni al numero 0464 552133 o scrivendo a communication@agririva.it).

e-mail.: silvio.giuffre@libero.it



Dalle 18.00 alle 24.00, invece, l'appuntamento è nel centro di **Zambana Vecchia** per **Tutti #fuori**, la festa delle Pro Loco del Trentino che andrà in scena anche **domenica 21, dalle 11.00 alle 22.00**. Due giorni di spettacoli, mostre, musica, visite guidate, degustazioni ed attività per i bambini e 18 piatti, realizzati da altrettante Pro Loco e Consorzi a base di prodotti tipici trentini abbinati ad un vino rappresentativo della produzione vitivinicola della propria zona di riferimento. Tra le novità, una piccola enoteca riservata al Trentodoc, con 8 spumanti di produttori della Piana Rotaliana in degustazione (*info e prenotazioni chiamando il numero 0461 239006 o scrivendo a info@unplitrento.it*).

Domenica 21 maggio, inoltre, dalle 10.00 alle 19.00, ad Isera, è in programma **Girovagando in Destra Adige Lagarina**, camminata enogastronomica lungo un **percorso di 15 km in 16 tappe** tra boschi, radure, colture e vigneti, intervallati da punti ristoro che offriranno prodotti enogastronomici della zona, ma anche momenti culturali, naturalistici e sportivi. Dalle 8.00 alle 9.00 è disponibile un bus navetta che condurrà i partecipanti da Nomi alla partenza del percorso (*degustazioni a pagamento; informazioni chiamando il numero 0464 430363 o scrivendo a info@visitrovereto.it*).

Infine, alle 14.30, la **Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige** apre le porte per **Masetto "biodiverso"**, pomeriggio tra i filari dove si imparerà a riconoscere e a cucinare le piante selvatiche con l'agroecologo Stefano Delugan e la sommelier e naturopata Aurora Endrici e la collaborazione della Locanda 2 Camini e del Panificio Moderno. Il tutto abbinato ai vini della cantina (*il costo è di 20 euro a persona. Prenotazioni entro il 19 maggio chiamando il numero 0461 662672 o scrivendo a comunicazione@endrizzi.it*).

**CONSULENTE
CESSIONE DEL
QUINTO**



Ulteriori informazioni e dettagli sul tastetrentino.it/gemmedigusto.