

Home > Enogastronomia > Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, con M'illumino di Meno, la sensibilità ambientale è declinata in iniziative gourmet

Impressioni di Viaggio



Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, con M'illumino di Meno, la sensibilità ambientale è declinata in iniziative gourmet

Condividi
✉
🐦
f
g+
p
t
in
📺

📄
🖨️

La **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** aderisce anche nel 2017 a **"M'illumino di Meno"**, l'ormai famosa campagna radiofonica di risparmio energetico in programma il venerdì 24 febbraio. Così, da alcuni soci dell'associazione, sono messe in campo dieci iniziative. Infatti, presso la cantina La Vis a Lavis e Cembra cantina di montagna a Cembra Lisignago, si potrà partecipare a "Degustare? Facciamolo al buio" in cui, a lume di candela, verranno proposti i vini della cantina in abbinata a prodotti gastronomici locali (quota di partecipazione: 5 euro). Ed ancora, in Val di Cembra, dalle 15.00 alle 19.00, l'appuntamento è con "Se risparmi o condividi... offriamo noi!" al Green Grill-Info e Sapori di Grumes di Alta Valle che offrirà un caffè o un calice di vino del territorio a chi si presenterà a piedi, in bici oppure condividendo l'auto oppure, nell'ottica di promuovere una condivisione del sapere, come richiesto dal decalogo del programma radiofonico promotore, Caterpillar, con un libro che non si usa più da lasciare a chi vorrà prenderlo.



dalla focaccia di patate ai canederli, dalle puntine di maiale alla polenta (quota di partecipazione: 35 euro). Invece, Molino Pellegrini dalle 17.00 alle 19.00, spegne le luci del proprio punto vendita ed accende le candele per "Negozio al buio!". Inoltre, insieme all'Azienda Agricola Fontanèl, Agraria Riva del Garda, Comune di Riva del Garda e Proloco Gruppo Iniziative Varone, dà appuntamento dalle 18.00 alle 23.00, a Varone di Riva del Garda, per "Polvere di stelle...al buio!" in cui, dopo aver abbassato le luci del Parco del Pernone e di altre località sul territorio ed aver fornito consigli pratici per favorire il risparmio energetico, si terrà un concerto al buio. Durante la serata sarà inoltre possibile degustare una selezione di prodotti enogastronomici a km zero. E per i veri "green addicted" la possibilità di contribuire alla buona riuscita della serata montando in sella alla LampaDina-mo-pedala, bicicletta illuminante realizzata con pezzi di recupero che, con la forza delle pedalate, darà luce all'evento. Infine, tre appuntamenti in Vallagarina. Alle ore 20.00, l'Azienda Agricola Vallarom di Masi di Avio organizza "CoScienza", una cena-degustazione di tre portate a lume di candela e led, in abbinata ai propri vini bio-vegan, all'interno dell'antico maso di famiglia recentemente ristrutturato secondo i principi di sostenibilità ambientale (quota di partecipazione: 30 euro). A Nogaredo, invece, la Distilleria Marzadro e il Comune di Nogaredo presentano "...e luce fu", una performance artistico-teatrale che proporrà un viaggio senza luce alla scoperta della storia del paese, con degustazione finale di grappe (quota di partecipazione: 6 euro). Infine, sabato 25 febbraio, dalle 19.00 alle 22.00, presso l'enoteca della Cantina Mori Colli Zugna a Mori, è in programma "M'illumino continua..." una degustazione di vini in abbinata a finger food a km zero, accompagnata dalle note del Duo Latin Jazz.



Inoltre, la Gelateria Serafini di Lavis, dalle 17.00 alle 23.00, accende candele e musica per "Carnevale in musica e dolcezza a lume di candela", in cui verranno offerte agli ospiti anche le tipiche "chiacchiere" di Carnevale. A Sorni di Lavis, invece, dalle 17.00 alle 20.00, l'Azienda Agricola Bio Molino dei Lessi propone "Affina i tuoi sensi a lume di candela", un aperitivo nel corso del quale gli ospiti saranno invitati, appunto, a mettere alla prova i propri sensi degustando il vino biologico Johanniter a impatto zero servito con un piatto contadino proposto accanto alla stufa a legna e seguito da un tagliere di salumi e formaggi esaltato dal "Due Rubini" IGT 2008 per concludere con dolci di carnevale, succhi di frutta e vin brulé (quota di partecipazione: 25 euro). Ed ancora, a Sorni di Lavis, presso l'Azienda Agricola Eredi di Cobelli Aldo, a partire dalle 20.00, è in programma "Cucina a legna", ovvero una cena riscaldata dal calore del fuoco a legna dove, oltre ad una selezione di salumi locali e di formaggi in abbinata a confetture, verranno serviti i vini della casa e una serie di piatti cucinati sulla fornasetta trentina, dalla focaccia di patate ai canederli, dalle puntine di maiale alla polenta (quota di partecipazione: 35 euro). Inoltre, Molino Pellegrini dalle 17.00 alle 19.00, spegne le luci del proprio punto vendita ed accende le candele per "Negozio al buio!". Inoltre, insieme all'Azienda Agricola Fontanèl, Agraria Riva del Garda, Comune di Riva del Garda e Proloco Gruppo Iniziative Varone, dà appuntamento dalle 18.00 alle 23.00, a Varone di Riva del Garda, per "Polvere di stelle...al buio!" in cui, dopo aver abbassato le luci del Parco del Pernone e di altre località sul territorio ed aver fornito consigli pratici per favorire il risparmio energetico, si terrà un concerto al buio. Durante la serata sarà inoltre possibile degustare una selezione di prodotti enogastronomici a km zero. E per i veri "green addicted" la possibilità di contribuire alla buona riuscita della serata montando in sella alla LampaDina-mo-pedala, bicicletta illuminante realizzata con pezzi di recupero che, con la forza delle pedalate, darà luce all'evento. Infine, tre appuntamenti in Vallagarina. Alle ore 20.00, l'Azienda Agricola Vallarom di Masi di Avio organizza "CoScienza", una cena-degustazione di tre portate a lume di candela e led, in abbinata ai propri vini bio-vegan, all'interno dell'antico maso di famiglia recentemente ristrutturato secondo i principi di sostenibilità ambientale (quota di partecipazione: 30 euro). A Nogaredo, invece, la Distilleria Marzadro e il Comune di Nogaredo presentano "...e luce fu", una performance artistico-teatrale che proporrà un viaggio senza luce alla scoperta della storia del paese, con degustazione finale di grappe (quota di partecipazione: 6 euro). Infine, sabato 25 febbraio, dalle 19.00 alle 22.00, presso l'enoteca della Cantina Mori Colli Zugna a Mori, è in programma "M'illumino continua..." una degustazione di vini in abbinata a finger food a km zero, accompagnata dalle note del Duo Latin Jazz.







HOME

TURISMO E VIAGGI

ENOGASTRONOMIA

NEWS

ARCHIVIO

REDAZIONE

LOGIN

Articoli recenti

Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, con M'illumino di Meno, la sensibilità ambientale è declinata in iniziative gourmet

23 febbraio 2017

o.com/?attachment_id=28290

Privacy & Cookies Policy