



Home > Enogastronomia > Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, con A tutto Nosiola celebra il vitigno autoctono trentino

Prezzi €11 in omaggio dalla mobilità a schermo intero

Impressioni di Viaggio

Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, con A tutto Nosiola celebra il vitigno autoctono trentino

Condividi 



HOME

TURISMO E VIAGGI

ENOGASTRONOMIA

NEWS

ARCHIVIO

REDAZIONE

LOGIN

cerca

Articoli recenti



Verona, a Vinality and the city, la passione per il vino incontra arte, cultura e spettacolo anche sul Lago di Garda

La **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** organizza, in occasione della 8ª edizione di **DIVinNosiola**, una manifestazione dedicata all'omonimo vitigno autoctono trentino, in programma da giovedì 30 marzo a martedì 25 aprile, denominata **A tutto Nosiola**, kermesse di iniziative, tra cui cene, aperitivi, degustazioni che, durante tutto il mese di aprile, vedono protagonisti Nosiola e Vino Santo.

Le proposte enogastronomiche, che prevedono piatti oppure interi menù a tema, sono sette: 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 Covelò 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

ENOGASTRONOMIA

NEWS

ARCHIVIO

REDAZIONE

LOGIN

cerca

Articoli recenti



Verona, a Vinality and the city, la passione per il vino incontra arte, cultura e spettacolo anche sul Lago di Garda
6 aprile 2017

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.

Inoltre, tutti i giovedì del mese di aprile, alle 19.00, Scrigno 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. LONAV, 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 Gaierhof, 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 Gino 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.

Quindi, 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 Tecchiolli di Vezzano di Vallelaghi, dove si potrà partecipare ad una degustazione dei prodotti di



TURISMO E VIAGGI

ENOGASTRONOMIA

NEWS

ARCHIVIO

REDAZIONE

LOGIN

cerca



Articoli recenti



Verona, a Vinitaly and the

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.

Ed ancora, venerdì 21 aprile, alle 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 Widaeur, 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 ed 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.

www.tastetrentino.it/atuttonosiola

www.stradavinotrentino.com

