



COMUNICATI STAMPA > APRILE, IL MESE DEL NOSIOLA E DEL VINO SANTO



ARCHIVIO

Seleziona mese

VOX POPULI

Tiziano Bianchi on LE "STROPE" CHE RESISTONO...
un'idea del costo/ettaro...

Michele Susat on LE "STROPE" CHE RESISTONO...
Abnorme per le ore, e mat...

Tiziano Bianchi on LE "STROPE" CHE RESISTONO...
Michele Susatma va i...

Michele Susat on LE "STROPE" CHE RESISTONO...
Ahaha volevo veder se qua...

Tiziano Bianchi on LE "STROPE" CHE RESISTONO...
quale è secondo te il dif...

Tiziano Bianchi on LE "STROPE" CHE RESISTONO...
questo descrittore...m i...

Tiziano Bianchi on LE "STROPE" CHE RESISTONO...
Per un approfondimento su...

Marco Borghetti on LE "STROPE" CHE RESISTONO...

COMUNICATI STAMPA

APRILE, IL MESE DEL NOSIOLA E DEL VINO SANTO

Da Tiziano Bianchi

15 marzo 2017 nosiola, vino santo

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.

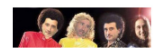
ACCEDI CON:



NEWSLETTER

iscriviti 5.817

I PIÙ LETTI OGGI



I CUGINI DI MICHELE



LA VENDEMMIA 2016 È GIÀ SULLO SCAFFALE. SCONTATA

dati per superficie coltivata


	2017	2016	2015	2014	2013	2012	2011	2010
Superficie (ha)	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000
Superficie coltivata (ha)	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000
Superficie a vite (ha)	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000
Superficie a vite in produzione (ha)	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000
Superficie a vite in produzione in piena produzione (ha)	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000
Superficie a vite in produzione in piena produzione in piena produzione (ha)	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000	1.000.000

EXPORT VINO: LUCI E OMBRE



 LE "STROPE" CHE RESISTONO...
Abbandonata questa tecnica...

 Michele Susat on LE "STROPE" CHE RESISTONO...
Io bevo solo vino legato...

 Tiziano Bianchi on LE "STROPE" CHE RESISTONO...
In trentino, non si usa p...

 Tiziano Bianchi on LE "STROPE" CHE RESISTONO...
...quello è un altro Sall...

 Tiziano Bianchi on CESARINI SFORZA: ECCO LA RISERVA 1673
Quale sarebbe stato l'ind...

 Enrico Bettini on LE "STROPE" CHE RESISTONO...
Sono quasi più orgoglioso...

 Sandro Giordani on LE "STROPE" CHE RESISTONO...
Qui a Bento Goncalves/Bra...

 Albino Martinelli on ...


 LE "STROPE" CHE RESISTONO...

 Amedeo Zoller on LE "STROPE" CHE RESISTONO...
El me vecio el te taia an...

 Tiziano Bianchi on LE "STROPE" CHE RESISTONO...
Poi ci sono i maestri di...

 Paola Attanasio on LE "STROPE" CHE RESISTONO...
W il salice soprattutto s...

 Ileo on CESARINI SFORZA: ECCO LA RISERVA 1673
sembra che hai indovinato...

 Ileana on CESARINI SFORZA: ECCO LA RISERVA 1673

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 Covelto di Valledaghi, 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 Valledaghi e Maxentia a Santa Massenza di Valledaghi 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 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.

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 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 Villazano 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 Tobolino 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 nei 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




GLIFOSATE SI,
GLIFOSATE NO,
GLIFOSATE BOH!




L'ASSESSORE
NATURISTA


VOX POPULI

 Tiziano Bianchi on LO STRUDEL


DELLA NONNA E LO SPETTACOLO NONESO

 Tiziano Bianchi on LO STRUDEL


DELLA NONNA E LO SPETTACOLO NONESO

 Giuliano Pregonella on LO STRUDEL


STRUDEL DELLA NONNA E LO SPETTACOLO NONESO

 Erwin Tomazzoli on LO STRUDEL


DELLA NONNA E LO SPETTACOLO NONESO

 Tiziano Bianchi on LO STRUDEL

DELLA NONNA E LO SPETTACOLO NONESO

 Tiziano Bianchi on LO STRUDEL

DELLA NONNA E LO SPETTACOLO NONESO

 Tiziano Bianchi on LO STRUDEL