



COMUNICATI STAMPA > SI SPENGO NO LE LUCI, SI ACCENDE LA FANTASIA



ARCHIVIO

Seleziona mese

COMUNICATI STAMPA

SI SPENGO NO LE LUCI, SI ACCENDE LA FANTASIA

Scritto da [Tiziano Bianchi](#)

18 febbraio 2017 [M'ILLUMINO DI MENO](#)

ACCEDI CON:



I PIÙ LETTI OGGI

VOX POPULI



Tiziano Bianchi on
VINO TRENTINO, IL
PUNTO DELLA

SITUAZIONE

Mi associo all'analisi di...



Angelo Rossi on
VINO TRENTINO, IL
PUNTO DELLA

SITUAZIONE

Caro Luigi, permettimi un...



Trentino Wine on
MANAGER, AFFARI
E SPUMANTI

Paola Attanasio, sa scriv...



Luca Traversa on
MANAGER, AFFARI
E SPUMANTI

Paola Attanasio sa scrive...



Luigi Togn on VINO
SITUAZIONE

Ciao Angelo solo alcune c...



Zorro on VINO
TRENTINO, IL
PUNTO DELLA

SITUAZIONE

Comunque secondo me di qu...



Clano on
DALL'ADDIO AL
DIALOGO,
PASSANDO PER LA POLITICA

si, direi di sì: braccia...



Charly Brown on
DALL'ADDIO AL
DIALOGO,
PASSANDO PER LA POLITICA

Braccia rubate



LE 10 INIZIATIVE DEI SOCI DELLA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI PER M'ILLUMINO DI MENO

Aperitivi a lume di candela, degustazioni a km zero e l'invito ad utilizzare mezzi di trasporto sostenibili o a condividere un passaggio in auto: sono tante le azioni "green" che alcuni soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino hanno messo in campo in risposta all'appello di Caterpillar per la nuova edizione di "M'illumino di Meno".

Trento, 18 febbraio 2017 - Dopo la positiva esperienza registrata nel 2016, anche quest'anno la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino aderisce a "M'illumino di Meno", l'ormai famosa campagna di risparmio energetico promossa da Caterpillar, programma "cult" di Radio Due Rai, e in programma per venerdì 24 febbraio.

Dieci le iniziative messe in campo da alcuni soci dell'associazione. Presso la cantina La Vis a Lavis e Cembra cantina di montagna a Cembra Lisignago, si potrà partecipare a Degustare? Facciamolo al buio dove, a lume di candela, verranno proposti i vini della cantina in abbinata a prodotti gastronomici locali (quota di partecipazione: 5 euro). Sempre 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 Altavalle che offrirà un caffè o un calice di vino del territorio a chi si presenterà a piedi, in bici o condividendo l'auto oppure, nell'ottica di promuovere una condivisione del sapere, come richiesto dal decalogo di Caterpillar, con un libro che non si usa più da lasciare a chi vorrà prenderlo.



VINO TRENTINO, IL
PUNTO DELLA
SITUAZIONE



VIGNAIOLI: LA
RICREAZIONE È FINITA



DALL'ADDIO AL
DIALOGO, PASSANDO
PER LA POLITICA



IL NUOVO CONSORZIO
SECONDO LUTTEROTTI



braccia ruotate...



Canaglia on
DALL'ADDIO AL
DIALOGO,

PASSANDO PER LA POLITICA
Magari gli piacciono anch...



Clano on
DALL'ADDIO AL
DIALOGO,

PASSANDO PER LA POLITICA
Ops, deve essermi sfuggit...



Charly Brown on
DALL'ADDIO AL
DIALOGO,

PASSANDO PER LA POLITICA
apprezzabili



Rizolom on
DALL'ADDIO AL
DIALOGO,

PASSANDO PER LA POLITICA
Ciò che è successo lunedì...



Luca on VIGNAIOLI:
LA RICREAZIONE È
FINITA

PASSANDO PER LA POLITICA
Dovevi specificare che ol...



Canaglia on
DALL'ADDIO AL
DIALOGO,

Quindi: Vignaioli, produc...

Dalle 17.00 alle 23.00, inoltre, la Gelateria Serafini di Lavis accende candele e musica per Carnevale in musica e dolcezza a lume di candela, dove 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 dove gli ospiti saranno invitati, appunto, a mettere alla prova i propri sensi degustando il vino biologico Johannerer 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 brulè (quota di partecipazione: 25 euro). Sempre 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).

Dalle 17.00 alle 19.00 Molino Pellegrini spegne le luci del proprio punto vendita e accende le candele per Negozio al buio!. Inoltre, insieme all'Azienda Agricola Fontanel, Agraria Riva del Garda, Comune di Riva del Garda e Proloco Gruppo Iniziative Varone, da appuntamento dalle 18.00 alle 23.00, a Varone di Riva del Garda, per Polvere di stelle..al buio! dove, dopo aver abbassato le luci del Parco del Pernone e di altre località sul territorio e 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-mopedala, 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.



STOCKER, IL METODO
AFRODISIACO

VOX POPULI



Tiziano
Bianchi on IL
NOTAIO E IL

SUO SIGILLO



Raffaele
Fischetti on
IL NOTAIO E

IL SUO SIGILLO



Tiziano
Bianchi on IL
NOTAIO E IL

SUO SIGILLO



Raffaele
Fischetti on
IL NOTAIO E

IL SUO SIGILLO



Tiziano
Bianchi on
NON C'È

NIENTE DA RIDERE. C'È

SOLO DA PIANGERE



giuliano
fago