

M'ILLUMINO DI MENO



ULTIME NEWS INSERITE

rubinetto mentre ti lavi i denti, scegli confezioni orientate alla riduzione d ...
[continua »](#)

Borderwine 2019

2019-02-26 07:53:57

È diventato tappa obbligatoria per tutti gli amanti del vino naturale, per gli operatori del settore e per i ristoratori it ...
[continua »](#)

Enoteche in crescita: si punta sulla formazione

2019-02-26 07:50:01

Enoteche in Italia: secondo i dati diffusi dalla Coldiretti a gennaio 2018, la crescita negli ultimi cinq ...
[continua »](#)

Spegni la luce quando esci da una stanza, chiudi il rubinetto mentre ti lavi i denti, scegli confezioni orientate alla riduzione degli imballi: sono tante le piccole azioni quotidiane che si possono mettere in campo per fare la propria parte nella difesa dell'ambiente.

A queste, **venerdì 1 marzo**, si aggiungono quelle riunite sotto il cappello "M'illumino di Meno", la più grande campagna radiofonica di sensibilizzazione sui consumi energetici e la mobilità sostenibile, ideata nel 2005 dalla trasmissione di **Radio 2 Caterpillar**, che vede ogni anno l'adesione di diversi soci della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** con una serie di iniziative a basso impatto energetico dalla Valle di Cembra alla Piana Rotaliana, passando per Trento e il Lago di Garda.

Dalle **16.00 alle 20.00** l'appuntamento è a **Maso Poli**, a **Pressano di Lavis**, per **Aperitivo in cantina** presso il wine point aziendale. Un aperitivo con i vini della cantina in abbinamento ad una selezione prodotti di **Arturo Paoli Specialità Alimentari**. (Info: **Maso Poli**, tel. 0461 871516, visit@masopoli.com).

Dalle **17.30 alle 19.00**, **Molino Pellegrini di Varone di Riva del Garda** organizza **Negozi...a lume di candela**: un'ora e mezzo in cui spegnerà le luci del proprio punto vendita per lasciare il posto alla luce naturale delle candele premiando i clienti che passeranno con dei semi di mais da piantare. (Info: **Molino Pellegrini**, tel. 0464 521323, ufficio@molinopellegrini.it).

Sempre alle **17.30**, ma a **Trento**, la **Pasticceria Gelateria Dolcemente Marzari** propone invece **Dolce libro-maschera di carnevale**, laboratorio didattico di creazione di maschere di carnevale con l'utilizzo di materiali di riciclo e parallela degustazione di dolci di carnevale realizzati per l'occasione dalla **Pasticceria Marzari**. (Info: **Dolcemente Marzari**, tel. 0461 036036, info@dolcementemarzari.it).

Dalle **18.00 alle 20.00**, invece, presso l'enoteca **Stappo alla Regola**, posizionata in una delle romantiche corti adiacenti alla settecentesca e affascinante **Villa de Mersi di Villazano di Trento**, si svolge **M'illumino di bontà**, degustazione di vini Cavit abbinati ai prodotti di **Salumeria Belli**. Ovviamente a luci soffuse. (Info: **Stappo alla regola**, tel. 0461 1483555, info@stappoallaregola.com).

Alle **18.30**, a **Giovo**, **Maso Franch** ospita **Aperitivando a lume di candela**, aperitivo "alternativo" in compagnia dei vini di **Villa Corniole** abbinati alle specialità gastronomiche, a km "0", realizzate dalla chef con i prodotti di **Macelleria Paolazzi** e **Macelleria Zanotelli**. (Info: **Maso Franch**, tel. 0461 245533, info@masofranch.it).

Dalle **19.30**, invece, presso la **Cantina La Vis**, **La vinoteca s'illumina di meno**, degustazione a lume di candela dei propri vini in abbinamento a formaggi trentini, tra cui il **Vezena**, guidata da **Alan Bertolini**, assaggiatore ONAF - Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio. (Info e prenotazioni: **Cantina La Vis**, tel. 0461 440111, vinotecalavis@la-vis.com).

Alle 20.00, a **Fornace**, è tempo invece di **Stelle al Castello**, **serata alla scoperta del territorio** con passeggiata al buio per il centro storico del paese alla scoperta delle sue antiche chiese, accompagnati dall'**Ecomuseo dell'Argentario**, fino ad arrivare in **Piazza Castello** dove si svolgerà una romantica **osservazione delle stelle** guidati dal **gruppo astronomico Monti Stellati**. Conclusione in bellezza, con una dolce degustazione a cura di **Pasticceria Bronzetti**. Lo staff di **portarsi un bicchiere da casa**, visto che il tema della manifestazione è dedicato all'economia circolare. (Info: *Ecomuseo dell'Argentario*, tel. 335 6314145, info@ecoargentario.it).

Infine, alle 20.30, a **Cembra di Cembra Lisignago**, la **Macelleria Zanotelli** organizza **Cena m'illumino di meno**, **serata a lume di candela con prodotti a km "0"**, con **piatti e cotture a basso consumo energetico**: dall'aperitivo all'aperto accanto al calore del fuoco con smacafam, salumi e vino agli gnocchi di segale con porri e formaggio di malga, per poi passare al bollito misto con patate lesse e concludere con un "dolce de farina zalda" abbinato ad un "caffè de sti ani". (Info e prenotazioni entro il 27 febbraio: tel. 0461 683012, macelleria.zanotelli@virgilio.it).

La rassegna "M'illumino di Meno lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino" è organizzata con il supporto de La Trentina.
#milluminodimeno #stradavinotrentino