

il Baccaro

Aiutiamo le aziende a vincere grazie alle persone. **MW**

ANDÀR PER GUSTO

Manifestazioni | Ristoranti | Sapori&Ricette | Dalle Aziende | Turismo enogastronomico | Uomini&Cibo | Social Gastronomy

“M’illumino di Meno” lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

Posted by Redazione on 1 Marzo 2019 in Social Gastronomy - 0 Comments

About author

B

Redazione

Nell'ambito del nuovo appuntamento con l'iniziativa ideata da Caterpillar per sensibilizzare il pubblico su una corretta e più attenta gestione delle risorse, quest'anno incentrato sul tema dell'economia circolare, diverse le proposte dei soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, tra aperitivi a lume di candela, degustazioni, laboratori didattici per adulti e bambini e percorsi alla scoperta del territorio.

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 di 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 **Negoziò...a lume di candela**: un'ora e mezzo in cui spengerà 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 **Giove**, **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 **Vezzena**, guidata da **Alan Bertolini**, assaggiatore ONAF – Organizzazione Nazionale Assaggiatori di Formaggio. (Info e prenotazioni: **Cantina La Vis**, tel. 0461 440111, vinotecalavis@la-vis.com).



Spreco alimentare: prodotti “scottazero” vero salvaspreco, se ne getta solo il 2,5%

12 Febbraio 2019 - 0 Comments - Redazione
Consorzio di Tutela dello Speck Alto Adige IGP e McDonald's: 10 anni di collaborazione

20 Febbraio 2019 - 0 Comments - Redazione
Prosecco DOC sul podio del primo Mondiale Moto E™

1 Marzo 2019 - 0 Comments - Redazione
“M’illumino di Meno” lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

Iscriviti alla nostra Newsletter

Email *

Social Links

[RSS Feed](#) [Twitter](#)
[Facebook](#) [Flickr](#)
[Youtube](#)

Flickr Photos



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 6514145, 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).

**Dal 1970 betulla all'ingresso
di materie prime e semilavorati
per la ristorazione**