

FIERA MILANO - MAY 6-9 MAGGIO 2019
www.tuttofood.it

ROTARI
TRENTO DOG
Metodo Classico.
Emozione Contemporanea.

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità
Lunedì 25 Marzo 2019 | aggiornato alle 11:49 | 58130 articoli in archivio

Italia a Tavola

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA RICETTE LIFESTYLE
LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI **EURO-TOQUES** PARTNER CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE

HOME EVENTI [MANIFESTAZIONI](#)

A tutto Nosiola Giornate autoctone in Trentino

Publicato il 22 Marzo 2019 | 10:18

La Nosiola è l'unico vitigno autoctono trentino a bacca bianca e sarà celebrato lungo la Strada del vino e dei sapori della regione dall'11 al 21 aprile. Tanti anche gli eventi collaterali a partire dalla fine di marzo. I festeggiamenti avverranno in concomitanza con la Settimana Santa, quando si procede alla torchiatura degli acini appassiti di questo vitigno per dare vita alle prime gocce di Vino Santo, che dovrà riposare per almeno 50 mesi in piccole botti di legno prima di essere degustato.



Per celebrare al meglio quest'eccellenza, la **Strada del vino e dei sapori del Trentino** arricchisce il programma della ormai storica manifestazione "DiVinNosiola, quando il vino si fa santo" con "**A tutto Nosiola**", più di 20 iniziative organizzate in collaborazione con una cinquantina di soci circa, che coinvolgono la Valle dei Laghi spingendosi fino alla Vallagarina, alla Piana Rotaliana, alla Valsugana, alla Valle di Cembra, alla città di Trento e al lago di Garda.

sky per i bar
Dai gas al tuo business
con la nuova stagione dei motori.
179€/MESE
FINO AL 31 LUGLIO 2019
Chiamaci
800 024420 [SCOPRI DI PIÙ](#)



Stiglia
e scarica
l'ultimo numero
della rivista digitale
issuu

SCI
GRATIS
UNA MONTAGNA
DI OFFERTE!

1 & 2
APRIL 2019
PARIS - PORTE DE VERSAILLES
PARC 7-2
ORDER YOUR
FREE BADGE

Cooking FEST
30 Marzo / 02 Aprile / 2019
Complesso Fieristico Le Ciminiere / Catania
Sab - Dom / Lun - Mar / 10:00 > 20:00

Si va dalle serate speciali agli aperitivi, dalle degustazioni enogastronomiche alle vacanze a tema. Tra le serate speciali c'è quella a Palazzo Roccabruna a Trento, "Proposta Roccabruna speciale Nosiola" in programma dal 28 al 30 marzo e dal 4 al 6 aprile, dall'11 al 13 aprile e dal 18 al 20 aprile - in queste serate c'è la possibilità di assaggiare Nosiola, Grappa di Nosiola e Grappa di Vino Santo. Nell'ultimo weekend citato si svolgeranno anche le degustazioni di Vino Santo durante "Proposta Roccabruna speciale Vino Santo". Il 18 aprile in particolare, "Vino Santo e non solo", una serata didattica con degustazione interamente dedicata ai vini passiti prodotti in Trentino, a cura di Onav Trento. Nel corso di questo appuntamento si scopriranno le 9 annate storiche concesse dalle riserve della cantina di Palazzo Roccabruna, abbinate alla colomba pasquale del Panificio Moderno.



Tra le iniziative, Maso Poli di Lavis organizza "La Nosiola si racconta", con visita guidata della cantina, seguita da passeggiata tra i vigneti con vista sul panorama della Valle dell'Adige e brindisi finale con Nosiola in abbinamento ad una selezione di prodotti di Arturo Paoli Specialità Alimentari. In programma l'11 e il 12 aprile e poi dal 16 al 20 aprile, in due turni: a partire dalle 16.30 o dalle 17.30.

Dall'11 al 21 aprile, Gelateria Peterle propone nei suoi punti vendita di Trento e di Pergine Valsugana il "Gelato Valle dei Laghi", morbido gelato alla crema aromatizzato con il Vino Santo della Cantina Toblino e impreziosito con croccanti inclusioni di Torta Monde Bondone, antica specialità trentina. E ancora, dall'11 al 20 aprile, la Nosiola dell'Azienda agricola Gino Pedrotti in degustazione al Panificio Moderno di Trento, in abbinamento alla focaccia, per "Nosiola da Gustare" e, nelle stesse date, le Nosiola di Cantina La Vis proposta insieme ai salumi di Arturo Paoli Specialità Alimentari per "Incontri di gusto", presso la vinoteca aziendale di Lavis, e in abbinamento ai salumi di Macelleria Zanotelli per "Nosiola a confronto", presso la vinoteca di Cembra cantina di montagna (Cembra di Cembra Lisignago).

"Nosiola tra i vigneti" è invece l'iniziativa in programma venerdì 12 aprile presso Maso Grener di Lavis, alle ore 18.00, con aperitivo tra i vigneti alla scoperta dei segreti di questo vitigno, seguito da una proposta gastronomica presso il vicino Maso Tratta in abbinata, ovviamente, ad un calice Nosiola, mentre "Profumo di Nosiola" è quella dell'enoteca Stappo alla Regola di Villazzano di Trento, che vede in degustazione la Nosiola di Azienda agricola Pojer e Sandri.

Hosteria Toblino di Sarche di Madruzzo organizza due incontri dal titolo "Gli assaggi del punto vendita... Speciale Nosiola", dove la Nosiola di Cantina Toblino verrà abbinata ai prodotti di Latte Trento (venerdì 12 aprile) e di Trota Oro (venerdì 19 aprile). Venerdì 12 e venerdì 19 aprile, inoltre, OlioCru di Riva del Garda propone "L'olio incontra la Nosiola", con una speciale degustazione in cui la Nosiola di Azienda agricola Gino Pedrotti incontra gli oli OlioCru abbinata alla visita del frantoio, uno dei più moderni e tecnologici d'Europa.

Domenica 14 aprile è invece la volta di "Declinazioni di Nosiola" presso l'Azienda agricola Francesco Poli di Santa Massenza di Valledaghi, con visita in vigneto e in arelaia e degustazione di 4 versioni di Nosiola dell'azienda stessa con gustoso abbinamento gastronomico. Giovedì 18 aprile l'appuntamento è presso lo Scigno del Duomo di Trento, con uno speciale "Aperitivo con Nosiola" in compagnia della Nosiola di Cavit in abbinata a prodotti trentini.

Non mancano le proposte enogastronomiche: dall'11 al 20 aprile la Locanda delle Tre Chiavi di Isera propone una curiosa degustazione, "Incroci di Nosiola", che abbinata un piatto di pesce trentino a tre Nosiola provenienti da territori diversi, ovvero Valle dei Laghi, Colline Avisiane e Vallagarina, con l'obiettivo di mostrarne e valorizzarne le caratteristiche.

Spostandosi a Trento, l'Osteria a "Le due Spade" suggerisce piatti in abbinata alla Nosiola di Azienda agricola Francesco Poli per "La proposta di mezzodi... Speciale Nosiola" e il Ristorante al Vò di Trento quelle di Nosiola di Gaierhof azienda vinicola e di Cantina La Vis per "Nosiola e sapori di montagna", mentre a Covelò di Valledaghi l'Osteria Cà dei Giosi sceglie le Nosiola, il Vino Santo e le grappe di Nosiola di Azienda agricola Giovanni Poli, Cantina Toblino, Casimiro Grappa e Vino, Cavit, Distilleria Fratelli Pisoni e Maxentia per "Nosiola in osteria".

Dall'11 al 21 aprile, invece Nosiola e Vino Santo di Cavit incontrano i piatti di Scigno del Duomo di Trento per "A tavola con Nosiola e Vino Santo" e le Nosiola di Agraria Riva del Garda e Fondazione Mach - Istituto Agrario di S. Michele presso il Ristorante Alfio di Dro per Gustando la Nosiola.

Due, infine, le proposte vacanza della rassegna, disponibili dall'11 al 21 aprile: "Weekend tra Nosiola e sapori locali", con pacchetto da una notte presso il B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme, abbinato alla scoperta di "A tutto Nosiola" e della Nosiola di Cavit, e "Nosiola & Coccole", presso Pietra Rara - room&breakfast di Pietramurata di Dro, con pacchetto da due notti, visita del territorio in bicicletta e degustazioni di Nosiola di Azienda agricola Gino Pedrotti.

La rassegna A tutto Nosiola fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest ed è organizzata dalla Strada del vino e dei sapori del Trentino con il supporto de La Trentina, presente con le proprie mele in alcune delle iniziative in programma.

Per il programma completo della manifestazione: tastetrentino.it/atuttonosiola

[NOSIOLA](#) [TRENTINO](#) [A TUTTO NOSIOLA](#) [DEGUSTAZIONE](#) [CENA](#) [GRAPPA](#)
[EVENTI](#) [STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO](#)