

Home > Viaggi



VIAGGI

Trentino, i giorni della "Nosiola": Vino Santo cibo buono e serate speciali

Dall'11 al 21 aprile lungo la Strada del vino e dei sapori, una serie di iniziative tra cultura, passeggiate e serate enogastronomiche



di ANNA MARIA DE LUCA | 27 marzo 2019

La **Settimana Santa, in Trentino**, coincide con la torchiatura degli acini appassiti dell'unico vitigno autoctono trentino a bacca bianca, **la Nosiola**. Nascono così le prime gocce di Vino Santo, prezioso nettare che dovrà riposare per almeno cinquanta mesi in piccole botti di legno prima di essere degustato. Per celebrarlo, all'ormai storica manifestazione DIVinNosiola si unisce quest'anno **"A tutto Nosiola"**: più di venti iniziative organizzate dalla **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** in collaborazione con una cinquantina di soci che coinvolgono la Valle dei Laghi e ne superano i confini, abbracciando idealmente tutto il territorio provinciale: dalla **Vallagarina alla Piana Rotaliana**, dalla Valsugana alla Valle di Cembra, dalla città di Trento al Lago di Garda, dalle serate speciali agli aperitivi, dalle degustazioni enogastronomiche alle proposte di vacanza a tema.

Le serate speciali - Palazzo Roccabruna a Trento presenta due eventi: Proposta Roccabruna speciale Nosiola (dal 28 al 30 marzo, dal 4 al 6 aprile, dall'11 al 13 aprile e dal 18 al 20 aprile) con la possibilità di effettuare assaggi di Nosiola, di Grappa di Nosiola e di Grappa di Vino Santo; nel weekend dal 18 al 20 aprile, Proposta Roccabruna speciale Vino Santo, con speciali degustazioni di Vino Santo. Giovedì 18 aprile, serata didattica interamente dedicata ai vini passiti prodotti in Trentino, a cura di ONAV Trento, per scoprire nove annate storiche abbinate alla colomba pasquale del Panificio Moderno. 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. Dall'11 al 20 aprile, Nosiola da Gustare: al Panificio Moderno di Trento troverete la Nosiola dell'azienda agricola Gino Pedrotti in degustazione, in abbinamento alla focaccia. Nelle stesse date, presso la vinoteca aziendale di Lavis, Incontri di gusto, con le Nosiola di Cantina La Vis accompagnate dai salumi di Arturo Paoli; presso la vinoteca di Cembra cantina di montagna, Nosiola a confronto. Infine, il 18 aprile l'appuntamento è presso lo Scignano del Duomo di Trento, con uno speciale aperitivo con Nosiola in compagnia della Nosiola di Cavit in abbinata a prodotti trentini.

ULTIME NEWS



VIAGGI

Giornate Fai di Primavera: le aperture speciali da non perdere



VIAGGI

Agrigento: amicizia, folklore e buon cibo, è la Festa del mandorl...



VIAGGI

Dolomiti, sei Musei Messner per conoscere e capire la montagna

VIAGGI

Largo agli Hoscar: ecco gli ostelli 'da statuetta' nel mondo

VIAGGI

Bell'Italia, arriva la guida 'I ristoranti del Golosario': il primo...

VIAGGI

New York supera nel 2018 il suo record di turismo

VIAGGI

Il giro del mondo in nave: partita da Genova una crociera lunga 4...

VIAGGI



Passeggiate nei vigneti - 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), 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 in abbinamento ad una selezione di prodotti di Arturo Paoli. Il 12 aprile, al Maso Grener di Lavis, Nosiola tra i vigneti: aperitivo tra i vigneti seguito da una proposta gastronomica presso il vicino Maso Tratta; l'enoteca Stappo alla Regola di Villazzano di Trento organizza invece Profumo di Nosiola, in degustazione i vini dell'azienda Agricola Pojer e Sandri. Sempre il 12 aprile, l'Hosteria Toblino di Sarche di Madruzzo organizza due incontri dal titolo Gli assaggi del punto vendita...speciale Nosiola, con la Cantina Toblino ed i prodotti di Latte Trento e, il 19 aprile, di Trota Oro. Sempre il 12 e il 19 aprile OlioCRU di Riva del Garda propone L'olio incontra la Nosiola, con visita al 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 Vallelaghi, con visita in vigneto e degustazione di quattro versioni.

Proposte enogastronomiche. - Dall'11 al 20 aprile la Locanda delle Tre Chiavi di Isera propone una curiosa degustazione, Incroci di Nosiola, che abbina 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. A Trento, l'Osteria a "Le due Spade" suggerisce La proposta di mezzodi...speciale Nosiola, piatti abbinati alla Nosiola di Francesco Poli; il ristorante al Vò di Trento propone invece Nosiola e sapori di montagna con Gaierhof e Cantina La Vis; a Covelò di Vallelaghi l'Osteria Cà dei

↳ Giosi propone Nosiola in osteria insieme all'azienda agricola Giovanni Poli, alla cantina Toblino, Casimiro Grappa e Vno, Cavit, Distilleria F.lli Pisoni e Maxentia. Dall'11 al 21 aprile, invece nosiola e vino santo di Cavit incontrano i piatti di Scrigno del Duomo di Trento per A tavola con Nosiola e Vino Santo mentre il Ristorante Alfio di Dro organizza Gustando la Nosiola con Agraria Riva del Garda e Fondazione Mach - Istituto Agrario di S. Michele

Le proposte di vacanza - Dall'11 al 21 aprile weekend con pacchetto da una notte presso il B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme, abbinato alla scoperta di A tutto Nosiola mentre Pietra Rara - room&breakfast di Pietramurata di Dro propone Nosiola & Coccole, un pacchetto di due notti, visita del territorio in bicicletta e degustazioni di Nosiola di Azienda Agricola Gino Pedrotti.

© Copyright LaPresse - Riproduzione Riservata

trentino

RECORD DI VISITATORI AL COLOSSEO NEL 2018

VIAGGI

Turismo, aumenta la spesa per le vacanze invernali