



LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENINO EDIZIONE 2019



BENVENUTA PRIMAVERA,
"GEMME DI GUSTO 2019"
LUNGO LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENINO



Nona edizione di Gemme di gusto, l'ormai tradizionale appuntamento che la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino organizza per omaggiare l'arrivo della bella stagione, tra aperitivi, degustazioni e passeggiate nella natura. Uscire all'aria aperta, respirare a pieni polmoni l'aria frizzante della primavera, lasciarsi riscaldare dai raggi di sole che illuminano la giornata, passeggiare in mezzo ai campi in fiore, degustare le primizie, farsi coccolare da un buon calice di vino in attesa del tramonto. Sono solo alcune delle emozioni che si potranno vivere nel corso di Gemme di gusto ([link](#)), calendario di iniziative con cui la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino dà il suo benvenuto alla primavera. L'appuntamento è dall'1 al 5 maggio 2019, lungo tutto il Trentino - dalla Piana Rotaliana alla Vallagarina, dal Lago di Garda alla Valle di Cembra, passando per Trento - tra trekking, visite guidate, incontri con i produttori e degustazioni che coinvolgono oltre cinquanta soci dell'Associazione.



 ...Tutto il mondo in un click...




Curiosità

CREMONA. 47° CONGRESSO DI ESTA ITALIA

PREMIO OBIETTIVO TERRA 2019

LA FRANCIACORTA, FA PARLARE DI SE CON GLI ITINERARI DEL...

LAGO MAGGIORE. RECORD E INNOVAZIONE

140 MIGLIORI CAMPEGGI E VILLAGGI PET FRIENDLY IN ITALIA

UDINE, AL RISTORANTE "FOGOLAR" AI 1 "HOTFI" I A FI MORFF

ALL'HOTEL LA DI MUREI

MILANO. DA EATALY IFOODIES AWARDS 2019

ifoodies

MILANO AL FOUR SEASONS SI PRESENTA L'ARTE AI BAMBINI

PARIS: NEW OPEN HOUSE. UN NUOVO



LUOGO D'INCONTRO

OSTUNI: ALLA MASSERIA LE CARRUBE, IL VERO SAPORE DI PUGLIA

PREV 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 NEXT

Si inizia mercoledì 1 maggio, con Passeggiate a Calendimaggio (link) a Nogaredo, due trekking alla scoperta del territorio accompagnati da degustazioni guidate. Il primo appuntamento è alle 9.30 e si snoda tra i viottoli della campagna che circondano il Comune di Nogaredo, con visita al suggestivo Castel Noarna e assaggio dei vini qui prodotti e delle mele La Trentina.

Il secondo, alle ore 14.00, è orientato alla ricerca dei toponimi locali e si concluderà presso Relais Palazzo Lodron, con degustazione guidata delle grappe e liquori della Distilleria Marzadro. L'evento è gratuito. Per info e prenotazioni, contattare il Comitato Calendimaggio all'indirizzo mail info@calendimaggio.org.

Il giorno seguente, giovedì 2 maggio, è in programma I segreti della Natura (link), a San Michele all'Adige. Una serata, con inizio alle ore 19.00, presso la scenografica Cantina Storica Rotari, alla scoperta delle erbe spontanee e degli asparagi di Zambana di As.T.A. e del loro utilizzo in cucina, grazie alle proposte speciali firmate da Ristorante Da Pino. Il tutto abbinato ai vini Mezzacorona e agli spumanti Rotari Trentodoc. La quota di partecipazione è di 35 euro.

Per info e prenotazioni, contattare le Cantine Mezzacorona-Rotari al numero 0461 616300/616301 o scrivendo a visite@mezzacorona.it.

Giovedì 2 e venerdì 3 maggio 2019, dalle 9.00 alle 19.00, ad Ala, è invece la volta di Enotour di Primavera (link), iniziativa organizzata da Borgo dei Posseri per conoscere i sentieri che attraversano l'azienda passeggiando tra i vigneti. Alla partenza si riceverà un calice, un cestino da pic-nic con i prodotti di Salumeria Belli e Caseificio di Sabbionara e una cartina, grazie alla quale poter seguire in autonomia un percorso "multisensoriale" all'interno di spazi organizzati chiamati isole, ognuna dedicata ad un determinato vino e posizionata accanto alla relativa vigna. La quota di partecipazione della degustazione vini è di 15 euro, mentre il cestino da pic-nic per due persone è proposto ad un costo di 10 euro. Per info e prenotazioni, contattare Borgo dei Posseri al numero 335 8390501 o scrivendo a info@borgodeiposseri.com.

Nelle stesse due giornate, ma a Lavis, dalle 15.00 alle 19.00, si svolge Bianco, giallo e rosso (link), degustazione dei sapori primaverili della Piana Rotaliana: Trentodoc, Sauvignon Bianco Classico e Pinot Nero di Cantina La Vis e Valle di Cembra in abbinata agli asparagi bianchi di Zambana di As.T.A. - Asparagicoltori Trentini Associati, ai formaggi del Trentino e ai salumi di Arturo Paoli Specialità Alimentari, per un perfetto abbinamento non solo di gusto ma anche di colore. La quota di partecipazione è di 10 euro comprensivi di tre vini e tagliere di prodotti. Per info e prenotazioni, contattare la Cantina di La Vis al numero 0461 440150 o scrivendo a vinoteca@la-vis.com.



Venerdì 3 maggio 2019, a Villazzano di Trento, dalle 16.00 in poi, è in programma A spasso con gli alpaca (link). Partendo dall'enoteca Stappo alla Regola si potrà passeggiare in compagnia di questi curiosi animali alla scoperta del giardino storico di Villa dei Mersi. Un percorso che si conclude con una salutare merenda a base di yogurt, mele La Trentina, pane di Panificio Moderno con confetture e, per gli adulti, Trentodoc Mas dei Chini in abbinamento a stuzzichini. La quota di partecipazione è di 5 euro a bambino, comprensivi di passeggiata e merenda, e 2 euro ad adulto, comprensivi di aperitivo.

Per info e prenotazioni, contattare l'enoteca Stappo alla Regola al numero 0461 1483555 o scrivendo a info@stappoallaregola.com.

Frizzante finale di serata, invece, con Spumanti Metodo Classico (link): alle ore 20.00, a Riva del Garda, Agraria Riva del Garda propone una serata dedicata a scoprire i segreti che si nascondono dentro un calice di bollicine, tra degustazioni pratiche e qualche pillola tecnica. Il tutto accompagnato da sfiziosi finger food a base di prodotti di stagione di Azienda Agricola Il Leprotto Bisestile, As.T.A. - Asparagicoltori Trentini Associati e Molino Pellegrini. La quota di partecipazione è di 25 euro. Per info e prenotazioni, obbligatorie entro il 29 aprile, contattare l'Agraria Riva del Garda al numero 0464 552133 o scrivendo a communication@agririva.it.



Sabato 4 maggio 2019 l'appuntamento è alle 14.30 a Grumes di Altavalle per Bimbi in spalla (link), passeggiata enogastronomica dedicata alle famiglie con bimbi più e meno piccoli. Accompagnati da una guida specializzata della Rete delle Riserve Alta Val di

Cembra - Avisio, si attraverseranno i boschi e i sentieri del territorio, con partenza dal Green Grill - Info e sapori. Durante il percorso saranno allestiti alcuni punti di ristoro grazie alla collaborazione con Azienda Agricola Bio Giove Officiali, Azienda Agricola Pojer e Sandri, La Trentina e Macelleria Zanotelli. La quota di partecipazione è di 7 euro per gli adulti e 3 euro per i bimbi sotto i 12 anni. Per info e prenotazioni, obbligatorie entro il 3 maggio, contattare Green Grill - Info e Sapori al numero 346 2799154 o scrivendo a info@greengrill.it. Sabato 4 e domenica 5 maggio, alle ore 10.00 e alle ore 15.00, la Cantina Donati Marco di Mezzocorona aspetta tutti gli appassionati per Degustazione nel vigneto (link), un'iniziativa nata per festeggiare i 155 di fondazione dell'azienda, nell'ambito della quale si potranno visitare il vigneto centenario di Teroldego, la cantina sotterranea di fine '800 e la barricaia. Non mancherà la degustazione finale nel vigneto dei vini in abbinata a prodotti di Macelleria Paolazzi e di Panificio Moderno. La quota di partecipazione è di 10 euro. Per info e prenotazioni, contattare l'Azienda Agricola Donati Marco al numero 0461 604141 o scrivendo a info@cantinadonati marco.it.



Domenica 5 maggio 2019, a partire dalle 11.30, a Palù di Giovo torna Baiti en festa ([link](#)), suggestivo trekking enogastronomico di 5 km tra le baite di campagna e i muretti a secco del comune di Giovo, alla scoperta dei sapori del territorio, tra canti della tradizione montanara e laboratori per bambini a cura de Il Girasole. Dieci tappe, dall'antipasto al dolce, con prodotti a "km zero" serviti dai produttori stessi, tra cui Azienda Agricola Bio Giove Officinali, Cembra cantina di montagna, La Trentina, Macelleria Zanotelli, Maso Franch, Villa Corniole e Zanotelli. All'arrivo, concerto di musica italiana a cura del gruppo Stella. La quota di partecipazione è gratuita sotto i 6 anni, pari a 20 euro fino a 15 anni, 35 in prevendita fino al 3 maggio e 45 domenica 5 maggio.

Per info e prenotazioni, contattare Cembrani DOC al numero 393 5503104 o scrivendo a info@cembranidoc.it

La rassegna si chiude infine con A teatro in Cantina ([link](#)), proposta attraverso cui la Bottaia della Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige si trasforma in teatro con l'opera "La conquista della felicità - dialogo tra Bertrand Russel e Cassiopea", curata da Trentino Spettacoli. L'appuntamento è alle ore 18.00. Al termine della performance, il Ristorante Da Pino e il Panificio Tecchioli cureranno il rinfresco, in abbinata ai vini di Cantina Endrizzi e alle mele La Trentina. La quota di partecipazione è di 25 euro. Per info e prenotazioni, consigliate entro il 4 maggio, contattare la Cantina Endrizzi al numero 0461 662672 o scrivendo a comunicazione@endrizzi.it.

Attività dunque perfette per tutta la famiglia, ma anche per gruppi di amici o coppie in cerca di un po' di natura e relax, degustando le eccellenze enogastronomiche che un territorio come il Trentino riesce ad offrire.

Per rimanere aggiornati e scoprire i dettagli di ogni iniziativa, è sufficiente collegarsi alla pagina dedicata sul sito della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, www.tastetrentino.it/gemmedigusto dove è anche possibile sfogliare la brochure online. Gemme di gusto fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest e viene organizzata grazie al contributo de La Trentina, BIM dell'Adige, Comunità della Vallagarina.

Scopri il programma su tastetrentino.it/gemmedigusto

#gemmedigusto #trentinowinefest #stradavinotrentino