

HOME PAGE



GLI EVENTI DA NON PERDERE



Sulla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, aprile "A tutto Nosiola"



Villaggio Eni, Borca di Cadore: il 24 aprile la prima apertura stagionale con visita guidata



"Di Maso in Maso, di Vino in Vino": il 25 aprile in Trentino tra natura e gusto



APPROFONDIMENTO



Lungo la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**, ad aprile, è tempo di nosiola. Infatti, l'unico vitigno autoctono trentino a bacca bianca - la nosiola, appunto - è al centro della rassegna **"A tutto nosiola"**, che si tiene dall'11 **fino al 21 aprile 2019**.

Proprio in questo periodo, in concomitanza con la Settimana Santa, **inizia la torchiatura** dei suoi acini dopo i mesi di appassimento. Con questo procedimento comincia la produzione del **prezioso Vino Santo**, che dovrà poi riposare per **almeno 50 mesi** in piccole botti di legno, prima di essere pronto per la degustazione.

A tutto Nosiola, la rassegna nella rassegna

Per celebrare questa eccellenza del territorio, ad arricchire il programma della storica iniziativa **"DiVinNosiola"**, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino organizza **"A tutto Nosiola"**.

Per un'intera settimana, **fino alla domenica di Pasqua**, si susseguono più di **20 eventi** organizzati in collaborazione con **50 realtà del territorio**: dalla Valle dei Laghi alla Vallagarina, dalla Valsugana alla Piana Rotaliana, dalla Val di Cembra alla città di Trento, passando per il Lago di Garda.

In calendario ci sono degustazioni enogastronomiche, momenti conviviali, serate speciali, visite in cantina e proposte per vacanze a tema. Ecco **di seguito il programma**, diviso per temi.

Serate speciali - Palazzo Roccabruna, Trento

Palazzo Roccabruna a Trento presenta **Proposta Roccabruna speciale Nosiola** con la possibilità di effettuare assaggi di Nosiola, di Grappa di Nosiola e di Grappa di Vino Santo. Le serate speciali si terranno in varie date: **dal 28 al 30 marzo e dal 4 al 6 aprile, dall'11 al 13 aprile e dal 18 al 20 aprile 2019**.

Nel weekend **dal 18 al 20 aprile**, inoltre, si svolge in concomitanza anche *Proposta Roccabruna speciale Vino Santo*, con la possibilità di partecipare a speciali degustazioni di Vino Santo. Giovedì 18 aprile 2019 è in programma la **serata didattica con degustazione** interamente dedicata ai vini passiti prodotti in Trentino, a cura di **ONAV Trento** dal titolo *Vino Santo e non solo*. Nel corso dell'appuntamento, i partecipanti potranno scoprire **9 annate storiche gentilmente concesse dalle riserve della cantina di Palazzo Roccabruna**, abbinate alla **colomba pasquale del Panificio Moderno**. In degustazione, i prodotti di varie aziende locali: Azienda Agricola Salvetta; Azienda Agricola Gino Pedrotti; Cantina Toblino; Azienda Agricola Francesco Poli, ma anche di Cantina Roverè della Luna Aichholz e Azienda Agricola Pojer e Sandri.

Visita guidata in cantina e passeggiata tra i vigneti – Maso Poli, Lavis

Un'esperienza completa per conoscere la Nosiola direttamente sul campo, o meglio, tra i vigneti. **Maso Poli** di Lavis organizza *La Nosiola si racconta*: il programma prevede **visita guidata** della cantina, **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. L'iniziativa si ripete in varie date: **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.**

Nosiola tra i vigneti – Maso Grener, Lavis

Maso Grener di Lavis organizza *Nosiola tra i vigneti* **venerdì 12 aprile**, alle **ore 18.00**: un aperitivo tra i vigneti alla scoperta dei segreti di questo vitigno, dalla campagna alla tavola, seguito da una **proposta gastronomica presso il vicino Maso Tratta** in abbinata, ovviamente, ad un calice Nosiola.

Degustazioni a tema Nosiola – varie location

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**, la Nosiola di Azienda Agricola Gino Pedrotti è in degustazione al **Panificio Moderno di Trento**, in abbinamento alla focaccia, per *Nosiola da Gustare*.

Nelle stesse date, la **Nosiola di Cantina La Vis** è proposta insieme ai salumi di Arturo Paoli Specialità Alimentari per *Incontri di gusto*, presso la **vinoteca aziendale di Lavis**, e ancora, in abbinamento ai salumi di Macelleria Zanotelli per *Nosiola a confronto*, presso la **vinoteca di Cembra cantina di montagna** (Cembra di Cembra Lisignago).

Profumo di Nosiola è l'evento dell'**enoteca Stappo alla Regola di Villazzano di Trento**, che propone in degustazione la Nosiola di Azienda Agricola Pojer e Sandri il 12 aprile, dalle 18.00 alle 20.00.

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 Vallelaghi**, 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.

Proposte gastronomiche

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: Nosiola di Azienda Agricola Francesco Poli, Nosiola Azienda Agricola Pojer e Sandri e Nosiola di Castel Noarna.

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 **Covelo di Vallelaghi** 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 F.lli 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 a/A quelli del **Ristorante Alfio di Dro** per *Gustando la Nosiola*.

Proposte vacanza

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 informazioni vi invitiamo a visitare il sito dedicato *A tutto Nosiola*.

Condividi:



