

HOME PAGE

The screenshot displays the homepage of HorecaNews.it. At the top, there is a navigation bar with the site's name and logo, and a search bar. Below the navigation bar, there are several featured articles and advertisements. A red arrow points to the article titled "In Trentino torna la rassegna Gemme di gusto".

HO RE CA
IL PORTALE DEL "FUORICASA"

PARMAFEE ALPHA BETA DELTA

HOME NOTIZIE PRODOTTI MANAGEMENT HO.RE.CA. NEWSLETTER HORECATV.IT AGENDA PARTNERS CONTATTI

EVENTI o Morellino: al centro della seconda edizione il tema dell'ecosostenibilità Macfrut 2019: a maggio la vetrina

"Hotel Labos - Architettura & Marketing": tre incontri gratuiti di formazione HoReCa
Redazione 2 - 30 Aprile 2019

Eugin: è nata la prima distilleria di gin in Brianza

Con Life la frutta secca protagonista a TUTTOFOOD

PELEGRINI
Vigne & Distillati di Asselt
Pellegrini SpA partecipa alla Sauvignon Experience 2019

Novità nella linea BioPlose: arriva il succo di pomodoro bio

LEGGI LE NOTIZIE DI OGGI

Chocolate Academy: "Pane & Cioccolato" per la Milano Food Week
Eventi Redazione 2 - 30 Aprile 2019
Dal 3 al 9 maggio ritorna Milano Food City, il più grande evento dedicato alla cultura alimentare che si...

In Trentino torna la rassegna Gemme di gusto
Eventi Redazione - 30 Aprile 2019
Riparte a maggio Gemme di gusto, calendario di iniziative con cui la Strada del Vino e dei Sapori del...

GUARDA HORECATV IN STREAMING

FINO A 4 COLORI!

ACQUE MINERALI

Acqua Valverde rinnova il look delle etichette
Redazione - 18 Aprile 2019
Valverde, l'acqua di design che si lega sempre agli ambienti più creativi, abbracciando le tendenze contemporanee più affascinanti e utilizzandole per valorizzare la purezza...

CAFFÈ

Bialetti Tazzissima, trial system: cialde, capsule o...

In Trentino torna la rassegna Gemme di gusto
30 Aprile 2019

APPROFONDIMENTO

HORECA
IL PORTALE DEL "FUORICASA" NEWS.IT

PIRAFFE ALPHA BETA DELTA

HOME NOTIZIE PRODOTTI MANAGEMENT HO.RE.CA. NEWSLETTER HORECATV.IT AGENDA PARTNERS CONTATTACI

EVENTI **l'ortofrutta a Rimini** In programma a maggio la nona edizione di Slow Fish

Home > Eventi > In Trentino torna la rassegna Gemme di gusto

EVENTI PRODOTTI VINO & SPUMANTE

In Trentino torna la rassegna Gemme di gusto

Da Redazione - 30 Aprile 2019



Riparte a maggio **Gemme di gusto**, 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** 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.

Si inizia mercoledì 1 maggio, con **Passeggiate a Calendimaggio 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 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, dalle 9.00 alle 19.00, ad **Ala**, è invece la volta di **Enotour di Primavera**, 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.



NUOVO FORMATO
PIÙ PRATICO E VERSATILE



viggi channel
www.viggichannel.com

SCOPRILA SU
www.biltsrl.com



OLDG Consulenza di qualità
LAVORO CORTO LONG



LAVORO CERCATO
stagionali da arruola
È in pieno svolgimento la c...

Lavoro: Domino's Pizza
300 assunzioni nel p...
Domino's Pizza annuncia l'a...
un'imponente campagna di...
circa 300 assu...

Offerta di lavoro - P...
- Jesolo (VE)

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**, 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**, a **Villazzano di Trento**, dalle 16.00 in poi, è in programma **A spasso con gli alpaca**. Partendo dall'enoteca **Stappo alla Regola** si potrà passeggiare in compagnia di questi curiosi animali alla scoperta del giardino storico di **Villa del 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**: 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 l'appuntamento è alle 14.30 a **Grumes di Altavalle** per **Bimbi in spalla**, 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@green grill.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** 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 Ottocento e la barriaca. 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@cantinadonatimarco.it.

Cerchiamo un guardiano no prossima st...

Offerta di lavoro – C Firenze
Offerta di lavoro pubblicata



X AL

PRODOTTI

Bavaria è partner della 28 edizione del Triathlon di Andora

30 Aprile 2019



In Trentino torna la rassegna Gemme di gusto

30 Aprile 2019



Bialetti Tazzissima, trial system: cialde, capsule o caffè in grani

30 Aprile 2019



Nizza è Barbera: due giorni di brindisi tra osterie e tour...

30 Aprile 2019



Olio Turri vince il premio L'Orciolo D'Oro

30 Aprile 2019



Best Wine Stars: appuntamento con il meglio dell'enologia a Milano

30 Aprile 2019



X AL



CAFFÈ

Bialetti Tazzissima, trial system: cialde, capsule o caffè in grani

30 Aprile 2019

Caffè Ottolina protagonista a Milano Food City e Tuttofood 2019

29 Aprile 2019

Alla Bloom Coffee School torna il corso Q Arabica Grader

23 Aprile 2019

Con Umami Roasting Car BRAMBATI torna la formazione sulla tostatura

Domenica 5 maggio, a partire dalle 11.30, a **Palù di Giovo** torna **Baiti en festa**, 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**, 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**.

del...
18 Aprile 2019

Cresce il mercato del caffè in Francia
15 Aprile 2019

Nespresso lancia le nuove miscele Barista Creations
15 Aprile 2019

FORMAZIONE

Alla Bloom Coffee School torna il corso Q Arabica Grader
23 Aprile 2019

La formazione di ASPI in otto Istituti Albergieri della Lombardia