

HOME PAGE

METE

d'Italia e del mondo

[Home](#) | [Arretrati](#) | [Chi Siamo e Contatti](#) | [Listino](#) | [Iscrizione alla Newsletter](#) | [Edizioni Capelli](#)

» Sfoglia l'ultimo numero



Sfoglia l'ultimo numero online!

» **Articoli recenti**

- Rilassarsi come gli svedesi nella natura della Svezia occidentale
- Baglietto, Bertram e CNN insieme al Versilia Yachting rendez-vous
- Benvenuta Primavera, benvenute gemme di gusto
- Grado, l'isola del sole

Rilassarsi come gli svedesi nella natura della Svezia occidentale

1 maggio 2019



vivi una vacanza anti-stress nella "cabina 72 ore"

La natura svedese ti aiuta a diminuire lo stress, secondo un recente caso studio dalla Svezia. Cinque persone con lavori stressanti hanno sperimentato lo stile di vita svedese a contatto con la natura trascorrendo 72 ore in una cabina di vetro su un'isola in **Dalsland**, nella Svezia occidentale, due ore a nord est di Göteborg, una regione che offre ambientazioni naturali estremamente varie da idilliache montagne e fitte foreste boreali a pianure e innumerevoli laghi cristallini.

Il progetto si chiama "The 72 Hour Cabin" e per tre giorni queste cinque persone hanno trascorso la giornata per ore in natura, mentre di notte si godevano il cielo stellato attraverso il tetto di vetro. Hanno accesso il fuoco, pagaiato in canoa, nuotato e pescato. I ricercatori dell'Istituto Karolinska di Stoccolma hanno seguito i partecipanti per vedere come la loro permanenza in Svezia ha influenzato il loro benessere. I risultati dello studio sono stati fantastici. I livelli di stress dei partecipanti sono diminuiti del 70%, la pressione sanguigna è scesa, il livello di ansia ridimensionato e entrare nel calmo ritmo della natura ha aumentato la creatività.

[Leggi il resto di questo articolo »](#)

Cerca



www.dolomiti.friulano.info



Camera di Commercio Napoli



napoli bay.com

» **Gli arretrati**



Sfoglia o richiedi gli arretrati

» **Archivi**

Archivi

Seleziona mese ▼

Benvenuta Primavera, benvenute gemme di gusto

1 maggio 2019



LUNGO LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO

Conto alla rovescia per la 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**.

[Leggi il resto di questo articolo »](#)

[Print](#) | [PDF](#)

Pubblicato in Cantine & Eventi | Nessun commento »

APPROFONDIMENTO

METE

d'Italia e del mondo

Home Aretrati Chi Siamo e Contatti Listino Iscrizione alla Newsletter Edizioni Capelli

» Sfoglia l'ultimo numero



Sfoglia l'ultimo numero online!

» Articoli recenti

- Rilassarsi come gli svedesi nella natura della Svezia occidentale
- Boglietto, Benram e CCH insieme al Versilia Yachting rendez-vous
- Benvenuta Primavera, benvenute gemme di gusto
- Grado, l'isola del sole
- La Donna nella Belle

Benvenuta Primavera, benvenute gemme di gusto

1 maggio 2019



LUNGO LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENINO

Conto alla rovescia per la 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** lungo **tutto il Trentino** – dalla Piana Rotaliana alla Valleggrina, 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**.

Cerca



- Epoque, tra frivolezze e sfrenate eccentricità
- Museo Volante, Raduno di rari e preziosi aerei storici
- Marmolada chiude la stagione con un weekend di eventi dedicati
- Franciacorta Summer Festival on the road
- S.Pellegrino Saporì Ticino 2019: Svizzera Superstar
- Antonio Fontanesi e la sua eredità
- Tradizione pugliese, ingredienti a km zero e show cooking

» Categorie

- Agenzie Viaggi
- Arte & mostre
- Cantine & Eventi
- Enti Nazionali del Turismo
- Estero
- Eventi
- Eventi Expo
- gastronomia
- Golf
- Guide e libri
- Hotel
- in evidenza
- Inverno Italia
- News
- olistici
- Reportage
- Ristoranti
- Saloni e Fiere
- Sport
- Terme
- Terme & Benessere
- Tour Operator
- Travel

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 vigneti 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 A.S.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 la Cantina 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 **Enotur 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 Sabbionera 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 A.S.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.



• Enogastronomia

- Trasporti
- Trasporto Aereo
- Turismo

» Gli arretrati



Sfoglia o richiedi gli arretrati

» Archivi

Archivi

Seleziona mese

Venerdì 3 maggio, 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 del Meris**. 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 148355 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 sfilosi **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@agriniva.it.

Sabato 4 maggio l'appuntamento è alle **14.30 a Grumes di Altavalle** per **Bimbi in spalla** (link), **passaggiata 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 Pejer 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 barriera**. 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.

Domenica 5 maggio, a partire dalle 11.30, a Palù di Giove torna **Baifi en festa** (link), suggestivo **trekking enogastronomico di 5 km tra le boite di campagna e i muretti a secco del comune di Giove**, 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 Officiali, Cembra cantina di montagna, La Trentina, Macelleria Zanotelli, Maso Franch, Villa Comiole 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 preventidita fino al 3 maggio e 45 domenica 5 maggio. Per info e prenotazioni, contattare **Cembrani D.O.C.** 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 Bottega della Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige si trasforma in teatro** con l'opera "La conquista della felicità - dialogo tra Bertrand Russel e Castiopa", curata da **Trentino Spettacoli**. L'appuntamento è alle **ore 18.00**. Al termine della performance, **il Ristorante De Pino e il Panificio Tecchiolli** 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 Valagarina.

Scopri il programma su tastetrentino.it/gemmedigusto

#gemmedigusto #trentinowinefest #stradavinotrentino

Strada del Vino e dei Sapori del Trentino
tel. 0461-921863 | info@stradavinotrentino.com