

CODACONS * EDITORIA: « I LICENZIAMENTI ASKANNEWS SONO VERGOGNOSI, NON FANNO MALE SOLO AI LAVORATORI MA A TUTTI I CITTADINI ITALIANI »

07:36 (23/10)

FSP - FEDERAZIONE SINDACALE POLIZIA * INCONTRO A PALAZZO CHIGI CON CONTE: MAZZETTI, « PER IL COMPARTO UN DEF POVERO DI SOLDI E DI DIRITTI, LA MISURA È COLMA »

19:41 (23/10)

CONSORZIO FOCACCIA DI RECCO COL FORMAGGIO * GIUSTO: « " FATTORE COMUNE" - TERZA EDIZIONE. QUANDO IL PRODOTTO È SINONIMO DI TERRITORIO / 8-9 NOVEMBRE 2019 - RECCO E SORI (SE) »

19:05 (23/10)

CORTE COSTITUZIONALE * REATI OSTATIVI: « LA MANCATA COLLABORAZIONE CON LA GIUSTIZIA NON IMPEDISCE I PERMESSI PREMIO SE NON CI SONO COLLEGAMENTI CON LA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA »

19:01 (23/10)

CONI TRENTINO * VIDEOINTERVISTA PRESIDENTE PAOLA MORA: « L'IMPEGNO PER LE OLIMPIADI 2026 »

18:49 (23/10)

PATT SEZIONE ALA - MOZIONE * NO VALDASTICO DEL PD: APRONE, « CONTRABAND USCITA LA CABINA

11:19 (23/10) (lancio d'agenzia)



STRADA VINO E SAPORI – TRENTINO * “ DIVIN OTTOBRE “: « SI CHIUDE LA 14MA EDIZIONE CON 7 INIZIATIVE »

Da Lavis ad Altavalle, passando per Giovo, da Comano Terme a Riva del Garda, da Roncegno Terme a Trento: si avvicina l'ultimo weekend della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino dedicato alle bellezze e ai sapori dell'autunno.

Dopo settimane di continua trasformazione, i colori del bosco hanno raggiunto la massima espressione di cromie. E sono ben 7, nel prossimo fine settimana, le occasioni per godere di questi paesaggi mozzafiato, nell'ambito dell'ultimo fine settimana di Divin Ottobre, rassegna organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in collaborazione con i propri soci e inserita nel calendario delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest.



L'INTERPORTO VA RACCORDATO CON LA A3 »

18:42 (23/10)

CONSIGLIO PROVINCIALE PAT * LAVORI AULA: « GLI ORDINI DEL GIORNO LEGATI AL DDL 29 DELLA GIUNTA SUGLI APPALTI E I CONTRATTI PUBBLICI »

18:39 (23/10)

PAOLI (LEGA) * NUOVA LEGGE AGRITURISMO: « GRANDE TRAGUARDO DELLA LEGA, SOTTO OGNI PUNTO DI VISTA DISTINTI DA ALTRE PUR IMPORTANTI ATTIVITÀ COME BAR, PIZZERIE, RISTORANTI »

18:36 (23/10)

DALLAPICCOLA (PATT) * LEGGE AGRITUR: « LA GIUNTA AVEVA VELLEITÀ DI STUPIRE CON AZIONI PIROTECNICHE, MA L'APPROVAZIONE DI QUESTO DDL SOMIGLIA ALLO SCOPPIO DI UN PETARDO »

18:08 (23/10)

PROVINCIA AUTONOMA TRENTO * RINNOVO CONTRATTO SANITÀ 2016-2018: « PIENA DISPONIBILITÀ APRAN A PROSEGUIRE IL CONFRONTO CON I SINDACATI, PURCHÉ SI PARTA DALLA PROPOSTA DEL 17 LUGLIO SCORSO »

18:06 (23/10)

CONSIGLIO PROVINCIALE PAT *

Venerdì 25 ottobre, a partire dalle ore 20.00, presso la Cantina La Vis, a Lavis, si svolge Passioni d'autunno (link), viaggio enogastronomico nella storia della cantina, passeggiando tra botti antiche e tecnologia moderna e assaggiando vini e spumanti aziendali accompagnati da finger food preparati a vista dalla chef-foodblogger Antonella Iannone a base di prodotti ittici di ASTRO - Associazione Triticoltori Trentini e salumi di Arturo Paoli Specialità Alimentari. E per il gran finale, un brindisi in compagnia delle immancabili caldarroste. Il costo è di 25 euro a persona. Per info e prenotazioni, da effettuare entro giovedì 24 ottobre, contattare la vinoteca della Cantina La Vis chiamando il numero 0461 440150 o scrivendo a vinoteca@la-vis.com.

Alle ore 20.30, invece, presso l'oratorio di Sardagna di Trento, una serata di approfondimento grazie al convegno Usi civici a Sardagna tra castagno e cura del territorio (link), in compagnia dell'antropologo di fama internazionale Annibale Salsa e dell'agroecologo ed esperto della coltivazione del castagno Stefano Delugan. Al termine dell'incontro, degustazione di vini di varietà antiche accompagnati dall'assaggio dei marroni di Sardagna. L'iniziativa fa parte della manifestazione Sardagna in castagna (link) posticipata all'8, 9 e 10 novembre. Per informazioni, contattare l'Associazione Culturale Alto Sasso scrivendo a info@giuliadegaspari.eu.

Da venerdì 25 a domenica 27 ottobre Campo Lomaso e Dasindo di Comano Terme saranno teatro della tradizionale Festa della patata (link), dove questo straordinario ortaggio verrà interpretato in speciali menù da gustare sotto i volti, e sarà protagonista anche di laboratori per bambini, musica e trekking lungo il Sentiero della Patata, per scoprire la zona di produzione di questo tubero. Tra le opportunità offerte al pubblico, anche quella di visitare la COPAG, Cooperativa di produttori agricoli che associa oltre 100 coltivatori di patate, frutta e ortaggi delle Giudicarie, a Dasindo. Per informazioni contattare APT Terme di Comano e Dolomiti di Brenta al



LAVORI AULA POMERIGGIO: « APPROVATO (26 VOTI FAVOREVOLI E 5 ASTENSIONI) IL DDL DI LEGGE 26 ZANOTELLI, IN ESAME IL DDL 29 DEL PRESIDENTE FUGATTI IN TEMA DI APPALTI SERVIZI »

18:00 (23/10)

ROSSI (PATT) * APPALTI: « A MAGGIOR RAGIONE DOPO L'INCONTRO CON LE ORGANIZZAZIONI SINDACALI RITENIAMO ASSOLUTAMENTE NECESSARIO SOSPENDERE IL DISEGNO DI LEGGE »

17:59 (23/10)

PAT * SCIOPERO FERROVIE – DA GIOVEDÌ 24/10 A VENERDÌ 25/10 SERA: « SI PREVEDONO IMPATTI LIMITATI SULLE LINEE DEL BRENNERO E DELLA VALSUGANA »

17:39 (23/10)

DEPUTATI TARENTINI LEGA * PRO-LOGO: « A RENZI, PIÙ RISPETTO A CHI FA VOLONTARIATO E METTE A DISPOSIZIONE IL TEMPO CON GRANDE

numero 0465 702626 o scrivere a info@visitacomano.it. Per prenotazioni menù, contattare la Pro Loco Piana del Lomaso al numero 340 2419803 o scrivendo a info@stravolti.it.

Sabato 26 ottobre, dalle 17.00, a Riva del Garda, è in programma Aperitivo all'imbrunire con Peter Brunel (link), per inaugurare i nuovi spazi dell'area degustazione di Agraria di Riva del Garda, in cui il noto chef stellato proporrà al pubblico sfiziosi finger food abbinati ai vini e agli oli extravergine d'oliva dell'azienda rivana. Sin dalle 11.00 del mattino, inoltre, si potranno visitare cantina e frantoio e, dalle 12.00 alle 15.00, partecipare ad una degustazione di eccellenze gastronomiche dei produttori dell'Alto Garda come Macelleria Bertoldi Azienda Agricola, Azienda Agricola Troticoltura Armanini e Molino Pellegrini. L'aperitivo ha un costo di 30 euro e la prenotazione è richiesta entro giovedì 24 ottobre chiamando il numero 0464 552133 o scrivendo a communication@agririva.it.

A Grumes di Altavalle, in Valle di Cembra, nello stesso giorno, alle ore 14.00, si svolge Dal bosco a casa (link), percorso tematico alla scoperta del legno, tra passato e presente, antichi usi e nuove tecnologie, con visita anche alla segheria veneziana e ad un castagneto storico, con, sul finale, aperitivo scientifico culturale al Green Grill-Info e sapori che proporrà una riflessione legata al valore del bosco ad un anno dalla terribile tempesta Vaia in compagnia dei prodotti di Azienda Agricola Bio Giove Officiali, Azienda Agricola Pojer e Sandri e Macelleria Zanotelli. Il costo è di 5 euro a persona, comprensivo di trekking guidato e aperitivo. Per info e

PER LA TUA SALUTE DENTALE



CONAD

info are Appalti pubblici
La Qualità nell'informazione www.bocare.com

AMORE PER LA PROPRIA TERRA »

17:36 (23/10)

SOCCORSO ALPINO – TRENINO * « UN ESCURSIONISTA DI TRENTO DEL 1950 MUORE A CIMA DEL MONTE ZIOLERA (GRUPPO LAGORAI) » (FOTO)

17:34 (23/10)

GRUPPO CONSILIARE PD – TRENINO * DDL APPALTI: « LA GIUNTA PAT RITIRI IL DISEGNO DI LEGGE »

17:31 (23/10)

CGIL CISL UIL – TRENINO * POLITICHE SANITARIE – INCONTRO ASSESSORE SEGNANA: « LE RISPOSTE SONO STATE INTERLOCUTORIE, PARZIALI E COMUNQUE NON SODDISFACENTI »

(CARICA NOTIZIE DA 21 A 40)

prenotazioni, contattare la Rete di Riserve Alta Val di Cembra – Avisio chiamando i numeri 349 5805345 e 327 1631773 o scrivendo a reteriservecembra@gmail.com.

Sabato e domenica torna inoltre la Festa della Castagna (link) a Roncegno Terme, organizzata dalla Pro Loco di Roncegno Terme e giunta alla 40ª edizione, con passeggiate, bancarelle di prodotti tipici, stand gastronomici, laboratori per bambini e il festival dei dolci di castagne, senza dimenticare le caldarroste. Per informazioni, contattare APT Valsugana al numero 0461 727700 o scrivendo a info@visitvalsugana.it.

Infine, domenica 27 ottobre, dalle 15.30, presso Villa Corniole a Giovo, si festeggia la fine della vendemmia con Vini, castagne e Malegria (link), con i vini della cantina abbinati a raffinati finger food a cura di Maso Franch e castagne dell'Associazione Tutela Marroni di Castione, in compagnia delle note del duo Malegria Primos Estilo. Per info e prenotazioni contattare il numero 0461 695067 o scrivere a info@villacorniole.com.

DiVin Ottobre fa parte del calendario di manifestazioni enologiche denominato #trentinowinefest, organizzate con il supporto di Trentino Marketing ed è realizzato in collaborazione con BIM Adige, Comunità Alta Valsugana e Bersntol, Comunità di Valle Piana Rotaliana Königsberg, Comunità della Vallagarina, Comunità della Valle di Cembra. Durante alcune manifestazioni sarà possibile degustare anche le mele de La Trentina.

GRANITO MARKETING
SERVIZI DIGITAL PER LE AZIENDE