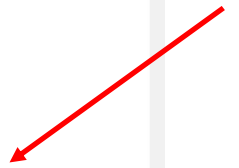


HOME PAGE

CHARMAT
MAGAZINE



APPROFONDIMENTO

CHARMAT
MAGAZINE

HOME CHI SIAMO CANTINA CUCINA COMUNICATI EVENTI CONTATTI



Trento: proseguono gli appuntamenti col "DiVin Ottobre"

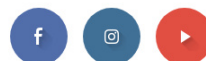
OTTOBRE 16, 2019



Prosegue la 14^a edizione della rassegna DiVin Ottobre, 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.

Ben 6 gli appuntamenti in programma da venerdì a domenica. Il via venerdì 18 ottobre, dalle 17.00 alle 21.00, presso le Cantine Monfort a Lavis, per Degusta l'autunno, festa conviviale a base di vino e orzet, gelato e castagne per rivivere l'antica tradizione della regalia, ovvero il ringraziamento per quanti hanno contribuito alla vendemmia, grazie alla partecipazione di Cooperativa Castanicoltori Trentino - Alto Adige, Gelateria Serafini e Azienda Agricola Berry House. Degustazioni enogastronomiche a pagamento. Consigliata la prenotazione chiamando il numero 0461 246353 oppure scrivendo a chiarasimoni@cantinemonfort.it.

Diverse le proposte per sabato 19 ottobre: a partire dalle 16.00 Roncegno Terme ospita Torggelen sulla Valsugana 47, pomeriggio organizzato in collaborazione con il B&B "Alla Loggia dell'Imperatore" e con l'Associazione B&B di Qualità in Trentino alla scoperta dei segreti custoditi da castagni secolari, gustando i piatti della tradizione abbinati ai vini del territorio di Cenci Trentino, con musica a fare da sottofondo e castagnata finale abbinata al vino nuovo. Il ritrovo è presso il ristorante Villa Rosa e il costo a persona è di 45 euro comprensivi di passeggiata guidata, menù in abbinamento a vini e musica live. Per info e prenotazioni, contattare Pro Loco Roncegno Terme al numero 340 4583610 o scrivendo a prolocoroncegno@gmail.com entro giovedì 17 ottobre.



ULTIMI ARTICOLI

Mandarossa racconta i Vini di Contrada con due nuove etichette di Grillo e Nero...

AGOSTO 29, 2019

Conclusa la due giorni di "Ciauru ri Astrattu"

SETTEMBRE 10, 2019

Open Day della Scuola di Cucina degli Chef con la Coppola

SETTEMBRE 20, 2019

Sherbeth Festival: a Catania l'XI edizione

SETTEMBRE 24, 2019

Roma incontra il Primitivo di Manduria

SETTEMBRE 11, 2019

SETTEMBRE 10, 2019

Open Day della Scuola di Cucina degli Chef con la Coppola

SETTEMBRE 20, 2019

Sherbeth Festival: a Catania l'XI edizione

SETTEMBRE 24, 2019

Roma incontra il Primitivo di Manduria

SETTEMBRE 11, 2019



CATEGORIE

Eventi	28
Cucina	19
Comunicati	11
Aziende vitivinicole	11



In Val di Cembra, invece, dalle 16.00 in poi, l'appuntamento è con Caneve en festa, cena itinerante in 8 tappe a base di prodotti tipici tra i caratteristici avvolti del borgo di Cembra, accompagnati da vini, spumanti e grappe dei Cembrani D.O.C. e musica per tutti i gusti. Nel corso della serata si potranno degustare polenta e tosella, tortè de patate, luganeghe, speck,

strauben e molto altro, oltre ad un'incursione nei sapori del Chianti grazie ad una caneva dedicata a questo territorio. L'iniziativa vede il coinvolgimento di diverse aziende locali tra cui Azienda Agricola Bio Giove Officinali, Cembra cantina di montagna, Macelleria Zanotelli, Maso Franch, Villa Corniole e Zanotelli Società Agricola. Il costo è di 35 euro in prevendita fino al 18 ottobre e 50 euro il giorno dell'evento, per adulti; 25 euro in prevendita per bambini. Info e prenotazioni chiamando il numero 393 5503104 o scrivendo a info@cembranidoc.it.

Sabato 19 e domenica 20 ottobre, dalle 10.00 alle 24.00, protagonista è Brentonico con la Festa del marrone, allestita presso il Parco Battisti, dove poter degustare numerose proposte a base di questa specialità ma anche altre pietanze del territorio e partecipare al percorso guidato di circa 4 km tra i castagneti di Castione nei due pomeriggi. A disposizione del pubblico, anche la possibilità di visitare la Mostra dei Fossili di Castagno. Per info, contattare APT Rovereto e Vallagarina - Ufficio di Brentonico chiamando il numero 0464 395149 o scrivendo a brentonico@visitrovereto.it

In alternativa, sabato dalle 14.30 alle 22.00 e domenica dalle 10.00 alle 18.00, gli amanti delle caldarroste possono scegliere la montagna di Trento che ospiterà Sardagna in castagna, organizzata dall'Associazione Affidatari Castagnicoltori Sardagna. La manifestazione, raggiungibile anche con la spettacolare funivia, propone numerose iniziative enogastronomiche, artistiche e ambientali dedicate alla montagna, al bosco ma, soprattutto, alla valorizzazione della castagna. Anche in questo caso, numerose proposte gastronomiche realizzate con questo caratteristico ingrediente e passeggiate guidate nel bosco di castagni, adatte a tutte le età. Per info contattare Circolo Acli Trentine - Sardagna scrivendo a circolo.acli.sardagna@gmail.com.

Domenica, a partire dalle 10.00, è in programma Un "Serso" di vino, camminata alla scoperta degli antichi vitigni di Serso di Pergine che, all'ombra del Castello di Pergine, impreziosiscono un paesaggio davvero suggestivo incontrandosi con le piante di castagno per dar vita a inedite tavolozze di colori autunnali. Durante il percorso, sarà possibile degustare i vini delle Cantine Monfort abbinati alle torte salate del Panificio Zambanini, le mele La Trentina e l'Acqua di Levico. Per info e prenotazioni contattare la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino chiamando il numero 0461 921863 entro giovedì 17 ottobre.



DiVin Ottobre fa parte del calendario di manifestazioni enologiche denominato #trentinowinefest, organizzate con il supporto di Trentino Marketing ed è realizzata 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.

Per scoprire l'elenco completo degli appuntamenti, dettagli e costi e rimanere aggiornati in tempo reale, visitare il sito www.tastetrentino.it/divinottobre.

#divinottobre
#trentinowinefest
#stradavinotrentino

AUTORE Redazione
TAGS #degustazioni #eventi

Astrattu"

SETTEMBRE 10, 2019

Open Day della Scuola di Cucina degli Chef con la Coppola

SETTEMBRE 20, 2019

Sherbeth Festival: a Catania l'XI edizione

SETTEMBRE 24, 2019

Roma incontra il Primitivo di Manduria

SETTEMBRE 11, 2019



CATEGORIE

Eventi	28
Cucina	19
Comunicati	11
Aziende vitivinicole	11
Chef	7

Conclusa la due giorni di "Ciauru ri Astrattu"

SETTEMBRE 10, 2019

Open Day della Scuola di Cucina degli Chef con la Coppola

SETTEMBRE 20, 2019

Sherbeth Festival: a Catania l'XI edizione

SETTEMBRE 24, 2019

Roma incontra il Primitivo di Manduria

SETTEMBRE 11, 2019



CATEGORIE

Eventi	28
Cucina	19
Comunicati	11
Aziende vitivinicole	11
Chef	7
Cantina	7

Sherbeth Festival: a Catania l'XI edizione

SETTEMBRE 24, 2019

Roma incontra il Primitivo di Manduria

SETTEMBRE 11, 2019



CATEGORIE

Eventi	28
Cucina	19
Comunicati	11
Aziende vitivinicole	11
Chef	7