

MAGAZINE AUTUNNO

Eccellenze stagionali in Trentino

TRA VIGNE, ALAMBICCHI, SUPER PATATE E SALUMI PARTICOLARI SPICCANO PURE LE "BOLLICINE DOC" E OGNI EVENTO E' OCCASIONE PER "CELEBRARE"

Dal vino alle carni alla ricerca di antichi sapori, tradizioni, occasioni per fare le kermesse di iniziative dedicate all'autunno, alla scoperta del territorio e delle sue eccellenze stagionali.

La vigna eccellente a Isera: questo fine



settimana in Vallagarina focus sul Marzemino, straordinario vino rosso giunto in queste terre oltre 500 anni fa a seguito della dominazione veneziana. Nel corso della tre giorni, spazio all'omonimo concorso che, unico in Italia, non premia il miglior vino ma il miglior vigneto e una serie di iniziative collaterali tra wine tasting presso le eleganti sale di Palazzo de Probizer, enotour nei vigneti, visite in cantina e spettacoli itineranti.

DiVin ottobre a Cembra: sabato 19 ottobre, è in programma Caneve Aperte, singolare cena itinerante lungo le vie del borgo di Cembra, tra antichi avvolti e porticati, alla scoperta di spumanti, vini, grappe e birre artigianali in compagnia di concerti di musica.

Tocca al Reboro: a un mese di distanza, sabato 16 novembre, a Madruzzo e Vallelaghi protagonista è il Reboro, nuovo vino che si fonda su una tradizione secolare, nato da un progetto collettivo dei vignaioli della Valle dei Laghi.

Autunno DiVino: grande festa di fine vendemmia ai piedi di Castel Beseno con piatti della tradizione trentina e vini locali. Protagonista dell'Autunno DiVino di Besenello è il Moscato Giallo Trentino



Occasioni per riscoprire un territorio meraviglioso

Dal 21 novembre all'8 dicembre una serie di bar e ristoranti di Trento verranno abbinati ad altrettante etichette di Trentodoc servite insieme a stuzzicanti proposte food con prodotti 100% trentini.

La notte degli alambicchi accesi: per celebrare al meglio la grappa trentina, appuntamento dal 6 all'8 dicembre con La notte degli alambicchi accesi a Santa Massenza di Vallelaghi.

Festa della patata: a Comano Terme dal 25 al 27 ottobre sagra dedicata alla patata di montagna, La Montagnina, questo il nome, è coltivata in ambiente di montagna, tra i 600 e 900 metri, secondo un protocollo di autodisciplina dei coltivatori trentini.

Sagra della Ciuiga: il salame alle rape presidio slow food è al centro dell'appuntamento autunnale della Valle delle Terme di Comano in programma

Superiore, vino prodotto da uve coltivate nella nuova sotto zona "Castel Beseno". Il caratteristico borgo di Besenello sarà vestito a festa per un intero weekend

Happy Trentodoc: con Bollicine sulla città, operatori e produttori soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino fanno rete per Happy Trentodoc.

dall'1 al 3 novembre. Una festa collettiva che recupera i valori semplici del passato in uno dei Borghi più belli d'Italia: San Lorenzo in Banale.

Antichi sapori in Val di Non: ricette della tradizione nonesa e menù speciali dal 18 ottobre al 3 novembre. ●