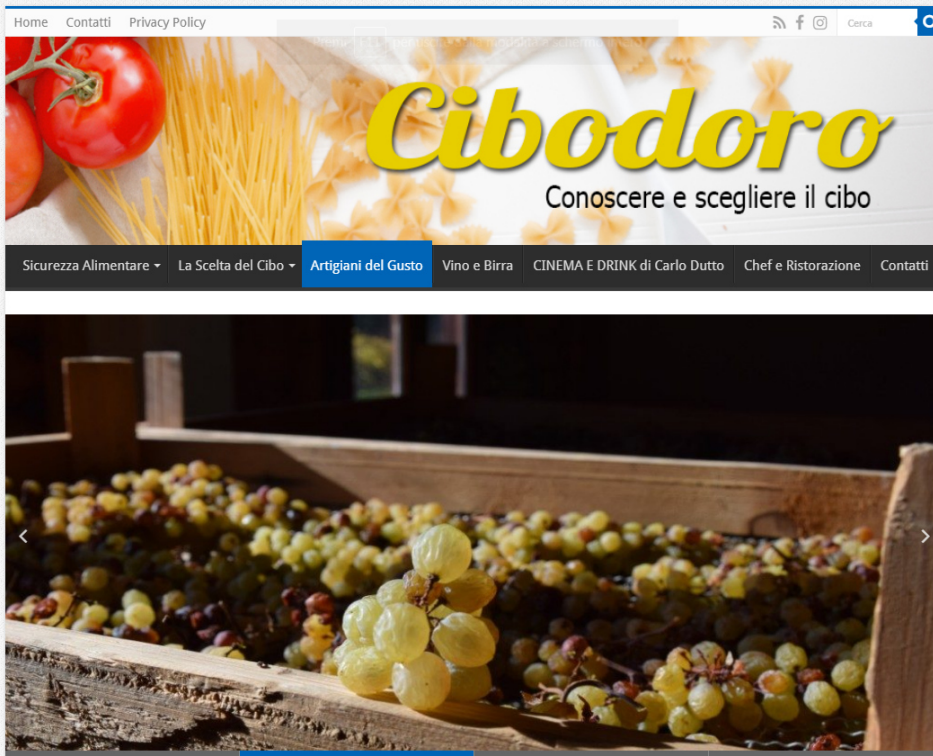


HOME PAGE



APPROFONDIMENTO



[Home](#) / [Artigiani del Gusto](#) / A TUTTO NOSIOLA TORNA LUNGO LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO

A TUTTO NOSIOLA TORNA LUNGO LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO

admin 20 ore fa Artigiani del Gusto, News

L'appuntamento quest'anno è dal 2 al 13 aprile, con 30 iniziative che coinvolgono una sessantina di soci, su quasi tutto il territorio provinciale, per accompagnare e sostenere l'avvio della storica manifestazione DiVinNosiola, quando il vino si fa santo, che proseguirà poi fino al 26 aprile.

L'arrivo della primavera in Trentino da qualche anno è scandito da un appuntamento irrinunciabile per gli amanti del buon bere e delle bellezze naturali che regala la bella stagione. Si tratta di **A tutto Nosiola**, kermesse della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** che, sulla scia della manifestazione **DiVinNosiola, quando il vino si fa santo**, celebra, promuove e valorizza **Nosiola**, unico vitigno autoctono a bacca bianca trentino, e **Vino Santo**, prezioso nettare ottenuto dalla torchiatura degli acini appassiti e dal successivo riposo per almeno 50 mesi in piccole botti di legno.

Le iniziative, in particolare, si svolgono sia in **Valle dei Laghi**, culla di elezione di queste eccellenze, che al di fuori, per andare ad abbracciare idealmente tutto il territorio provinciale: **dalla Valsugana al Lago di Garda, dalla Piana Rotaliana alla Vallagarina, dall'Altopiano della Paganella alle Giudicarie, passando per la città di Trento**. Un ricco calendario di appuntamenti, caratterizzato da passeggiate tra i vigneti, aperitivi in cantina e all'aperto, menù dedicati, proposte vacanza e degustazioni guidate.

Tra le serate speciali, tutti i weekend – dal giovedì al sabato – **Palazzo Roccabruna-Enoteca Provinciale del Trentino, a Trento**, presenta **Proposta Roccabruna speciale Nosiola** dove ci sarà la possibilità di effettuare assaggi di Nosiola, Vino Santo e relative grappe. In programma, inoltre, **Santo Nosiola, mercoledì 8 aprile**, con degustazione di varie etichette di Vino Santo – tra cui quelle di Azienda Agricola Salvetta, Azienda Agricola Giovanni Poli, Azienda Agricola Francesco Poli, Azienda Agricola Gino Pedrotti, Cavit, Cantina Toblino – a cura di ONAV – sezione di Trento,

EVENTI



A TUTTO NOSIOLA TORNA LUNGO LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL

TRENTINO

20 ore fa



Carabinieri NAS Bologna: sequestrati additivi alimentari scaduti di validità

3 giorni fa



CORONAVIRUS: UECOOP, ALLARME PER 7 MILIONI DI OVER 75

1 settimana fa



MINORI: IN ITALIA 1 BAMBINO SU 4 OBESO O IN SOVRAPPESO

2 settimane fa



LAVORO: COLDIRETTI, BENE TERRA AI GIOVANI, ITALIA LEADER IN

UE

2 settimane fa



e **Passito è passione**, dal 9 all'11 aprile, con annate storiche, verticali e nuovi prodotti abbinati a proposte gastronomiche dolci e salate.

In tema di iniziative e aperitivi, nei giorni **2 e 3 aprile** e dal **6 al 10 aprile**, presso Gaierhof Azienda Vinicola di **Roverè della Luna**, è in programma **La Nosiola a nord di Trento**, dove sarà possibile confrontare la Nosiola dell'azienda ospitante con quella di Maso Poli di Pressano di Lavis, per osservare le diverse declinazioni di queste produzioni frutto dei vigneti delle colline avisiane. Maso Poli, a sua volta, dà appuntamento proprio a **Pressano di Lavis dal 2 al 4 e dal 9 al 12 aprile** per **La Nosiola delle colline avisiane**, visita guidata con degustazione in abbinamento ai salumi di Arturo Paoli Specialità Alimentari. Mentre il **2 e il 9 aprile** ci si sposta a **Lavis**, presso la Cantina La Vis, per **Degustando la Nosiola di sera**, aperitivo a base di Nosiola in abbinamento alle specialità di Carni e Salumi Troier.

Madonna delle Vittorie di **Arco** organizza invece **Bouquet di Nosiola**, dal 2 al 4 e dal 6 all'11, e **Sfumature di Nosiola**, dal 2 al 4, il 6 e dall'8 all'11: occasioni per degustare la Nosiola qui prodotta, ma anche il Vino Santo della Cantina di Toblino e la Grappa di Nosiola della Distilleria Marzadro. In occasione di Sfumature di Nosiola, in particolare, sarà possibile abbinare la proposta beverage ad un pranzo nell'agriturismo dell'azienda.

Dal **2 al 4** e dal **6 all'11 aprile** si svolge **Nosiola da gustare**, aperitivo presso Briciole Food&Drink di **Rovereto**, dove i prodotti da forno di Panificio Moderno incontrano la Nosiola di Castel Noarna. Un connubio che si ripeterà in contemporanea anche al Panificio Moderno di **Trento** con **La trentina e la romana**.

Dal **2 al 13 aprile**, invece, Azienda Agricola Donati Marco di **Mezzocorona** invita gli enoappassionati a partecipare ad **Aromi di Nosiola**, con visita all'azienda agricola, alla zona produttiva e degustazione, mentre Hosteria Toblino di **Sarche di Madruzzo** propone **Chi ben comincia...**, sfizioso aperitivo con la Nosiola di Cantina di Toblino abbinato a proposte food.

Tre Chiavi di lettura del Nosiola è invece il nome scelto dalla Locanda delle Tre Chiavi di **Isera** per gli aperitivi in programma dal **2 al 4** e dal **6 al 13 aprile** con le Nosiola di Castel Noarna, Azienda Agricola Pojer e Sandri, Azienda Agricola Salvetta e Azienda Agricola Francesco Poli in abbinata ai propri finger food, mentre **Dolcemente Nosiola** è quello scelto da Dolcemente Marzari di **Trento** per le giornate dal **2 al 5** e dal **7 al 12 aprile**, quando si potrà gustare una pausa dolce-salata attraverso tre golosità preparate da Pasticceria Marzari abbinate alla Nosiola e alla grappa di Azienda Agricola Pojer e Sandri.

Come ormai tradizione poi, in occasione di A tutto Nosiola alcuni **ristoranti associati della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** proporranno sfiziosi abbinamenti tra piatti realizzati con prodotti trentini e Nosiola di diverse cantine.

Tra le proposte del **capoluogo**, **Nosiola in trattoria** (2-5, 7-11 e 13 aprile), presso l'Antica Trattoria Due Mori, con la Nosiola di Azienda Agricola Donati Marco; **La proposta di mezzodi** (2-4, 7-11 aprile), presso l'Osteria a "Le Due Spade", con la Nosiola di Azienda Agricola Eredi di Cobelli Aldo; **Nosiola e sapori di lago** (2-4 e 6-10 aprile), presso il Ristorante al Vò, con la Nosiola di Gaierhof Azienda Vinicola e quella di Cantina La Vis; **Alchimia di Nosiola** (2-13 aprile), presso Niky's Alchimia del Gusto, con la Nosiola di Cavit.

La Nosiola va in scena anche in **Paganella** con **Gourmet Seduction** (2-4, 6-12 aprile) presso The Dining Lounge at Solea di **Fai della Paganella**, dove si potranno abbinare ai piatti del ristorante Nosiola e Vino Santo di alcune cantine locali tra cui Azienda Agricola Zeni Roberto, Cantine Monfort e Azienda Agricola Francesco Poli; **Gusto di Nosiola** (2-13 aprile), presso il Ristorante Al Faggio di **Andalo**, con la Nosiola di Azienda Agricola Zeni Roberto, di Azienda Agricola Francesco Poli e la Grappa di Nosiola di Distilleria Bertagnolli; e **Nosiola a Spormaggiore** (2-13 aprile), presso il Ristorante Alt Spaur di **Spormaggiore**, con la Nosiola di Gaierhof Azienda Vinicola, Cavit e Fondazione Mach e la Grappa di Vino Santo di Distilleria Bertagnolli.

E ancora, **Gustando la Nosiola** (2-5, 7-13 aprile), presso il Ristorante Alfio di **Dro**, con la Nosiola di Cantina Toblino; **Nosiola in Osteria** (2-5 e 8-11 aprile), presso l'Osteria Cà del Giosì di **Covelo di Valledaghi**, con Nosiola e Vino Santo di Cantina Toblino; **Arrivederci con la Nosiola** (2-13 aprile), presso l'Hosteria Toblino di **Sarche di Madruzzo**, con speciali dessert abbinati al Vino Santo di Cantina Toblino; **Nosiola a primavera** (2-11 e 13 aprile), presso il Ristorante Tipico La Casina di **Drena** con la Nosiola di Cantina Toblino; e infine **Nosiola in dolcezza** (2-4, 6-13 aprile), presso la Locanda delle Tre Chiavi di **Isera**, con dolci in abbinata al Vino Santo di Azienda Agricola Francesco Poli e Grappa di Nosiola di Distilleria Marzadro.

Non mancano le **proposte vacanza**, con ben quattro alternative, tutte valide dal **2 al 13 aprile**: **Nosiola con gusto** presso l'Hotel Garni Lilla di **Terlago di Valledaghi**, due notti e focus sulla Nosiola di Azienda Agricola Casimiro; **Tra Nosiola e sapori locali** del B&B Alla Loggia dell'Imperatore di **Levico Terme**, tre notti e focus sulla Nosiola di Cavit; **Grappoli di Nosiola**, presso l'8 Grappoli Agritur di **Povo di Trento**, due notti con focus sulla Nosiola di Cantine Monfort; e **Profumi di Nosiola e Vino Santo** di Agriturismo Maso Petener di **Vigo Lomaso di Comano Terme**, due notti con focus sulle grappe di Nosiola e di Vino Santo di Maxentia.

La rassegna **A tutto Nosiola**, fa parte del calendario di **manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest** ed è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il supporto di **Trentino Marketing** e **La Trentina**, presente con le proprie mele in alcune delle iniziative in programma.

Dettagli e maggiori informazioni su tastetrentino.it/atuttonosiola

#atuttonosiola #trentinowinefest #stradavinotrentino

CONDIVIDI

[Facebook](#)[Twitter](#)[LinkedIn](#)

Tags

ABBINATO

AGRITURISMO

APERITIVO

APPUNTAMENTO

APRILE

AROMI

AZIENDA

BOUQUET

BRICIOLE

CANTINA

CASTEL

COMINCIA

CONNUBIO

DEGUSTAZIONE

DRINK

ENOAPPASSIONATI

FOOD

FORNO

GAIERHOF

GUSTARE

HOSTERIA

LAVIS

LUNA

MADONNA

MADRUZZO

MEZZOCORONA

MODERNO

NICOSIA

NOARNA

NORD

NOSIOLA

OSSERVARE

PANIFICIO

POLI

PRESSANO

PRODUZIONI

PROGRAMMA

PROPOSTA

ROVERE

ROVERETO

SARCHE

TOBLIMO

TOBLINO

TRENTINO

VINICOLA

VINO

VISITA

VITTORIE

PRODIGUS

PROMOTORI DI GUSTO

www.prodigus.it

RUBRICHE

Artigiani del Gusto (337)

LE FOOD BLOGGER DI TROBONO (40)

l'AMORE IN CUCINA (16)

Chef e Ristorazione (6)

Cibo per tutti? (11)

Cibo sociale e giovani (60)

LINEA DIRETTA CON COLDIRETTI (13)

CINEMA E DRINK di Carlo Dutto (31)

FOOD BOOK (8)

La Scelta del Cibo (29)

Il gelato (1)

Il Pesce (2)

L'orto Bio (9)

La Carne (6)

La Carne di Alessandro a Torino e La carne di Giuseppe a Napoli (8)

News (158)

Ricetta d'Oro (5)

Sicurezza Alimentare (119)

Cronaca e difesa alimentare (29)

Richiami Alimentari (72)

Vino e Birra (14)

TAG CLOUD

acqua agricoltura alimentare analisi anni anno azienda aziende bicchiere campagna carne cibo coldiretti consumatori cucina degustazione euro frutta ingredienti italia italiani italiano latte lavoro mercato mondo nazionale olio pasta preparazione presidente prodotti prodotto produzione qualità roma salute settore sicurezza tavola territorio tradizione Trentino vini vino

GUARDA ANCHE

SALAME DEL CONTADINO: RICHIAMO PER RISCHIO MICROBIOLOGICO

Nuovo richiamo: è stato ritirato dal commercio un lotto del Salame Contadino C/A - La Salumeria ...