

## APRIL, 2020

02<sup>-13</sup> **A TUTTO NOSIOLA**  
APR TRENTO E PROVINCIA



### 🕒 TIME

april 2 (Thursday) - 13 (Monday)

### ☰ EVENT DETAILS

#### A TUTTO NOSIOLA, KERMESSE DELLA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO

**A tutto Nosiola** celebra, promuove e valorizza il nosiola, unico vitigno autoctono a bacca bianca del 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 che al di fuori, per andare ad abbracciare idealmente la provincia: 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.

#### IL PROGRAMMA

Tra le numerose iniziative previste, segnaliamo 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, 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

## WORLDTOUR

### ULTIME NOTIZIE



Dal B2B al B2C. I distributori della ristorazione ripensano il servizio per la spesa a domicilio dei privati



#locucinoacasa. Il ragù della domenica di Giuseppe Iannotti (con sua mamma)



Pane senza lievito. I prodotti tipici dal mondo



#AtHomeWithMarco. I grandi classici della miscelazione a casa con i consigli di Marco Sabellico



Food delivery a Firenze: dove ordinare il proprio cibo online

avisiare, 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 abbinata 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.

La rassegna A tutto Nosiola, fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest

Per il programma completo della manifestazione

[www.tastetrentino.it/](http://www.tastetrentino.it/)

**#atuttonosiola #trentinowinefest #stradavinotrentino**