

## HOME PAGE

**vinoe**cibo  
Prati, vini e cibo  
scorribande in cucina, viaggi e curiosità



[Eventi](#) [Meta E Viaggi](#) [Agriturismo](#) [Hotel](#) [Commenti](#) [Recensioni](#) [Dispensa](#) [Video](#)



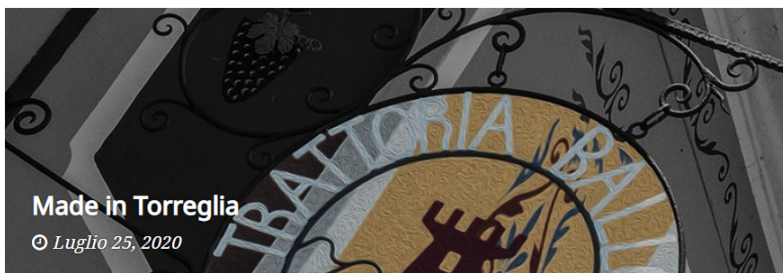
**Simonit&Sirch consulente di Hennessy**

🕒 Luglio 27, 2020



**Hotel Villa Neri Resort e Spa di  
Linguaglossa riapre**

🕒 Luglio 26, 2020



**Made in Torreglia**

🕒 Luglio 25, 2020

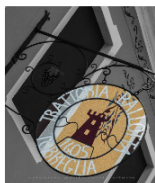
**Ali & Aliper**  
**SCOPRI  
LE OFFERTE**  
**CLICCA QUI**  
ANCHE CON LA SPESA ONLINE **Ali per me.it**



## Negli Euganei torna l'arte del convivio con il Club21

© Luglio 2, 2020

**Degustazioni** *ultimi articoli*



### Made in Torreglia

di *Vinoecibo*

E' per lunedì 3 agosto l'appuntamento con Made In Torreglia.

© Luglio 25, 2020



### Le "GEMME DEL GUSTO" trentine compiono 10 anni con dieci giorni ricchi di iniziative

di *Vinoecibo*

Torna anche quest'anno dal 1 al 10 agosto la kermesse di iniziative

© Luglio 24, 2020

**Fiere** *ultimi articoli*



### Torna Chic Nic nei 40 ettari di Parco di Villa Contarini

di *Vinoecibo*

19-20-21 Giugno: 3 giorni tra market e relax all'aria aperta per

© Giugno 18, 2020



### Il caffè la fa da padrone a HOST 2019

di *Leonardo Felician*

HostMilano è una manifestazione senza confini, che guarda all'ospitalità e alla ristorazione professionale a

© Ott. 30, 2019

METODO CLASSICO



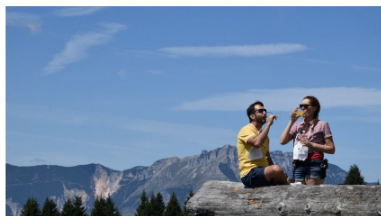
# APPROFONDIMENTO

[Home](#) / [Eventi](#) / [Degustazioni](#)



## Le "GEMME DEL GUSTO" trentine compiono 10 anni con dieci giorni ricchi di iniziative

di [Vinoe\*\*c\*\*ibo](#)  
© Luglio 24, 2020



Torna anche quest'anno dal 1 al 10 agosto la kermesse di iniziative "en plein air"

**Ali & Aliper**  
**SCOPRI LE OFFERTE**  
**CLICCA QUI**  
ANCHE CON LA SPESA ONLINE [Aliper.me.it](#)

**L'ECCELLENZA IN TAVOLA**  
Scegli il tuo ristorante tra 700 locali di Vicenza e provincia  
**IL RESTAURANTE DI VICENZA**

**7** **MASTER DELLA CUCINA ITALIANA**

Torna anche quest'anno dal 1 al 10 agosto la kermesse di iniziative "en plein air" organizzate dai soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino per omaggiare la bella stagione, tra passeggiate, escursioni e visite guidate arricchite da degustazioni di vini e cibi d'eccellenza

The kermesse of "en plein air" initiatives organized by the members of the Trentino Wine and Flavors Route to pay homage to the summer, including walks, excursions and guided tours enriched with wine tastings and excellent foods



**MASTER DELLA CUCINA ITALIANA**  
NON PERDERE LA TUA OCCASIONE! IMPARA DAI MIGLIORI CHEF STELLATI!



Apericena itinerante tra le bellezze del territorio, degustazioni al tramonto o sotto le stelle, pic nic tra i vigneti, passeggiate e pedalate alla scoperta di angoli poco conosciuti del Trentino, accarezzati dalla brezza estiva e rapiti dai colori della natura nel pieno della sua vitalità. Questa è la decima edizione di Gemme di Gusto, rassegna che la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino organizza insieme ai propri soci. Una kermesse che solitamente si svolge in primavera ma che quest'anno, causa lockdown, è stata spostata ai primi dieci giorni del mese di agosto. E così, enoappassionati, gastronomi o semplici amanti delle cose belle della vita, potranno scoprire i tanti territori coinvolti - dalla Valle di Cembra alla Valle dei Laghi, dalla Piana Rotaliana alla Vallagarina, dall'Alpe Cimbra alla Valsugana, dall'Altopiano della Paganella alla Val Rendena, senza dimenticare Trento e le sue colline - attraverso una ventina di esperienze speciali che vedono il coinvolgimento di più di 90 soci dell'Associazione.

Si parte con Baiti en festa in Val di Cembra, in programma sabato 1 agosto dalle 16.00 in poi: entusiasmante apericena itinerante in dieci tappe organizzata dai Cembrani Doc tra le campagne terrazzate e i "baiti" tipici del territorio, lungo un percorso di circa 5 km tra i muretti a secco di Palù di Giovo, alla scoperta dei sapori tipici, dei vini e delle grappe prodotte in questo territorio in abbinamento a piatti preparati dai ristoranti della zona, grazie anche alla collaborazione di Azienda Agricola Bio Giove Officiali, Cembra cantina di montagna, Maso Franch, Villa Corniole, Zanotelli.



VALDOBBIADENE  
**BISOL**  
1542



Stessa data, sabato 1 agosto, ma dalle 18.00 alle 21.00, per Open pergola, la cena in cesta firmata Cantina Endrizzi con la collaborazione di ASTRO-Associazione Troticoltori Trentini, Ristorante Da Pino e Salumeria Belli. L'appuntamento è a San Michele all'Adige, presso la sede dell'azienda vinicola, dove gli ospiti riceveranno tutto il necessario per poter gustare un'ottima cena, in tutta sicurezza, nel vigneto sotto la tipica pergola trentina.

E la possibilità di rilassarsi in vigna godendo di una selezione di prelibatezze enogastronomiche si ripete domenica 2 agosto, dalle 17.00 in poi, presso l'8 Grappoli Agritur di Povo di Trento con Pic nic in vigna, gustosa merenda a base di prodotti del Caseificio Sociale degli Altipiani e del Vezzena, Panificio Sosi e Salumeria Belli, da assaporare al termine di una passeggiata tra i vigneti di famiglia, dove si potrà scoprire la storia del vigneto Manci ed approfondire il tema della produzione biologica.

Mercoledì 5 agosto ci si sposta nuovamente in Val di Cembra, e più precisamente a Grumes di Altavalle, dove alle 14.30 è in programma Tra passi e sapori. trekking nel bosco alla scoperta del Sentiero dei Vecchi



**ALTHEA**  
DAL CUORE DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE

AGRITURISMO E RELAIS

Agriturismo Althea Tel. +39 0438 560511  
Relais Althea Tel. +39 0438 1740022  
www.agriturismoalthea.it

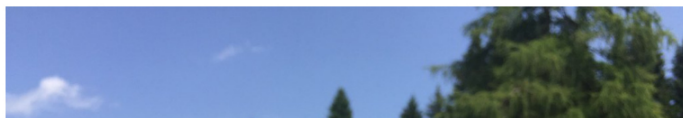


ripete domenica 2 agosto, dalle 17.00 in poi, di Premi [F11](#) per uscire dalla modalità a schermo intero in vigna, gustosa merenda a base di prodotti del casemero locale degli Altipiani e del Vezzena, Panificio Bosti e Salumeria Belli, da assaporare al termine di una passeggiata tra i vigneti di famiglia, dove si potrà scoprire la storia del vigneto Mancini ed approfondire il tema della produzione biologica.

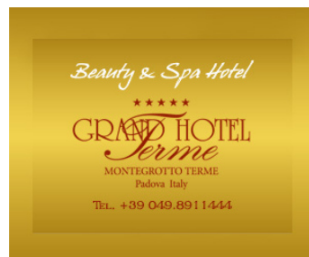
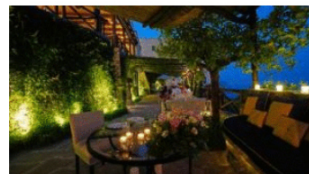
Mercoledì 5 agosto ci si sposta nuovamente in Val di Cembra, e più precisamente a Grumes di Altavalle, dove alle 14.30 è in programma Tra passi e sapori, trekking nel bosco alla scoperta del Sentiero dei Vecchi Mestieri - percorso etnografico che ripercorre la storia degli opifici legati alla forza dell'acqua - con aperitivo panoramico finale a "km 0" al Green Grill - Info e Sapori, degustando i prodotti di Azienda Agricola Giove Officinali, Azienda Agricola Pojer e Sandri e Macelleria Zanotelli.

Una serata che potrà essere chiusa in bellezza, poco distante, con Alla scoperta del Maso dove, a partire dalle ore 18.00, si potrà partecipare ad una visita guidata nel vigneto attorno a Maso Franch di Giovo, e scoprire i segreti dell'omonimo vino che verrà degustato al termine del tour in abbinamento a stuzzichini preparati per l'occasione dalla cucina del ristorante grazie alla collaborazione con Cantina La Vis e Macelleria Paolazzi. E per i più piccoli, succo di mela e focaccia fatta in casa.

Giovedì 6 agosto, dalle 17.30, è invece la volta di Fra cascate e bollicine, aperitivo a base di bollicine di montagna, accompagnato da prelibatezze locali di Azienda Agricola Le Mandre, La Corte dei Ciliegi e Panificio Moderno presso Maso Martis, azienda agricola bio tra le colline di Trento che ospiterà l'iniziativa e da cui, in compagnia dell'Ecomuseo Argentario, si intraprenderà una panoramica passeggiata per raggiungere e visitare il suggestivo canyon dell'Orrido di Ponte Alto. Lo stesso giorno, a Borgo Valsugana, si terrà Borgo, storia e sapori, visita guidata a cura di APT Valsugana del centro storico caratterizzato dall'antica via imperiale romana, che terminerà con uno sfizioso aperitivo a base di prodotti locali con Acqua Levico, Cenci Trentino e Crucolo. Alle 18.00 è invece il turno di Gustando la Valle dei Laghi, pomeriggio presso Azienda Agricola Francesco Poli di Santa Massenza di Vallegghi alla scoperta della Nosiola, uno dei vitigni più rappresentativi del territorio, con un percorso dal vigneto alla cantina, passando per l'arelaia - luogo dove vengono fatti appassire gli acini per la produzione di Vino Santo - e la distilleria, seguito da degustazione finale di 4 diverse tipologie di questo vino in abbinamento a gastronomia locale, con le specialità di Azienda Agricola Trovicoltura Armanini, Azienda Agricola "La Quadra" e Panificio Pasticceria Tecchioli.



Relais Althea Tel. +39 0438 1740022  
www.agriturismoalthea.it



seguito da degustazione finale di 4 diverse tipologie di questo vino in abbinamento a gastronomia locale, con le specialità di Azienda Agricola Trovicoltura Armanini, Azienda Agricola "La Quadra" e Panificio Pasticceria Tecchioli.



Venerdì 7 agosto si va invece sull'Altopiano della Paganella, grazie all'iniziativa Il Sentiero Argentato, in programma alle 17.00 ad Andalo. Un aperitivo al tramonto sul sentiero dell'amore con le bollicine di montagna Trentodoc di Cantina Endrizzi e i prodotti caseari di Latte Trento, impreziosito dalle suggestive note di violino e cena finale presso il rifugio Alpine Lounge Meriz. Ma si sa, agosto è il mese delle stelle, per cui non può mancare un appuntamento a tema: ecco dunque che a Sarche di Madruzzo, presso Hosteria Toblino, alle ore 19.00, è in programma Aspettando San Lorenzo, apericena dove gli sfiziosi piatti del ristorante, realizzati anche con i prodotti di Molino Pellegrini, incontrano il Trentodoc di Cantina Toblino.



Premi **F11** per uscire dalla modalità a schermo intero



Venerdì 7 agosto si va invece sull'altopiano della Paganella, grazie all'iniziativa Il Sentiero Argentato, in programma alle 17.00 ad Andalo. Un aperitivo al tramonto sul sentiero dell'amore con le bollicine di montagna Trentodoc di Cantina Endrizzi e i prodotti caseari di Latte Trento, impreziosito dalle suggestive note di violino e cena finale presso il rifugio Alpine Lounge Meriz. Ma si sa, agosto è il mese delle stelle, per cui non può mancare un appuntamento a tema: ecco dunque che a Sarche di Madruzzo, presso Hosteria Toblino, alle ore 19.00, è in programma Aspettando San Lorenzo, apericena dove gli sfiziosi piatti del ristorante, realizzati anche con i prodotti di Molino Pellegrini, incontrano il Trentodoc di Cantina Toblino.

Diversi gli appuntamenti di sabato 8 agosto. Alle 17.30 a Civezzano, omaggio all'arte con Fiabe al forte, organizzato in collaborazione con il Comune di Civezzano e il Circuito dei Forti del Trentino. Un momento teatrale per i più piccoli tra i vigneti intorno al complesso fortificato Tagliata di Civezzano con merenda finale a base di sapori trentini proposti da Azienda Agricola "La Quadra" e Panificio Pasticceria Tecchiolli. Dalle 17.00 alle 20.00, apre invece le porte la cantina Villa Corniole, a Verla di Giovo, con AperiWine, aperitivo serale sulla terrazza con vini e bollicine Trentodoc abbinati a prodotti di Ca' dei Baghi - Az. Agr. Valcanover Tullio e Trota Oro.



**RS** S.R.L. VERNICIATURA SERRAMENTI  
PIAZZOLA SUL BRENTA (PD)  
Via Maestri del Lavoro 20 -  
PIAZZOLA SUL BRENTA (PD)

**DRUSIAN**  
VALDOBBIADENE DOCG  
www.drusian.it  
Tel. +39 0423 982151  
f i

120  
MESI  
giannitessari  
LESSINI DURELLO  
METODO CLASSICO

**Ali & Aliper**

Premi **F11** per uscire dalla modalità a schermo intero



Sempre sabato 8 agosto, a Madonna di Campiglio, è la volta di Calici di stelle, apericena dolomitica presso lo Chalet Fiat, Monte Spinale, che prende il via alle 19.00, ammirando il tramonto, e si conclude con il naso all'insù per scorgere lo spettacolo delle stelle cadenti. Ad impreziosire la serata, la possibilità di degustare le eccellenze di ben 19 cantine e distillerie associate al Movimento Turismo del Vino Trentino-Alto Adige, tra cui Azienda Agricola Maso Grener, Borgo dei Posseri, Cantina Aldeno, Cantina La Vis, Cantina Endrizzi, Cantina Madonna delle Vittorie, Cantina Roverè della Luna Aichholz, Cantina Toblino, Cantina Sociale Trento, Cantine Ferrari, Cantine Mezzacorona - Rotari, Cembra cantina di montagna, Gaierhof Azienda Vinicola, Distilleria Bertagnolli, Distilleria Marzadro, Mas dei Chini, Maso Poli.

Restando in montagna, a Lavarone, si propone un tuffo nella storia e nel teatro con Notturna al Forte Belvedere, organizzato in collaborazione con Apt Folgaria, Lavarone e Luserna per un racconto teatralizzato

www.drusian.it  
Tel. +39 0423 982151  
f i

60  
MESI  
giannitessari  
LESSINI DURELLO  
METODO CLASSICO

**Ali & Aliper**  
**SCOPRI  
LE OFFERTE**  
CLICCA QUI  
ANCHE CON LA  
SPESA ONLINE **Ali per me.it**

ANTICA TRATTORIA  
**TAPARO**  
dal 1941

Premi [F11](#) per uscire dalla modalità a schermo intero

Cantina Madonna delle Vittorie, Cantina Rovere della Valle, Cantina Cembra, Cantina Toblino, Cantina Sociale Trento, Cantine Ferrari, Cantine Mezzacorona - Rotari, Cembra cantina di montagna, Gaierhof Azienda Vinicola, Distilleria Bertagnolli, Distilleria Marzadro, Mas dei Chini, Maso Poli.

Restando in montagna, a Lavarone, si propone un tuffo nella storia e nel teatro con Notturna al Forte Belvedere, organizzato in collaborazione con Apt Folgaria, Lavarone e Luserna per un racconto teatralizzato delle storie vissute nel forte, con il sottofondo musicale delle note di un quartetto d'archi. Il tutto allietato da una gustosa degustazione di vini di Azienda Agricola Balter e Cantina Toblino e formaggi del Caseificio degli Altipiani e del Vezzena.

Domenica 9 agosto si torna in Valle dei Laghi con Vino Santo dal calice al vigneto, una passeggiata che parte alle ore 15.00 da Valledaghi e il sentiero della Nosiola con visita alla nuovissima e altamente suggestiva Casa Caveau del Vino Santo, seguita da degustazione di questo prezioso nettare di una delle aziende produttrici tra cui Azienda Agricola Francesco Poli, Azienda Agricola Gino Pedrotti, Azienda Agricola Giovanni Poli S. Massenza, Cantina Toblino, e tappa finale presso Cantina Toblino.

E per gli amanti delle due ruote, in programma anche Taste & bike, tre diversi tour a tappe in bicicletta alla scoperta della Vallagarina, porta meridionale del Trentino. Ai partecipanti verrà fornito il programma in modo che possano autonomamente recarsi presso i soci coinvolti, dove ad orari specifici saranno organizzate diverse attività. Lunedì 3 agosto, a partire dalle 9.30, il tour è invece sull'Altopiano di Brentonico, con passeggiate tra i castagneti, accompagnati dai referenti dell'Associazione Tutela Marroni di Castone, pranzo presso il Locale tipico Maso Palù, che proporrà una selezione di piatti abbinata al vino dell'Azienda Agricola La Cadalora, e merenda a Malga Mortigola, seguita da visita al centro storico di Brentonico con la Chiesa dei SS. Pietro e Paolo e relax presso il parco cittadino Cesare Battisti e per terminare degustazione di liquori a base di marroni.

Martedì 4 agosto, sempre a partire dalle 9.30, si va alla scoperta di Ala e Avio, con visita libera del centro storico di Ala, pranzo e visita in cantina all'Azienda Agricola e Agritristica Vallarom e infine enotour a Borgo dei Posseri dove si potrà camminare tra i vigneti accompagnati da un cestino pic-nic per la merenda con i prodotti di Salumeria Belli e Caseificio Sociale di Sabbionara.

Gran finale lunedì 10 agosto, a partire dalle 15.00, con una pedalata sull'Alpe Cimbra che prevede partenza da Malga Millegrobbe, tappa al Caseificio degli Altipiani e del Vezzena con degustazione di una selezione di formaggi e cena finale in malga, in attesa delle stelle di San Lorenzo.

Programma completo, con info su prezzi, modalità di prenotazione e contatti, ma anche brochure sfogliabile online, disponibile sul sito della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, [tastetrentino.it/gemmedigusto](http://tastetrentino.it/gemmedigusto). La kermesse potrà subire variazioni in base alle disposizioni governative e provinciali legate all'emergenza Coronavirus.



Premi [F11](#) per uscire dalla modalità a schermo intero

governative e provinciali legate all'emergenza Coronavirus

Gemme di gusto fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest e viene organizzata in collaborazione con Consorzio La Trentina ed il supporto di BIM Adige e Comunità di Valle Alta Valsugana Bersntol.



Itinerant aperitifs among the beauties of the territory, tastings at sunset or under the stars, picnics among the vineyards, walks and rides to discover little-known corners of Trentino, caressed by the summer breeze and enraptured by the colors of nature in full of its vitality. This is the tenth edition of Gemme di Gusto, a review that the Trentino Wine and Flavors Route organizes together with its members. A kermesse that usually takes place in the spring but which this year, due to lockdown, has been moved to the first ten days



Itinerant aperitifs among the beauties of the territory, tastings at sunset or under the stars, picnics among the vineyards, walks and rides to discover little-known corners of Trentino, caressed by the summer breeze and enraptured by the colors of nature in full of its vitality. This is the tenth edition of Gemme di Gusto, a review that the Trentino Wine and Flavors Route organizes together with its members. A kermesse that usually takes place in the spring but which this year, due to lockdown, has been moved to the first ten days of August. And so, wine enthusiasts, gastronomists or simple lovers of the finer things in life, will be able to discover the many territories involved - from the Valle di Cembra to the Valle dei Laghi, from the Piana Rotaliana to the Vallagarina, from the Alpe Cimbra to the Valsugana, from the Paganella plateau to the Val Rendena, without forgetting Trento and its hills - through twenty special experiences involving the involvement of more than 90 members of the Association.

It starts with Baiti en festa in Val di Cembra, scheduled for Saturday 1 August from 16.00 onwards: exciting itinerant aperitif in ten stages organized by the Cembrani Doc between the terraced countryside and the typical "huts" of the territory, along a path of about 5 km among the dry stone walls of Palù di Giovo, to discover the typical flavors, wines and grappas produced in this area in combination with dishes prepared by local restaurants, thanks also to the collaboration of Azienda Agricola Bio Giove Officiali, Cembra mountain cellar, Maso Franch, Villa Corniole, Zanotelli.



Soluzioni complete per linee di confezionamento per il settore enologico.

**SIPA**

Mountain cellar, Maso Franch, Villa Corniole, Zanotelli.

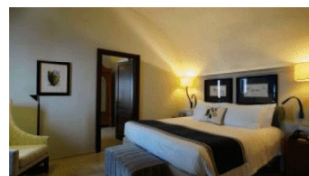


Same date, Saturday 1 August, but from 18.00 to 21.00, for Open pergola, the dinner in a basket signed by Cantina Endrizzi with the collaboration of ASTRO-Associazione Triticoltori Trentini, Ristorante Da Pino and Salumeria Belli. The appointment is in San Michele all'Adige, at the winery's headquarters, where guests will receive everything they need to enjoy an excellent dinner, in complete safety, in the vineyard under the typical Trentino pergola.

And the opportunity to relax in the vineyard enjoying a selection of food and wine delicacies is repeated on Sunday 2 August, from 5.00 pm onwards, at the 8 Grappoli Agritur in Povo di Trento with a picnic in the vineyard, a tasty snack based on products from the Social Dairy of the Altipiani and Vezzena, Panificio Sosi and Salumeria Belli to be savored at the end of a walk through the family vineyards, where you can

Soluzioni complete per linee di confezionamento per il settore enologico.

**SIPA**





receive everything they need to enjoy an excellent Premia F11 per uscire dalla modalità a schermo intero e typical Trentino pergola.

And the opportunity to relax in the vineyard enjoying a selection of food and wine delicacies is repeated on Sunday 2 August, from 5.00 pm onwards, at the 8 Grappoli Agritur in Povo di Trento with a picnic in the vineyard, a tasty snack based on products from the Social Dairy of the Altipiani and Vezzena, Panificio Sosi and Salumeria Belli, to be savored at the end of a walk through the family vineyards, where you can discover the history of the Mancini vineyard and deepen the theme of organic production.

Wednesday, August 5 we move again to Val di Cembra, and more precisely to Grumes di Altavalle, where at 2.30 pm between the steps and flavors, trekking in the woods to discover the Path of Old Crafts - ethnographic itinerary that traces the history of the factories linked to the power of water - with a final panoramic "km 0" aperitif at the Green Grill - Info and Flavors, tasting the products of Giove Officiali, Pojer and Sandri and Macelleria Zanotelli.

An evening that can be closed in beauty, not far away, with Discovery of the Maso where, starting from 18.00, you can participate in a guided tour of the vineyard around Maso Franch di Giovo, and discover the secrets of the homonymous wine that will be tasted at the end of the tour in combination with snacks prepared for the occasion by the restaurant's kitchen thanks to the collaboration with Cantina La Vis and Macelleria Paolazzi. And for the little ones, apple juice and homemade focaccia.

Thursday 6 August, from 5.30 pm, it is the turn of Fra cascate e bubbles, an aperitif based on mountain bubbles, accompanied by local delicacies from Azienda Agricola Le Mandre, La Corte dei Ciliegi and Panificio Moderno at Maso Martis, an organic farm between the hills of Trento which will host the initiative and from which, in the company of the Ecomuseo Argentario, a panoramic walk will be undertaken to reach and visit the suggestive canyon of the Orrido di Ponte Alto. The same day, in Borgo Valsugana, Borgo, history and flavors will be held, guided tour by APT Valsugana of the historic center characterized by the ancient Roman imperial road, which will end with a delicious aperitif based on local products with Acqua Levico, Cenci Trentino and Crucolo. At 18.00 it is the turn of Gustando la Valle dei Laghi, afternoon at the Azienda Agricola Francesco Poli of Santa Massenza di Valledaghi to discover Nosiola, one of the most representative vines of the area, with a path from the vineyard to the cellar, passing through the arelala - place where the grapes are dried for the production of Vino Santo - and the distillery, followed by a final tasting of 4 different types of this wine in combination with local gastronomy, with the specialties of Azienda Agricola Triticoltura Armanini, Azienda Agricola "La Quadra" and Tecchiolli Pastry Bakery.



**ACUSTICA ITALIANA**  
I PROFESSIONISTI DELL'UDITO

Chiamata gratuita  
**800 230510**

**PADOVA**  
Via E. degli Scrovegni 5/a  
Te. 049 652932  
[www.acusticaitaliana.it](http://www.acusticaitaliana.it)



Azienda Agricola Triticoltura Armanini, Azienda Premi F11 per uscire dalla modalità a schermo intero



On Friday 7th August we go to the Paganella plateau, thanks to the Silver Path initiative, scheduled at 5.00 pm in Andalo. An aperitif at sunset on the path of love with the Trentodoc bubbles of Cantina Endrizzi and the dairy products of Latte Trento, enhanced by the evocative notes of violin and final dinner at the Alpine Lounge Meriz refuge. But you know, August is the month of the stars, so you can not miss a themed appointment: here is that in Sarche di Madruzzo, at Hosteria Toblino, at 19.00, Waiting for San Lorenzo is scheduled, aperitif where the delicious dishes of the restaurant, also made with Molino Pellegrini products, meet the Trentodoc of Cantina Toblino.

Several appointments on Saturday 8 August. At 5.30 pm in Civezzano, tribute to art with Fiabe al forte,

**Ali & Aliper**

**SCOPRI LE OFFERTE**

**CLICCA QUI**

ANCHE CON LA SPESA ONLINE [Ali.per.me.it](http://Ali.per.me.it)



**dal 1972 Wigwam®**  
**promuove lo**



Premi F11 per uscire dalla modalità a schermo intero

Lounge Meriz refuge. But you know, August is the time when the stars, why do you think it is scheduled here is that in Sarche di Madruzzo, at Hosteria Toblino, at 19.00. Waiting for San Lorenzo is scheduled, aperitif where the delicious dishes of the restaurant, also made with Molino Pellegrini products, meet the Trentodoc of Cantina Toblino.

Several appointments on Saturday 8 August. At 5.30 pm in Civezzano, tribute to art with Fiabe al forte, organized in collaboration with the Municipality of Civezzano and the Circuito dei Forti del Trentino. A theatrical moment for the little ones among the vineyards around the fortified complex Tagliata di Civezzano with a final snack based on Trentino flavors proposed by Azienda Agricola "La Quadra" and Panificio Pasticceria Tecchiolli. From 17.00 to 20.00, the Villa Corniole cellar opens in Verla di Giovo with AperiWine, an evening aperitif on the terrace with Trentodoc wines and bubbles combined with products from Ca 'dei Baghi - Az. Agr. Valcanover Tullio and Gold Trout.



Also on Saturday 8 August, in Madonna di Campiglio, it is the turn of **Calici di stelle**, a Dolomitic aperitif at

diventa  
Animatore di  
Wigwam® Local  
Community  
VEDI COME



Wine idea

wine idea

Also on Saturday 8 August, in Madonna di Campiglio, it is the turn of **Calici di stelle**, a Dolomitic aperitif at the Chalet Fiat, Monte Spinale, which starts at 7.00 pm, admiring the sunset, and ends with an upturned nose to see the spectacle of the shooting stars. To enrich the evening, the opportunity to taste the excellence of 19 wineries and distilleries associated with the **Trentino-Alto Adige Wine Tourism Movement**, including Azienda Agricola Maso Grener, Borgo dei Posseri, Cantina Aldeno, Cantina La Vis, Cantina Endrizzi, Cantina Madonna delle Vittorie, Roverè della Luna Aichholz Winery, Toblino Winery, Trento Social Winery, Ferrari Winery, Mezzacorona - Rotari Winery, Cembra mountain winery, Gaierhof Winery, Bertagnoli Distillery, Marzadro Distillery, Mas dei Chini, Maso Poli.

Staying in the mountains, in Lavarone, a dive into history and theater is proposed with Notturna at Forte Belvedere, organized in collaboration with Apt Folgaria, Lavarone and Luserna for a theatricalized narration of the stories lived in the fort, with the musical background of the notes of a string Quartet. All accompanied by a tasty tasting of wines from Azienda Agricola Balter and Cantina Toblino and cheeses from the Caseificio degli Altipiani and Vezzena.

Sunday 9 August we return to Valle dei Laghi with Holy Wine from the glass to the vineyard, a walk that starts at 3.00 pm from Valledaghi and the Nosiola path with a visit to the brand new and highly suggestive **Casa Caveau del Vino Santo**, followed by tasting of this precious nectar of one of the producing companies including Francesco Poli Farm, Gino Pedrotti Farm, Giovanni Poli S. Massenza Farm, Toblino Winery, and final stop at Toblino Winery.

And for lovers of two wheels, Taste & bike is also on the program, three different cycling tours to discover Vallagarina, the southern gateway to Trentino. Participants will be provided with the program so that they can independently go to the members involved, where different activities will be organized at specific times. Monday 3 August, starting from 9.30, the tour is instead on the Brentonico plateau, with a walk among the chestnut woods, accompanied by the representatives of the Association for the protection of chestnuts of Castione, lunch at the typical Maso Palù restaurant, which will offer a selection of dishes combined with the wine of the La Cadalora farm, and snack at Malga Mortigola, followed by a visit to the historic center of Brentonico with the Church of SS. Pietro and Paolo and relax at the Cesare Battisti city park and to finish tasting of liqueurs based on chestnuts.

Tuesday 4 August, always starting from 9.30, we go to the discovery of Ala and Avio, with free visit of the historic center of Ala, lunch and visit to the winery at the Vallarom Agricultural and Agritourism Company and finally wine tour in Borgo dei Posseri where you can walk through the vineyards accompanied by a picnic basket for a snack with the products of Salumeria Belli and Caseificio Sociale di Sabbionara.

Grand finale on Monday 10 August, starting at 15.00, with a ride on the Alpe Cimbra which includes departure from Malga Millegrובה, stop at the Dairy of the Highlands and Vezzena with tasting of a selection of cheeses and final dinner in the malna. waiting for the stars of San Lorenzo.

vini & vino  
IL PORTALE PER GLI AMANTI DEL VINO

TAVERN  
DI ARQUÀ

Ricerca per parola chiave

Vai

historic center of Ala, lunch and visit to the winery at the Vallarom Agricultural and Agriturismo Company and finally wine tour in Borgo dei Posseri where you can walk through the vineyards accompanied by a picnic basket for a snack with the products of Salumeria Belli and Caseificio Sociale di Sabbionara.

Grand finale on Monday 10 August, starting at 15.00, with a ride on the Alpe Cimbra which includes departure from Malga Millegrobbe, stop at the Dairy of the Highlands and Vezzena with tasting of a selection of cheeses and final dinner in the malga, waiting for the stars of San Lorenzo.

Complete program, with info on prices, booking methods and contacts, but also an online browsable brochure, available on the website of the Trentino Wine and Flavors Route, [tastetrentino.it/gemmedigusto](http://tastetrentino.it/gemmedigusto). The event may undergo changes based on government and provincial provisions related to the Coronavirus emergency.

Gemme di gusto is part of the calendar of provincial wine events called #trentinowinefest and is organized in collaboration with Consorzio La Trentina and the support of BIM Adige and Valle Alta Valsugana Bersntol Community



**GEMME TRENTINE**



