

Gemme di gusto compie 10 anni, le iniziative

lunedì, 3 agosto 2020

QUANDO: 9 agosto 2020 @ 15:00-16:00
Europe/Rome Fuso orario

Calendario

Apericena itineranti 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** ([link](#)), 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**.

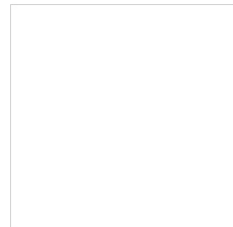
E così, enoappassionati, gastronomi o semplici amanti delle cose belle della vita, potranno scoprire i tanti territori coinvolti – dalla Valle di Cembra alla Valle dei Laghi, dalla Piana Rotaliana alla Vallagarina, dall'Alpe Cimbra alla Valsugana, dall'Altopiano della Paganella alla Val Rendena, senza dimenticare Trento e le sue colline – attraverso una **ventina di esperienze specialistiche** vedono il **coinvolgimento di più di 90 soci dell'Associazione**.

Le prossime in programma sono **Tra passi e sapori** ([link](#)), in programma per **mercoledì 5 agosto, alle 14.30**, a **Grumes di Altavalle**: 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 Officiali, Azienda Agricola Pojer e Sandri e Macelleria Zanotelli. La quota di partecipazione è di 8 euro a persona, comprensiva di degustazione vini e prodotti gastronomici, 5 euro per bambini e ragazzi fino a 18 anni. Il trekking è gratuito. Prenotazione obbligatoria, fino ad esaurimento posti, entro le 18.00 di martedì 4 agosto, contattando la Rete Riserve della Val di Cembra – Avisio ai numeri 349 5805345 e 327 1631773 (anche su whatsapp) o scrivendo una mail a reteriservecembra@gmail.com.

Una **serata che potrà essere chiusa in bellezza**, poco distante, con **Alla scoperta del Maso** ([link](#)) dove, a partire **dalle ore 18.00**, si potrà partecipare ad una visita guidata nel vigneto attorno a **Maso Franch di Giove**, 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. La quota di partecipazione è di 10 euro a persona comprensivi di visita guidata al vigneto e degustazione di vino, 5 euro per bambini e ragazzi fino a 14 anni. Iscrizione obbligatoria entro il 4 agosto contattando Maso Franch al numero 0461 245533 oppure scrivendo a info@masofranch.it.

Giovedì 6 agosto, dalle 17.30, è invece la volta di **Fra cascate e bollicine** ([link](#)), 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**. La quota di partecipazione è di 19 euro a persona, comprensivi di degustazione guidata,

Cerca nel sito... CERCA



escursione con accompagnatore di territorio e visita all'Orrido, 7 euro per bambini e ragazzi dai 6 ai 14 anni, gratuita per i bambini sotto i 6 anni. Iscrizione obbligatoria entro il 4 agosto tramite apposito modulo on line sul sito www.orridoportalto.it (scorrere le varie offerte nel modulo di prenotazione scegliendo l'opzione "Fra cascate e bollicine"). Per informazioni, contattare Ecomuseo Argentario al numero 335-6514145 o scrivendo a info@ecoargentario.it.

Lo stesso giorno, quindi **giovedì 6 agosto, alle 17.00, a Borgo Valsugana**, si terrà **Borgo, storia e sapori** ([link](#)), 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. La quota di partecipazione è di 15 euro comprensivi di visita guidata e aperitivo. Iscrizione obbligatoria entro le 18 di mercoledì 5 agosto contattando l'APT Valsugana al numero 0461 727740.

Sempre giovedì 6 agosto, ma alle 18.00 è invece il turno di **Gustando la Valle dei Laghi** ([link](#)), pomeriggio presso **Azienda Agricola Francesco Poli di Santa Massenza di Vallelaghi** 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 Tropicultura Armanini, Azienda Agricola "La Quadra" e Panificio Pasticceria Tecchiolli. La quota di partecipazione è di 25 euro a persona, comprensivi di visita guidata all'azienda e 4 abbinamenti eno-gastronomici, 7 euro con visita e 1 abbinamento, 4 euro per bambini e ragazzi fino a 18 anni con 1 proposta

gastronomica. Iscrizione obbligatoria entro martedì 4 agosto contattando l'Azienda Agricola Francesco Poli al numero 335 6314920 o scrivendo a info@s.massenza.net.

Venerdì 7 agosto si va invece sull'Altopiano della Paganella, grazie all'iniziativa **Il Sentiero Argentato** ([link](#)), in programma **alle 17.00 a Fai della Paganella**. 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** ([link](#)), 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** ([link](#)), 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** ([link](#)), aperitivo serale sulla terrazza con vini e bollicine Trentodoc abbinati a prodotti di Ca' dei Baghi - Az. Agr. Valcanover Tullio e Trota Oro.

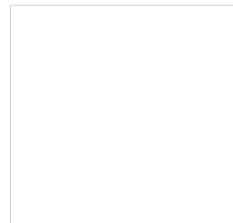
Sempre **sabato 8 agosto**, a **Madonna di Campiglio**, è la volta di **Calici di stelle** ([link](#)), apericena dolomitica presso lo Chalet Fiat, Monte Spinale, che prende **il via alle 19.00**, ammirando il tramonto, e si conclude con il naso all'insù per scorgere lo spettacolo delle stelle cadenti. 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 **Notturmo al Forte Belvedere** ([link](#)), 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** ([link](#)), una passeggiata che parte alle **ore 15.00 da Vallelaghi** e il sentiero della Nosiola con visita alla nuovissima e altamente



IL METEO DELLE VALLI



AGENDA DELLE VALLI

AGO	14:10 Arco e Riva del Garda, al via «T...
21	14:30 Sorteggio Volley Champions League
VEN	15:00 "Musi parlanti": laboratorio di ...
2020	18:00 Chienes, la frazione Corti cresc...

[Visualizza Calendario](#) →



LINKS UTILI

- Adamello guide alpine
- Altri media
- Apricaonline
- Apt Val di Sole
- Cerca Lavoro Jooble
- Comune Dimaro
- Comune Edolo
- Comune Pejo
- Comune Ponte di Legno
- Info Fim Cisl Valle Camonica
- Infopoint Capo di Ponte
- open 2
- Parco dell'Adamello
- performance web
- Pontedilegno
- Pro Loco Capo Di Ponte
- Pro Loco Carisolo
- Pro Loco Temù
- Pro Loco Vezza D'Oglio
- Scuola Italiana Sledogg Tonale
- Terme di Pejo
- Ufficio Informazioni Turistica Campiglio e Val Rendena
- Ufficio Turistico Vermiglio



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.

Alle 18.00, invece, le fresche note di Müller Thurgau incontrano quelle della chitarra in occasione di un concerto "dal vino" en plein air: **Musica&Müller** ([link](#)), un apericena sul prato della Baita Penna Nera di Grumes di Altavalle in cui gli ospiti potranno ascoltare una coinvolgente performance blues live degustando un cesto con salumi della Macelleria Zanotelli e formaggi locali, accompagnato da un vino di Villa Corniole, Cembra cantina di montagna o Zanotelli.

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. La kermesse potrà subire variazioni in base alle disposizioni 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.

Piace a te e ad altri 14 amici

