

**L'Adigetto.it**  
Il quotidiano online del Trentino Alto Adige

INFLUENZA? #IOMIVACCINO

Home | Interno | Coronavirus | Bolzano | Esteri | Letteratura | Arte e Cultura | Pagine di storia | Economia | Festival Economia | Miss | Saperi | Golf | Sport | Foto | Satira | Eventi

Cerca | Ricerca avanzata

Home | Interno | La Vigna Eccellente. Ed È Subito Isera: il programma

**La Vigna Eccellente. Ed È Subito Isera: il programma**  
08/10/2020

Dal 9 all'11 ottobre la Città del Vino di Isera si anima con cene a tema, degustazioni e laboratori enogastronomici



Annunciato il programma dettagliato messo in campo dal Comune di Isera per la XIX edizione de La Vigna Eccellente. Ed è subito Isera, manifestazione dedicata al territorio e al suo vitigno di riferimento, il Marzemino, organizzata con il supporto di Trentino Marketing, il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest, e la collaborazione dell'APT Rovereto e Vallagarina.

**Farmacie di turno TN**

Scegli bene, mangia meglio.

QUALITÀ

Invia ad un amico  
Versione stampabile  
Versione solo testo

**FUTUR**  
11° FESTIVAL DELL'EDUCAZIONE  
7° RASSEGNA DELL'AUDIOVISIVO  
19.20.21.22. NOVEMBRE 2020

Tutti a tavola. Arriva Polio.  
Sempre presenti. Da 204 anni.

**Farmacie di turno BZ**

**Coronavirus**

**QUALITÀ**  
TRENTINO

trentinoqualita.it

Meteo Trentino

Adobe Flash Player è bloccato

Stasera in TV

**WINPIX.it**

Stampa digitale

**Venerdì 9 ottobre**

- Si parte alle ore 19.00 con Marzemino e mangiare lagarino, una degustazione guidata di Marzemino a cura di ONAV – Sezione di Trento presso la Locanda delle Tre Chiavi, dove verranno proposti tre diversi Marzemino abbinati ad altrettanti piatti del territorio. Prenotazione obbligatoria scrivendo a [trento@onav.it](mailto:trento@onav.it).

- La stessa sera, a partire dalle 20.00 presso la Vineria De Tarczal, è invece in programma il Marzemino a tavola, dove gli ospiti potranno apprezzare un piatto speciale ispirato al Marzemino. Prenotazione obbligatoria chiamando il numero 0464 450707.

**Sabato 10 ottobre**

- Si parte invece con un laboratorio gratuito dedicato ai più piccoli, dal titolo Fai il tuo canederlo. L'appuntamento è alle 16.00 in Piazza San Vincenzo presso il Belvedere ma, per partecipare, è necessaria la prenotazione chiamando il numero 348 4020857.

- Alle 18.00, presso Palazzo de Probizer, grazie alla collaborazione con Slow Food Valle dell'Adige e Alto Garda, è invece il turno di Non solo Marzemino, in cui Rosaria Benedetti guiderà i partecipanti alla scoperta di grandi vini e autoctoni. Anche in questo caso la prenotazione è obbligatoria telefonando al numero 327 7121209 o scrivendo a [slowfoodadigegarda@gmail.com](mailto:slowfoodadigegarda@gmail.com).

- Alle 20.00, visto il grande successo delle passate edizioni, la Locanda delle Tre Chiavi ripropone la Cena Georgiana, in omaggio alle origini del Marzemino. Gli ospiti potranno dunque provare alcune delle specialità più caratteristiche di questa particolare cucina, dal kinkali (raviolini di carne) al lobia (zuppa di fagioli e spezie), dal khachapuri (focaccia al formaggio) ai puri (pane georgiano) fino ai badrigiani (melanzane con noci e melograno), al soko kecce (funghi ripieni di formaggio) e al chashushuli (stufato georgiano), accompagnati dal Marzemino di Vivalis e con finale affidato al gelato al Marzemino e alla grappa in anfora di Marzadro. Prenotazione obbligatoria telefonando al numero 0464 423721 o scrivendo a [info@locandadelletrechiavi.it](mailto:info@locandadelletrechiavi.it).

Scaricare qui il modulo di Auto certificazione

Meteo Alto Adige

ALLA RICERCA DI IDEE REGALO?

**OMRIFE**  
la Spezia di Casa

Film a Bolzano



Stampa digitale  
on-line

Film in Trentino



Ristoranti

Ristorante

**Vecchia  
Zambana**



ristorante  
pizzeria  
**ORSO  
GRIGIO**



**Domenica 11 ottobre**

- Alle ore 9.30 la giornata inizia al campo sportivo di Cornalè con la grande novità 2020, ovvero Viaggio alle radici del cibo, una mattinata a bordo di un «Agribus» in 6 tappe, alla scoperta della Comunità del Cibo di Isera, degustando le eccellenze enogastronomiche dei produttori del comune e visitando le diverse frazioni, da Lenzima a Patone, da Folaso a Cornalè, fino a Marano, per ritornare infine ad Isera.

L'iniziativa avrà luogo anche in caso di pioggia e la prenotazione è obbligatoria chiamando il numero 327 7121209 o scrivendo a [slowfoodadigegarda@gmail.com](mailto:slowfoodadigegarda@gmail.com).

- Il pomeriggio è invece dedicato alla premiazione de La Vigna Eccellente, in programma alle ore 16.00 presso il cortile comunale del Palazzo del Comune di Isera.

Nel corso dell'incontro, condotto da Walter Nicoletti, verranno dunque assegnati il primo, secondo e terzo premio al vigneto più curato di Marzemino.

Spazio anche, per il quarto anno consecutivo, al premio speciale intitolato a Francesco Graziola, storico membro della giuria del concorso.

- La giornata si chiude con un'ultima cena a tema: Marzeminando, alle ore 20.00, presso la Casa del Vino della Vallagarina, che proporrà un menù speciale in cui il Marzemino è protagonista di ogni piatto, dall'antipasto con speck e fichi al Marzemino al risotto Marzemino e pistacchi, dal rotolo di coniglio ripieno alle castagne accompagnato da purè di topinambur e salsa al Marzemino alle pere al Marzemino con zabaione caldo.

Il tutto abbinato ad una selezione di Marzemino dei soci produttori.

Prenotazione obbligatoria chiamando il numero 0464 486057.

La kermesse, che fa parte di DiVin Ottobre, rassegna organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino durante tutti i weekend di ottobre, sarà accompagnata da A tutto Marzemino ([tastetrentino.it/atuttomarzemino](http://tastetrentino.it/atuttomarzemino)), in programma fino all'11 ottobre: un ricco calendario di degustazioni, aperitivi, menù a tema, visite in cantina e nei vigneti, in programma su tutto il territorio della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, per far conoscere caratteristiche e sfumature di questo straordinario vigneto dentro e fuori la Vallagarina.

© Riproduzione riservata

Pagine Gialle

**PER LA TUA  
PUBBLICITÀ**



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

**VIVAI  
BRUGNA**  
Verde da vivere

**PIANTE ORNAMENTALI  
E DA FRUTTÀ  
REALIZZAZIONE  
E CURA  
GIARDINI E TERRAZZE**

Le Rubriche

**PENSIERI, PAROLE,  
ARTE**  
di Daniela Larentis