

3 Novembre, 2020

zarabaza



[Chi Siamo](#)

[Uno@Uno](#)

[Strade'89](#)

[Taste Wine & Win Italy](#)

[Cookie Policy](#)

[Privacy Policy](#)



TURISMO ENOGASTRONOMICO

DIVIN OTTOBRE, CI SI PREPARA AL QUARTO WEEKEND

Redazione · 20 Ottobre, 2020

CATEGORIE



[Ambiente](#)

[Appunti di Viaggio](#)

[Archeologia](#)

[Arte](#)

[Beni Culturali](#)

[Cibo](#)

[Cinema](#)

[Città e Servizi](#)

[Cultura](#)

[Drink d'autore](#)

[Economia Circolare](#)

[Economia e imprese](#)

[Festival](#)

[Fiere](#)

[Innovazioni](#)

[Libri](#)

[Luoghi e paesaggi](#)

[Moda](#)

[Mostre](#)

[Motori](#)

[Musica](#)

[Nautica](#)

[Politica](#)

Prosegue il programma di *Divin Ottobre*, la rassegna della *Strada del Vino* e dei *Sapori del Trentino* che celebra l'autunno e le sue tradizioni attraverso le iniziative dei propri soci, tra degustazioni, passeggiate all'aperto e momenti di approfondimento. Protagonisti del prossimo weekend, le colline di Trento, la Valagarina, la Valsugana e le Giudicarie.

Trento - Il bosco è ormai un'esplosione di colori che il cielo azzurro dell'ultimo weekend ha consentito di ammirare nel migliore dei modi. Per godere a pieno di questo spettacolare momento, anche questo weekend sono in programma una serie di iniziative riunite sotto il cappello di *Divin Ottobre*, rassegna di appuntamenti organizzati dai soci della *Strada del Vino* e dei *Sapori del Trentino* durante tutti i weekend del mese di ottobre.

Sulle colline del capoluogo, invece, da venerdì 23 a domenica 25 ottobre, ore 10.30, si ripete *Un Inkiño all'autunno*, presso Mas dei Chini, con visita guidata in cantina, passeggiata tra i filari fino al Maso Vecchio e un pic nic tra i vigneti con i prodotti Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, Latte Trento e Trota Oro. Il costo dell'iniziativa, che si replicherà nelle stesse modalità anche il prossimo fine settimana, è di 30 euro a persona comprensivo di visita guidata, calice di benvenuto e cesta pic nic (contenente bottiglia di vino e di acqua, primo piatto, focaccia farcita, verdure, yogurt, frutta, dolce); 15 euro per bambini e ragazzi fino a 18 anni. Per prenotazioni, chiamare il numero 0461 821513 o scrivere a info@masdeichini.it.



Sabato 24 e domenica 25 ottobre, poco lontano, a Roncegno Terme, in Valsugana, presso il *Coronata Haus*, è invece in programma *Aperitivo con l'autunno*: dalle ore 18.00 in poi si omaggerà questa splendida stagione con un aperitivo a base di prodotti locali e di stagione, in un contesto panoramico di ampio respiro. A disposizione del pubblico, golose elaborazioni - anche a base di castagne - curate dallo chef e abbinare a salumi, formaggi e vini del territorio, grazie alla collaborazione con Cenci Trentino e Rifugio Crucolo. Il costo è pari a 30 euro a persona. Per info e prenotazioni, contattare la Pro Loco Roncegno Terme chiamando il numero 345 3317886 o scrivendo a prolocoronceno@gmail.com.



Economia Circolare
Economia e imprese
Festival
Fiere
Innovazioni
Libri
Luoghi e paesaggi
Moda
Mostre
Motori
Musica

Cinema
Città e Servizi
Cultura
Drink d'autore
Economia Circolare
Economia e imprese
Festival
Fiere
Innovazioni
Libri
Luoghi e paesaggi
Moda
Mostre
Motori
Musica
Nautica
Politica
Salute
Solidarietà
Spettacolo
Sport - motori
Sport - Turismo
Taste&Win
Turismo
Turismo enogastronomico
Cultura

Privacy & Cookies Policy

Drink d'autore
Economia Circolare
Economia e imprese
Festival
Fiere
Innovazioni
Libri
Luoghi e paesaggi
Moda
Mostre
Motori
Musica
Nautica
Politica
Salute
Solidarietà
Spettacolo
Sport - motori
Sport - Turismo
Taste&Win
Turismo
Turismo enogastronomico

Privacy & Cookies Policy

A Cavedine, in Valle dei Laghi, sabato 24 ottobre, a partire dalle 10.30, si svolge **Il ciclo della vite/vita**, giornata itinerante alla scoperta delle varie fasi produttive della vite che inizia con una visita con degustazione presso l'Apicoltura Valle di Cavedine seguita da quella in vigneto con degustazione, pranzo presso l'Agriturismo Madonna delle Vittorie di Arco accompagnato da visita guidata con degustazione e chiusura del pomeriggio presso la Distilleria Marzadro di Nogaredo. Il costo è di 50 euro a persona comprensivo delle tre visite guidate e del pranzo in agriturismo; 40 euro per bambini e ragazzi fino a 12 anni. Prenotazione obbligatoria entro il giovedì precedente chiamando il numero 0464 505542 o scrivendo a info@madonnadellevittorie.it.



Annullata, per via dell'attuale situazione, la tradizionale Sagra della Ciuiga, l'IAPT Terme di Comano Dolomiti di Brenta, in collaborazione con l'Associazione Pro Loco San Lorenzo in Banale e il Comune di San Lorenzo Dorsino, propone **La Ciuiga e il suo borgo**, con l'intento di far conoscere e valorizzare questo particolare salume, presidio Slow Food. **Da sabato 24 a domenica 25 ottobre**, infatti, 7 ristoranti del borgo proporranno gustosi menù a tema, da ricchi taglieri rivisitati a inedite ricette con la Ciuiga. Ma non solo. Sarà infatti possibile partecipare a piacevoli escursioni all'aria aperta, come **7 passi per 7 ville**, escursione con **partenza alle ore 10.00** tra le 7 ville del borgo di San Lorenzo in Banale lungo la via delle slitte, tra fontane e capitelli, con visita alla chiesetta di San Rocco e Sebastiano e all'antico affumicatoio della Ciuiga, e **Una vita in salita**, lungo il Sentiero della Ciuiga, con visita alla chiesetta di San Giorgio, la cui partenza è prevista per le ore 14.30. Per info e prenotazioni, contattare l'Azienda per il Turismo Terme di Comano Dolomiti di Brenta chiamando il numero 0465 702626 o scrivendo a info@visitacomano.it.



Drink d'autore
Economia Circolare
Economia e imprese
Festival
Fiere
Innovazioni
Libri
Luoghi e paesaggi
Moda
Mostre
Motori
Musica
Nautica
Politica
Salute
Solidarietà
Spettacolo
Sport - motori
Sport - Turismo
Taste&Win
Turismo
Turismo enogastronomico
TV

Cultura
Drink d'autore
Economia Circolare
Economia e imprese
Festival
Fiere
Innovazioni
Libri

Cultura
Drink d'autore
Economia Circolare
Economia e imprese
Festival
Fiere
Innovazioni
Libri
Luoghi e paesaggi
Moda
Mostre
Motori
Musica
Nautica
Politica
Salute
Solidarietà
Spettacolo
Sport - motori
Sport - Turismo
Taste&Win
Turismo
Turismo enogastronomico
TV
Viaggi

In Vallagarina, ad **Ala, sabato 24 e domenica 25 ottobre, dalle 9.00 alle 18.00**, torna **Enotour d'Ottobre**, percorso "multisensoriale" presso Borgo dei Posseri con degustazione itinerante tra i vigneti di vini e prodotti locali. Anche in questo caso, l'iniziativa si ripeterà **anche il prossimo fine settimana**. Il costo a persona è di 27,50 euro comprensivo di degustazione libera dei vini aziendali e proposta food con le specialità di Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, Salumeria Belli e Panificio Moderno. *Info e prenotazioni chiamando il numero 0464 671899 o scrivendo a info@borgodeiposseri.com entro due giorni prima dell'iniziativa.*

Sabato 24 ottobre, dalle 9.30 in poi, una nuova occasione di provare **Taste&Bike - Speciale Marzemino**, una giornata alla scoperta del lato più enogastronomico della Vallagarina, **tra Rovereto, Mori, Isera e Nogaredo**. Il tour, che comprende laboratorio di cucina, pranzo e varie degustazioni e **si ripeterà tutti i sabati di ottobre**, è di 27 km totali con un dislivello di 170 m, e prevede tappe in diverse aziende della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, che possono essere raggiunte autonomamente in e-bike o, se si preferisce, in auto o in scooter. Si inizia presso Moja Ristorante di Rovereto per lo "sprint" di inizio giornata e, pedalando tra i vigneti in direzione sud, si raggiunge la Cantina Mori Colli Zugna per un calice di Marzemino abbinato ai salumi di Macelleria Moschini, ai formaggi del Caseificio sociale di Sabbionara e al miele di Apicoltura Girardelli. Per pranzo si raggiungerà la Locanda delle Tre Chiavi di Isera dove, dopo un benvenuto a base di prodotti del Panificio Moderno e un bicchiere di sciroppo Naturgresta, si imparerà a fare i canederli, che verranno gustati a pranzo in abbinamento a un calice di Marzemino di Letrari. Dopo pranzo, percorrendo antiche strade di collegamento, si raggiungerà la Distilleria Marzadro di Nogaredo per una visita in azienda. Infine si imbotcherà la ciclabile lungo Adige in direzione Sacco di Rovereto per il finale alla scoperta della Cantina di Isera. [La quota di partecipazione varia a seconda della proposta a cui si sceglie di aderire: 17 euro per la proposta "Foglia" \(2 visite in azienda con degustazione\); 53 euro per la proposta "Crappolo" \(colazione, visita con degustazione, laboratorio di cucina e pranzo\); 69 euro per la proposta "Tralcio" \(colazione, 3 visite in azienda con degustazione, laboratorio di cucina, pranzo\).](#) La prenotazione è obbligatoria chiamando la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino al numero 0461 921863 o scrivendo a info@stradavinotrentino.com entro il giovedì precedente.

DiVin Ottobre fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato **#trentinowinefest** e viene organizzata in collaborazione con Consorzio La Trentina, presente con le sue mele in alcune delle iniziative proposte e con il supporto della Comunità della Valle di Cembra, della Cassa di Trento e del BIM del Sarca.

Dettagli, costi e informazioni sulle prenotazioni sono disponibili sul sito tastetrentino.it/divinottobre

#divinottobre #trentinowinefest #stradavinotrentino

La kermesse potrà subire variazioni in base alle disposizioni governative e provinciali legate all'emergenza Coronavirus.

Drink d'autore
Economia Circolare
Economia e imprese
Festival
Fiere
Innovazioni
Libri
Luoghi e paesaggi
Moda
Mostre
Motori
Musica
Nautica
Politica
Salute
Solidarietà
Spettacolo
Sport - motori
Sport - Turismo
Taste&Win
Turismo
Turismo enogastronomico
TV

