

Fai conoscere il tuo lavoro. **GRATIS**
Pubblica articoli, news, guide e comunicati stampa con...

COMUNICATI-STAMPA.NET
clicca e scopri come

UTENTI REGISTRATI: 49692 • TESTI PUBBLICATI: 344938

HOME TECH INTRATTENIMENTO BUSINESS ATTUALITÀ RASSEGNA STAMPA CERCHI LAVORO? PUBBLICA GRATIS ENTRA

Proteggi la tua casa e la tua famiglia da inaspettate interruzioni di energia, scegli **Powerknight di Pramac!**

COMUNICATI-STAMPA.NET
L'informazione dalla fonte ufficiale

GASTRONOMIA [Mi piace](#) [Condividi](#)

In Trentino, dall'1 all'11 luglio, va in scena "A TUTTO MÜLLER" lungo la Strada del Vino e dei Sapori

Degustazioni a palazzo, speciali aperitivi, visite in vigneto e in cantina, menù a tema e molto altro. Protagonista assoluto, il Müller Thurgau.

ULTIME NEWS

GASTRONOMIA
Barilla presenta la novità esclusiva di quest'anno: il Pesto Rustico Basilico e Olive, per ricette nuove e creative

GASTRONOMIA
In Trentino, dall'1 all'11 luglio, va in scena "A TUTTO MÜLLER" lungo la Strada del Vino e dei Sapori

2021

Mariella Belloni
Marketing Journal

Scheda utente
Altri testi utente
RSS utente

ONITA

In attesa della rassegna "Müller Thurgau: Vino di Montagna", in programma a fine luglio in Valle di Cembra, con A tutto Müller (www.tastetrentino.it/atuttomueller) la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino accende, come consueto, i riflettori su questo vitigno così rappresentativo nel panorama vitivinicolo trentino, visto che, occupando il 10% della superficie vitata totale, è la terza varietà più coltivata a livello provinciale.

25 iniziative, tra degustazioni a palazzo, speciali aperitivi, visite in vigneto e in cantina, menù a tema e molto altro, per oltre una cinquantina di soci coinvolti, che dall'1 all'11 luglio avranno luogo su tutto il territorio di riferimento dell'Associazione, dalla Valsugana alle Giudicarie, dalla Vallagarina all'Altopiano di Pinè, dal Lago di Garda alla Valle di Cembra, dalla Piana Rotaliana alla Valle di Ledro, passando per la città di Trento.

Il via con la Proposta Roccabruna Speciale Müller (link): nei weekend dall'1 al 3 luglio e dall'8 al 10 luglio, dalle 17.00 alle 22.00, Palazzo Roccabruna - Enoteca Provinciale del Trentino renderà il Müller, declinato in vino e in grappa, protagonista principale delle proprie degustazioni. Inoltre, giovedì martedì 6 luglio, ore 20.00, si svolgerà Oggi si scopre il Müller (link), un momento di approfondimento a cura di ONAV - sezione Trento, con degustazione di 10 etichette - tra cui quelle Azienda Agricola Pojer e Sandri, Borgo dei Posseri, Cantina La Vis, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Toblino, Cembra cantina di montagna, Villa Corniole, Vivalis e Zanotelli - provenienti dal Trentino.

GASTRONOMIA
Arriva la Sicily's (R)evolution delle bibite Sanpellegrino: un progetto di economia circolare che dà una seconda vita alle bucce d'arancia

VEDI TUTTI

Advertisement

3

ULTIMI ARTICOLI

GASTRONOMIA
Sei cose che devi assolutamente sapere sul tonno

GASTRONOMIA
Come congelare le lenticchie



In tema di Esperienze di gusto, proposte da vivere in giornata, durante entrambi i fine settimana, ovvero dal 3 al 4 e dal 10 all'11 luglio, vi sarà la possibilità di partecipare a Weekend in cantina speciale Müller (link), dove una selezione di cantine e aziende agricole apriranno le loro porte per visite e degustazioni guidate dedicate. In particolare, di sabato l'appuntamento è da Azienda Agricola Casimiro (Vallelaghi), Azienda Agricola Zanini Luigi (Mezzolombardo), Agraria Riva del Garda (Riva del Garda), Cantina d'Isera (Isera), Cantina La Vis (Lavis), Villa Corniole (Giovo), Vivallis (Nogaredo), oltre che da Azienda Agricola Donati Marco (Mezzocorona), Cantina Endrizzi (San Michele all'Adige), Cembra cantina di montagna (Cembra Lisignago), aperte anche nella giornata di domenica.

Inoltre, dall'1 all'11 luglio si potrà intraprendere Taste&Walk tra porfido e vigneti (link) e Il Müller Thurgau e la Valle di Cembra (link), percorsi a tappe alla scoperta del lato enogastronomico del territorio da vivere in totale autonomia grazie alle indicazioni fornite dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Nel primo caso la giornata prende il via alle 9.30 a Cembra per scoprirne il centro e visitare un produttore di vino, partecipando ad una degustazione. Seguirà la possibilità di ritirare una proposta food presso una gastronomia locale e godersi il pranzo in formula pic-nic tra i vigneti di un agriturismo immerso nel verde. Al termine, visita in acetaia e rientro a Cembra. Nel secondo caso, il mezzo è la bici: si parte da Lavis e, dopo un goloso pit stop presso un bar/pasticceria, si pedala alla volta della Valle di Cembra, passando dalla Strada del Vino (SP 131), dove ci si potrà soffermare per una visita guidata in cantina con degustazione. Previsto il pranzo, presso una trattoria, al termine del quale si procederà verso Verla di Giovo dove accedere ad una nuova visita in cantina con tasting, per poi rientrare.



GASTRONOMIA
Come conservare le lenticchie

[VEDI TUTTI](#)



In tema di Esperienze di gusto, proposte da vivere in giornata, durante entrambi i fine settimana, ovvero dal 3 al 4 e dal 10 all'11 luglio, vi sarà la possibilità di partecipare a Weekend in cantina speciale Müller (link), dove una selezione di cantine e aziende agricole apriranno le loro porte per visite e degustazioni guidate dedicate. In particolare, di sabato l'appuntamento è da Azienda Agricola Casimiro (Vallelaghi), Azienda Agricola Zanini Luigi (Mezzolombardo), Agraria Riva del Garda (Riva del Garda), Cantina d'Isera (Isera), Cantina La Vis (Lavis), Villa Corniole (Giovo), Vivallis (Nogaredo), oltre che da Azienda Agricola Donati Marco (Mezzocorona), Cantina Endrizzi (San Michele all'Adige), Cembra cantina di montagna (Cembra Lisignago), aperte anche nella giornata di domenica.

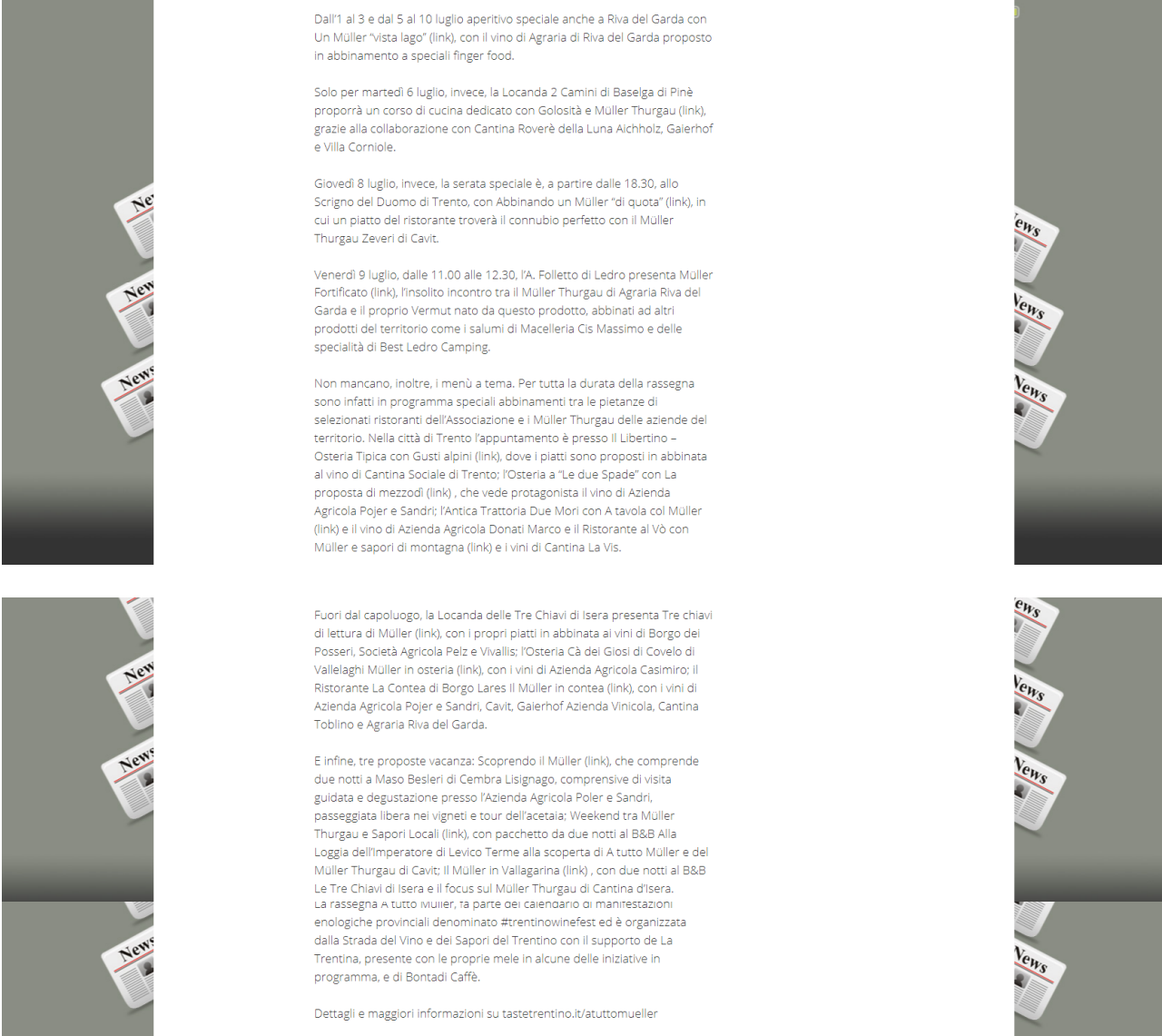
Inoltre, dall'1 all'11 luglio si potrà intraprendere Taste&Walk tra porfido e vigneti (link) e Il Müller Thurgau e la Valle di Cembra (link), percorsi a tappe alla scoperta del lato enogastronomico del territorio da vivere in totale autonomia grazie alle indicazioni fornite dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Nel primo caso la giornata prende il via alle 9.30 a Cembra per scoprirne il centro e visitare un produttore di vino, partecipando ad una degustazione. Seguirà la possibilità di ritirare una proposta food presso una gastronomia locale e godersi il pranzo in formula pic-nic tra i vigneti di un agriturismo immerso nel verde. Al termine, visita in acetaia e rientro a Cembra. Nel secondo caso, il mezzo è la bici: si parte da Lavis e, dopo un goloso pit stop presso un bar/pasticceria, si pedala alla volta della Valle di Cembra, passando dalla Strada del Vino (SP 131), dove ci si potrà soffermare per una visita guidata in cantina con degustazione. Previsto il pranzo, presso una trattoria, al termine del quale si procederà verso Verla di Giovo dove accedere ad una nuova visita in cantina con tasting, per poi rientrare.



GASTRONOMIA
Come conservare le lenticchie

[VEDI TUTTI](#)





Dall'1 al 3 e dal 5 al 10 luglio aperitivo speciale anche a Riva del Garda con Un Müller "vista lago" ([link](#)), con il vino di Agraria di Riva del Garda proposto in abbinamento a speciali finger food.

Solo per martedì 6 luglio, invece, la Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè proporrà un corso di cucina dedicato con Golosità e Müller Thurgau ([link](#)), grazie alla collaborazione con Cantina Roverè della Luna Aichholz, Gaierhof e Villa Corniole.

Giovedì 8 luglio, invece, la serata speciale è, a partire dalle 18.30, allo Scignano del Duomo di Trento, con Abbinando un Müller "di quota" ([link](#)), in cui un piatto del ristorante troverà il connubio perfetto con il Müller Thurgau Zeveri di Cavit.

Venerdì 9 luglio, dalle 11.00 alle 12.30, l'A. Folletto di Ledro presenta Müller Fortificato ([link](#)), l'insolito incontro tra il Müller Thurgau di Agraria Riva del Garda e il proprio Vermut nato da questo prodotto, abbinati ad altri prodotti del territorio come i salumi di Macelleria Cis Massimo e delle specialità di Best Ledro Camping.

Non mancano, inoltre, i menù a tema. Per tutta la durata della rassegna sono infatti in programma speciali abbinamenti tra le pietanze di selezionati ristoranti dell'Associazione e i Müller Thurgau delle aziende del territorio. Nella città di Trento l'appuntamento è presso Il Libertino - Osteria Tipica con Gusti alpini ([link](#)), dove i piatti sono proposti in abbinata al vino di Cantina Sociale di Trento; l'Osteria a "Le due Spade" con La proposta di mezzodi ([link](#)), che vede protagonista il vino di Azienda Agricola Pojer e Sandri; l'Antica Trattoria Due Mori con A tavola col Müller ([link](#)) e il vino di Azienda Agricola Donati Marco e il Ristorante al Vò con Müller e sapori di montagna ([link](#)) e i vini di Cantina La Vis.

Fuori dal capoluogo, la Locanda delle Tre Chiavi di Isera presenta Tre chiavi di lettura di Müller ([link](#)), con i propri piatti in abbinata ai vini di Borgo dei Posseri, Società Agricola Pelz e Vivallis; l'Osteria Cà dei Giosi di Covoletto di Vallelaghi Müller in osteria ([link](#)), con i vini di Azienda Agricola Casimiro; il Ristorante La Contea di Borgo Lares Il Müller in contea ([link](#)), con i vini di Azienda Agricola Pojer e Sandri, Cavit, Gaierhof Azienda Vinicola, Cantina Toblino e Agraria Riva del Garda.

E infine, tre proposte vacanza: Scoprendo il Müller ([link](#)), che comprende due notti a Maso Besleri di Cembra Lisignago, comprensive di visita guidata e degustazione presso l'Azienda Agricola Poler e Sandri, passeggiata libera nei vigneti e tour dell'acetaia; Weekend tra Müller Thurgau e Sapori Locali ([link](#)), con pacchetto da due notti al B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme alla scoperta di A tutto Müller e del Müller Thurgau di Cavit; Il Müller in Vallagarina ([link](#)), con due notti al B&B Le Tre Chiavi di Isera e il focus sul Müller Thurgau di Cantina d'Isera. La rassegna A tutto Müller, fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest ed è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il supporto de La Trentina, presente con le proprie mele in alcune delle iniziative in programma, e di Bontadi Caffè.

Dettagli e maggiori informazioni su tastetrentino.it/atuttomueller