

CORRIERE DEL TRENTINO

Itinerari
e sapori

Pranzo circondati dai vigneti Aperitivi e degustazioni in Valsugana e Valle di Ledro

di
Francesca
Negri

Sono 25 le iniziative, tra degustazioni a palazzo, speciali aperitivi, visite in vigneto e in cantina, menu a tema e altro, dal primo all'11 luglio 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 e a Trento. Tra queste, «Taste&Walk tra porfido e vigneti» e «Il Müller Thurgau e la Valle di Cembra», dal primo all'11 luglio, percorsi a tappe alla scoperta del lato enogastronomico del territorio. Nella prima proposta, la giornata prende il via alle 9,30 a Cembra per scoprirne il centro e visitare un produttore di vino, partecipando a una degustazione. Segue la possibilità di ritirare una proposta food in una gastronomia locale e pranzare a pic-nic tra i vigneti di un agriturismo. Al termine, visita in acetaia e rientro a Cembra. Per la seconda proposta, il mezzo è la bici: si parte da Lavis e, dopo un goloso pit stop in 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 in una trattoria tipica,



con piatti locali, al termine si procederà verso Verla di Giovo per una nuova visita in cantina con tasting.

Sempre dal primo all'11 luglio, Green Grill-Info & Sapori di Altavalle aspetta tutti gli appassionati per «Müller & Aperigreen», aperitivo con i vini di Azienda Agricola Pojer e Sandri, Cembra cantina di montagna e Villa Corniole e Zanotelli, in abbinamento ai salumi di Macelleria Zanotelli, e la grappa di Müller a dolci

bocconcini. Dolcemente Marzari di Trento dà invece l'appuntamento tutti i giorni per «Dolcemente Müller», sfiziosi aperitivi o dolci golosità in abbinamento al Müller Thurgau e alla grappa di Müller Thurgau di Azienda Agricola Pojer e Sandri.

Solo per martedì 6 luglio, invece, la Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè proporrà un corso di cucina dedicato dal titolo «Golosità e Müller Thurgau», grazie alla collaborazione con Cantina Roverè della Luna Aichholz, Galerhof e Villa Corniole. Non mancano i menu 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. L'elenco dei ristoranti aderenti e le moltissime altre le iniziative in calendario sono consultabili sul sito web www.tastrentino.it/atuttomueller.

© RIPRODUZIONE RISERVATA