

# HOME PAGE

SEZIONI | VIDEO | EDITORIALI | RIVISTA | NETWORK | CONTATTI

CERCA  ABBONAMENTI ACCEDI REGISTRATI

Sanal nelle cucine di tutti i professionisti e nella tua **SI IN**

## Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza  
Mercoledì 21 Luglio 2021 | aggiornato alle 05:46 | 76671 articoli in archivio

f t i in v p r

PENTOLE AGNELLI PROFESSIONAL COOKWARE MADE IN ITALY #NONTOCATENILAPADELLA TUTTOFOOD MILANO 22-26 Ottobre 2021 FIA

APP DOWNLOAD

IN TENDENZA | Tempo di vacanze | Flash News | Le Opinioni | Vino | Hamburger per tutti

### DIETA OLIMPICA

## Olimpiadi, manca poco: cosa mangiare per una medaglia d'oro?



Venerdì 23 è in programma la cerimonia d'apertura, poi dal 24 le prime gare. Tra queste quelle di ciclismo. Italia a Tavola è entrata nella cucina degli azzurri grazie al cuoco ufficiale Mirko Sut. A causa di un clima molto caldo sarà importante bere e mangiare frutta e verdura. Ma il segreto potrebbero essere dei panini speciali ...

## CHECK-IN

### GIOCA E... PARTI

**GIOCA**

I PREMI DI QUESTA SESSIONE

LA CLASSIFICA IN TEMPO REALE

1. Fauzia Landini 17.5pt. - Tempo: 99.472 sec.
2. greta mantellini 17pt. - Tempo: 74.04 sec.
3. Paolo Pellegrini 17pt. - Tempo: 75.276 sec.
4. Vittorio Aretusi 17pt. - Tempo: 109.752 sec.
5. Valentina Moretta 15.5pt. - Tempo: 84.484 sec.

Sfogliata la rivista



IL MOLLUSCO DEL FOLTO DIVO ESISTE? LE COLTURA PIU' DIFFICILE

Ricette



Tagliatino all'uovo con tartare di Gambero Argentino

Ricevi le news di Italia a Tavola sulla piattaforma che preferisci!

- Su WhatsApp [CLICCA QUI](#)
- Su Telegram [CLICCA QUI](#)
- Newsletter via mail [CLICCA QUI](#)

[Archivio newsletter](#)

IL DIBATTITO



### Green pass, quanta confusione! L'accoglienza: «O tutti o nessuno»

di **Federico Biffignandi**

Il Governo è diviso e deciderà tra martedì e mercoledì sull'uso del certificato per partecipare ad eventi o accedere ai locali. La Pipe chiede omogeneità e chiarezza

VINO E COMPANY



### Mangiare e dormire in Valle di Cembra: il Trentino ancora da scoprire

di **Vincenzo D'Antonio**

Rispetto alle "sorelle maggiori", Val di Fassa e Val di Fiemme, appare come defilata e meno nota ma in verità ricca di sorprese, tra borghi, massi gourmet e vini eroici come il famoso Müller Thurgau

MADE IN ITALY



### Crescita record per l'export alimentare italiano. Germania primo mercato assoluto

Secondo l'analisi Coldiretti su dati Istat, le esportazioni di prodotti Made in Italy ha fatto segnare un +8,4% nei primi cinque mesi del 2021. Senza i dazi, gli Usa sono la destinazione che...



# APPROFONDIMENTO

VINO E COMPANY

HOME » LOCALI e TURISMO » HOTEL e SPA

## Mangiare e dormire in Valle di Cembra: il Trentino ancora da scoprire

Rispetto alle "sorelle maggiori", Val di Fassa e Val di Fiemme, appare come defilata e meno nota ma in verità ricca di sorprese, tra borghi, masi gourmet e vini eroici come il famoso Müller Thurgau



di Vincenzo D'Antonio

20 luglio 2021 | 13:30



dal 29 luglio al 1° agosto la Valle di Cembra si anima per far conoscere al pubblico le infinite sfumature del Müller Thurgau, questo vitigno a bacca bianca che in Trentino, e in particolar modo in questo territorio, ha trovato terreno fertile per esprimersi al meglio. In programma, anche l'annuncio dei vini vincitori del 18° Concorso Internazionale vini Müller Thurgau.

### Articoli più letti



1. Vinci hotel da sogno o cene gourmet. Col gioco di CHECK-IN vince anche il turismo
2. Coronavirus, nuove voci sul virus fuggito da un laboratorio in Cina
3. Brescia cerca cuochi e camerieri. Ma i giovani si allontanano dal settore

CLICCA PER I PRIMI DIECI

Sfoggia la gallery

1/4



Valle di Cembra

FARINE SUPERIORI  
FARINE DA GRANO LAVATO

PERCHÈ IL  
BUON CIBO  
È ANCHE  
QUESTIONE DI GAS

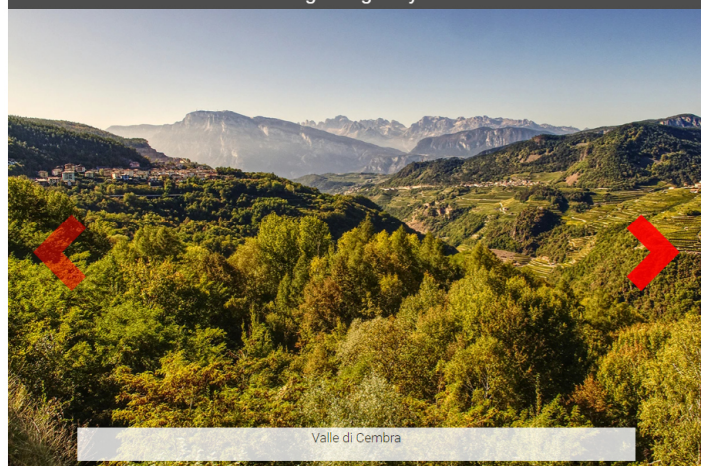
[matterofgas.eu](http://matterofgas.eu)

CARTE D'OK  
Tutte le basi della pasticceria in soli 3 prodotti

The Place  
True Relationship

Sfoggia la gallery

2/4



Valle di Cembra

Scopri su  
[dallagiovanna.it](http://dallagiovanna.it)

WINE

[matterofgas.eu](http://matterofgas.eu)

CARTE D'OK  
Tutte le basi della pasticceria in soli 3 prodotti

The Place  
True Relationship





FARINE SUPERIORI  
FARINE DA GRANO LAVATO

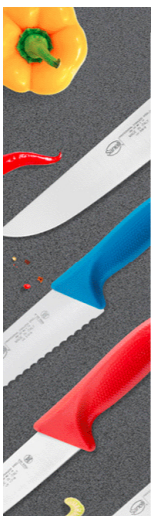
SCEGLI  
L'INNOVAZIONE

SIAD

CARTE D'OR

Tutti le basi della pasticceria in soli 3 prodotti

True Places  
True Relationships



L'acqua è uno dei nostri punti di forza,  
l'acqua è vita.

SCEGLI  
L'INNOVAZIONE

SIAD

CARTE D'OR

Tutti le basi della pasticceria in soli 3 prodotti

True Places  
True Relationships



### Appuntamento con il Müller Thurgau

Dopo un anno di incertezze ma con la ritrovata fiducia per il buon andamento della campagna vaccinale, il Comitato Mostra Valle di Cembra annuncia le date della 34ª edizione della rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna, organizzata grazie al supporto di Trentino Marketing e al coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest.

La kermesse, che ha l'intento di promuovere e valorizzare le molteplici declinazioni di questo vitigno internazionale nato a fine 800 per mano di Hermann Müller attraverso l'incrocio tra Riesling Renano e Madeleine Royal e insediatosi così favorevolmente nel territorio della Valle di Cembra, avrà luogo da giovedì 29 luglio a domenica primo agosto tra la cittadina di Cembra e il territorio circostante.

Durante i quattro giorni di questo prestigioso evento, organizzato nel pieno rispetto delle vigenti norme sanitarie, si potranno dunque scoprire le migliori espressioni di Müller Thurgau provenienti da diverse zone d'Italia e dall'estero, attraverso incontri tecnici, masterclass e degustazioni libere e guidate. Palazzo Maffei, sia al di fuori.

BELLE MARE PLAGE

MOLINO GRASSI

IL BIOLOGICO PER TRADIZIONE

www.molinograssi.it

Pastiglie Salsa Pasta  
AlBlack, spessore 3 mm

Progettato per offrire un  
alto livello di prestazioni

MANICCA IN ALLUMINIO

NO





## Nelle vie e negli angoli del centro storico di Cembra

Quest'anno, la rassegna, complice le restrizioni imposte dalla pandemia, esce dalla sua sede istituzionale per invadere gioiosamente gli spazi esterni, coinvolgendo le vie e gli angoli più suggestivi del centro storico di Cembra, offrendo così al pubblico la possibilità di partecipare alle degustazioni all'aria aperta in un clima informale.

Non mancano inoltre visite ai vigneti più spettacolari, comparative tra vini locali e provenienti da altri territori, cene sotto le stelle, affascinanti itinerari da percorrere a bici o a piedi e tanto altro.

## La Valle, bella e selvaggia

Un'occasione unica per entrare in contatto con la Valle di Cembra, territorio a pochi chilometri da Trento di selvaggia e travolgente bellezza. Qui, tra terreni porfirici e una forte escursione termica, gli eroici vigneti terrazzati si inerpicano lungo i fianchi della valle affrontando pendenze tanto spettacolari quanto dure, accompagnati da oltre 700 km di muretti a secco, Patrimonio Unesco, che disegnano un paesaggio unico, tutto da scoprire.

Tra i momenti più attesi della kermesse, soprattutto per i produttori, la premiazione dei vini vincitori al 18° Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau, prestigioso e autorevole appuntamento che mette a confronto le produzioni di tutta l'area alpina.

## Dove mangiare e dormire?

Onde rendere memorabile questo tour in Trentino, suggeriamo ipotesi di fruizione di ospitalità in strutture che, con acronimo recente, vanno denominandosi D&B. D&B a significare Dinner & Bed: ristoranti dove cenare è un'esperienza memorabile e dove, stante la presenza di poche confortevolissime camere, si pernotta così evitando lo stress della guida dopocena. I tre D&B qui di seguito raccontati si connotano, oltre che per la qualità della cucina e delle camere, anche per un servizio particolarmente attento e competente sul vino: carta dei vini ben fatta, etichette molto buone, servizio al calice.



## Ultimi articoli



Wine Tip, il caveau dei vini preziosi in un seminterrato di Milano

Mangiare e dormire in Valle di Cembra: il Trentino ancora da scoprire

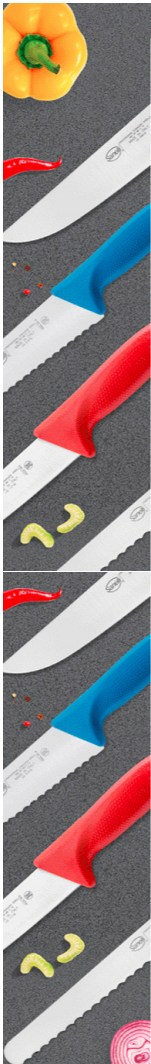
Green pass al ristorante, chi controlla? Ennesimo boomerang all'italiana

A Montecosaro cena con i cuochi Chic alla scoperta del grano

Green pass al ristorante, chi controlla? Ennesimo boomerang all'italiana

A Montecosaro cena con i cuochi Chic alla scoperta del grano





### Maso Franch a Giovo

A Giovo (8 km da Cembra) la sosta è al **Maso Franch**. Il pranzo (oppure la cena) è memorabile. Si principia con un sontuoso antepasto: Carpaccio di carne salada di Mucca Grigia Alpina con zucchine alla menta. Nel calice, a permanere anche per il susseguente sontuoso primo piatto costituito da Raviolo al sedano rapa con emulsione all'uovo, il pregevole Müller Thurgau by Zanotelli.

Delicata, impeccabile la preparazione, Trancetto di Salmerino Alpino in crosta di polenta e verdure al burro di malga con purè di piselli e menta. Calibrato l'abbinamento con la Schiava delle Cantine di Cembra. Ed a compimento di tale pranzo una Mousse croccante al gianduia con piccoli frutti di bosco caldi. Qui, abbinamento chicca, con il Mandolaia by Cantina Lavis. Questo delizioso vino è ottenuto dal blend di uve appassite Sauvignon, Chardonnay, Incrocio Manzoni e Traminer Aromatico. Sorvegliare, piccoli i sorsi, Mandolaia comporta naturale predisposizione all'ascolto dei racconti cembrani. E solo questa Valle sa quante cose avrebbe da raccontare! **Più che confortevoli le 12 camere di Maso Franch.**

### El Molin a Cavalese

A Cavalese (31 km da Cembra) la sosta è al **D&B El Molin**. Ci si ferma alla soglia, si prende fiato e ci si prepara a conoscere colui il quale è a buon titolo considerato tra i migliori chef di tutto l'arco alpino, un vero figlio delle Dolomiti: **Alessandro Gilmozzi**, membro Euro-Toques Italia. Il luogo ha magia tutta sua: un antico mulino del Seicento. In cucina, Alessandro lavora delicatamente le sue erbe e le armonizza ponendo capo a piatti che conquistano i palati di una clientela gourmet molto esigente.

Memorabile il risotto al Grana Padano con cenere di pigne di cirimolo fermentate. Altresi imperdibile il Midolla di Grigia Alpina cotto in camino, tarassaco, betulla e lupino. Rasentano il migliaio le proposte di vino!

**Per dormire due appartamenti, anzi due suites** finemente arredate, situate all'interno di un palazzo del '500 nel cuore di Cavalese.

### Orso Grigio a Ronzone

A Ronzone (56 km da Cembra) la sosta è al **D&B Orso Grigio**. Siamo in cima alla **Val di Non**, vicini all'Alto Adige. La composita conduzione di questo D&B è nelle mani dei patron, i fratelli Cristian e Renzo Bertol. Cristian è in cucina e Renzo, valente sommelier, sovrintende impeccabilmente alla sala.

La struttura nacque come ristorante per poi, grazie alla laboriosità e alla vis imprenditoriale dei fratelli Bertol è divenuto quel raffinato resort, fiore all'occhiello dell'ospitalità trentina.

Chicche memorabili che Cristian esita dalla sua cucina. Tra i primi: tortelloni verdi con dadolata di porcini e ricotta affumicata; zuppa di funghi nel suo pentolino. Secondo di grande bontà: filetto di cervo su salsa al mirtillo rosso e pera William glassata. Cristian è valente anche in pasticceria: un dolce cult è il baby strudel alla pasta matta con mela renetta. La cantina, regno di Renzo, riserva grandi soddisfazioni per quanto ben individuati sono i produttori e per mirate proposte che variano di settimana in settimana. **Le dieci camere non sono camere (!), bensì sono dieci lussuose suite.**

© Riproduzione riservata

HOME » LOCALI e TURISMO » HOTEL e SPA

» **Mangiare e dormire in Valle di Cembra: il Trentino ancora da scoprire - Italia a Tavola**

