

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

**Bontadi**  
ANTICA TORREFAZIONE D'ITALIA 1790

Home | Interno | Coronavirus | Alto Adige | Esteri | Letteratura | Arte e Cultura | Pagine di storia | Economia | Festival Economia | Miss | Sapori | Golf | Sport | Foto | Satira | Eventi
Cerca | Ricerca avanzata



Farmacie di turno TN

Scegli bene, mangia meglio.



Home | Sapori | Viaggio enogastronomico alla scoperta dei sapori del territorio

**Viaggio enogastronomico alla scoperta dei sapori del territorio**  
03/09/2021

L'appuntamento è per venerdì 10 settembre, dalle 19.00 alle 24.00, presso Palazzo Fedrigotti a Isera





Farmacie di turno BZ



**trentinoqualita.it**

Meteo Trentino



Stasera in TV

L'arte trentina di fare il formaggio



Vallagarina, di cucina in cantina: questo il nome scelto per presentare al pubblico l'iniziativa che la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, in collaborazione con il Comune di Isera e ONAV-Sezione di Trento, ha inserito all'interno del programma di eventi de La Vigna Eccellente... ed è subito Isera, la manifestazione enologica dedicata al Marzemino in programma da giovedì 9 a domenica 12 settembre.

L'appuntamento è per venerdì 10 settembre, dalle 19.00 alle 24.00, presso Palazzo Fedrigotti a Isera, sede del Municipio, per intraprendere un viaggio enogastronomico alla scoperta delle eccellenze del territorio. Sei, in particolare, le tappe wine&food previste, per un totale di 12 degustazioni, che accompagneranno l'ospite dall'antipasto al dolce.

Si parte con un Benvenuto croccante e verdure «in dispensa» a cura di Panificio Moderno e Biodebiasi di Isera, seguito da «Salumi in quartetto!», selezione di salumi artigianali proposti da Macelleria Moschini di Ala.

Il primo è invece affidato alla Casa del Vino della Vallagarina di Isera con la Lasagnetta al ragù sfumato al Marzemino, mentre il secondo al ristorante BocconDiVino di Mori, che proporrà una Terrina di selvaggina.

Spazio anche ai formaggi con la Verticale di Vezzena del Caseificio degli Altipiani e del Vezzena di Lavarone e dolce conclusione con la Cheesecake al mosto cotto di Marzemino della Locanda delle Tre Chiavi di Isera.

In abbinamento, a scelta libera dei partecipanti, una selezione di vini e distillati di Albino Armani Viticoltori dal 1607, Antica Erboristeria Dott. Cappelletti, Azienda Agricola Baiter, Azienda Agricola La Cadalora, Borgo dei Posseri, Cantina d'Isera, Cantina Sociale Trento, Distilleria Marzadro, Letrari Società Agricola, Revi Trentodoc, Tenute Sajni Fasanotti e Vivalis.

boombo | HORMANN

ESSELUNGA | POFST

WITTAS | Marko Partner

LEVICCO | IGP Decaux

Meteo Alto Adige



Film a Bolzano



**MONTI TRENTINI**  
FORNAGGERE & TRADIZIONE

Film in Trentino



Stampa digitale  
on-line



One site.  
All jobs.  
LAVORO  
**TRENTINO**  
**ALTO ADIGE**

Per consentire agli interessati di approfondire la conoscenza delle caratteristiche dei prodotti in degustazione, servizio e mescita sono affidati agli stessi produttori e ristoratori. Ad impreziosire la serata, inoltre, la musica «eclettica e rocambolosa» dei Banda Storta. «Si tratta di un'esperienza che abbiamo voluto replicare quest'anno – commenta Sergio Valentini, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino – visto l'ottimo successo che aveva ottenuto nel 2019, anno in cui l'avevamo proposta per la prima volta. «Un appuntamento – prosegue – che certamente arricchisce ulteriormente di qualità il ricco programma che abbiamo creato per La Vigna Eccellente... ed è subito Isera, in occasione della sua XX edizione.»

La quota di partecipazione è di 30 euro in prevendita fino a martedì 7 settembre, 35 euro i giorni successivi o il giorno dell'evento. Chi non volesse accedere alla proposta completa «Grappolo» da sei abbinamenti, può scegliere la versione «Racimolo», con tre abbinamenti food&wine proposti a 20 euro, o la «Acino», con degustazione di 5 vini e una grappa a 15 euro.

La partecipazione è consentita solo ai possessori di Green Pass. Per evitare assembramenti, il numero di posti a disposizione è limitato per cui è fortemente consigliata la prenotazione contattando il numero 0461 921863 o scrivendo a [info@stradavintrentino.com](mailto:info@stradavintrentino.com).

Oltre a far parte de «La Vigna Eccellente... ed è subito Isera» – evento organizzato dal Comune di Isera con il supporto di Trentino Marketing e il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest, e con la collaborazione con APT Rovereto e Vallagarina – l'appuntamento, che vede il supporto della Comunità della Vallagarina, fa parte della rassegna A tutto Marzemino, in programma dal 2 al 12 settembre: un ricco calendario di degustazioni, menù a tema, visite in cantine e nei vigneti in programma su tutto il territorio della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, tra Vallagarina, Valsugana, Lago di Garda, Piana Rotaliana, Val Rendena, Valle dei Laghi, Valle del Chiese e, ovviamente, Trento.

© Riproduzione riservata

Condividi con: [Facebook](#) [Twitter](#)

SONO LE VOSTRE STORIE  
A RENDERCI GRANDI.

SCOPRI DI PIÙ

CASSE RURALI  
TRENTINE

Pagine Gialle

APERTI  
ANCHE  
LA DOMENICA  
MATTINA



PER LA TUA  
PUBBLICITÀ

 **tandem**  
PUBBLICITÀ