

HOME CHI SIAMO TENDENZE FOOD AND WINE BUSINESS ARTE E MUSICA RUNNING NEWS

Storie di
ECCELLENZA
Persone, Imprese, Successi
VAI AL MAGAZINE

LATEST NEWS CHIEMGAU TRAIL RUN - BALLA CON I LUPI 4 SETTEMBRE 2021, PARTENZA 8:00, 43KM, 2.757M V+ MARQUARTSTEIN, GER...

NEWS

Enter keyword...

BLOG

Ecco le nostre storie di eccellenza
Di Mauro Pigozzo

I PIÙ LETTI DEL GIORNO

I migliori smartphone compatti del 2021, ecco quali scegliere
Svelati i 5 migliori brand di maglieria italiana
CADORO SUL RED CARPET DELLA MOSTRA DEL CINEMA DI VENEZIA

LA VALLAGARINA SI DEGUSTA A PALAZZO FEDRIGOTTI

Redazione 4 Settembre 2021 0 Comments

6 tappe wine&food per un totale di 12 degustazioni, in compagnia di produttori e ristoratori lagarini a disposizione per approfondimenti, accompagnate dalle note dell'intrattenimento musicale del Banda Storta: questa la ricetta della serata proposta venerdì 10 settembre dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino all'interno de La Vigna Eccellente...ed è subito Isera.

Vallagarina, di cucina in cantina ([link](#)): 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 ad 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 ragu 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 Balter, Azienda Agricola La Cadalora, Borgo dei Posseri, Cantina d'Isera, Cantina Sociale Trento, Distilleria Marzadro, Letrari Società Agricola, Revi Trentodoc, Tenute Sajni Fasanotti e Vivallis.

Per consentire agli interessati di approfondire la conoscenza delle caratteristiche dei prodotti in degustazione, servizio e mescola sono affidati agli stessi produttori e ristoratori.

Ad impreziosire la serata, inoltre, la musica "eclettica e rocambolesca" del *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".

I PIÙ LETTI DEL MESE

Bufera maltempo 16 agosto Castelfranco Veneto, Treviso, Verona: raffiche di vento fino a 150 chilometri orari
M3 KNITWEAR, LA MAGLIERIA TREVIGIANA DIVENTA MODA IN FRANCIA E BELGIO
I migliori smartphone compatti del 2021, ecco quali scegliere
Incendio Padova | foto. A fuoco officina a Sacro Cuore
POSTALMARKET, AL VIA IL PRE-ORDINE DEL CATALOGO CON UN'OFFERTA PER I FAN

I PIÙ LETTI DELLA SETTIMANA

Dolce Autunno fra i vigneti della provincia di Brescia alla scoperta di Franciacorta, Garda, Colli dei Longobardi e Valle Camonica

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@stradavinotrentino.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** ([link](#)), 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.

PREVENDEMMIA 2021, TUTTI I DATI IN VENETO

DARIO BREVI VS RUSSOLO ALL'ART AGENCY AIAP DI
PORTOGRUARO

LE RIUNIONI PREVENDEMMIALI CONSORZIO DI TUTELA
DEL CONEGLIANO VALDOBBIADENE PROSECCO DOCG
MOSTRA DEL CINEMA, DOMENICA LA CONSEGNA DEI
DRAGHI D'ORO DI SIDE ACADEMY

FOLLOW US!

