

WINEcouture

HOME MEETS EVENTI COLLECTION STORY TRADE TREND FINE WINE POP WINE CHI SIAMO

Home > 2021 > Settembre > 6 > La Vallagarina si gusta a Palazzo Fedrigotti di Isera

EVENTI

La Vallagarina si gusta a Palazzo Fedrigotti di Isera

5 ORE FA · TEMPO DI LETTURA: 2 MINUTI · DI RICCARDO COLLETTI



Sei 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 dei 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".

SPONSORED BY



COVER STORY | VINO IN LATTINA:
UNA RIVOLUZIONE CHE RITORNA



MEETS | MISS VICKY WINE – "VI
SPIEGO LA RIVOLUZIONE FRANCESE
DEL MIO VINO IN LATTINA"

Vallagarina, un percorso del gusto

Per presentare al pubblico l'iniziativa che la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino ha inserito all'interno del programma di eventi della manifestazione enologica dedicata al Marzemino in programma fino al 12 settembre, è stato scelto il claim **"Vallagarina, di cucina in cantina"**. L'appuntamento è per venerdì 10 settembre, dalle 19 alle 24, presso Palazzo Fedrigotti ad Isera, sede del municipio, per un viaggio enogastronomico alla scoperta delle eccellenze del territorio. Sei le tappe wine&food previste, per un totale di 12 degustazioni 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.

Vini in abbinamento libero

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 miscita sono affidati agli stessi produttori e ristoratori.

Come partecipare e prenotarsi

Ad impreziosire la serata, inoltre, la musica "eclettica e rocambolesca" dei Banda Storta. 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.

📍 Strada del Vino

📍 Vallagarina



COLLECTION | ILE ROSE - ATLANTIS BERCHIDDA



FOCUS | BOLLICINE: QUALCHE CONSIGLIO DI WINECULTURE PER L'ESTATE

