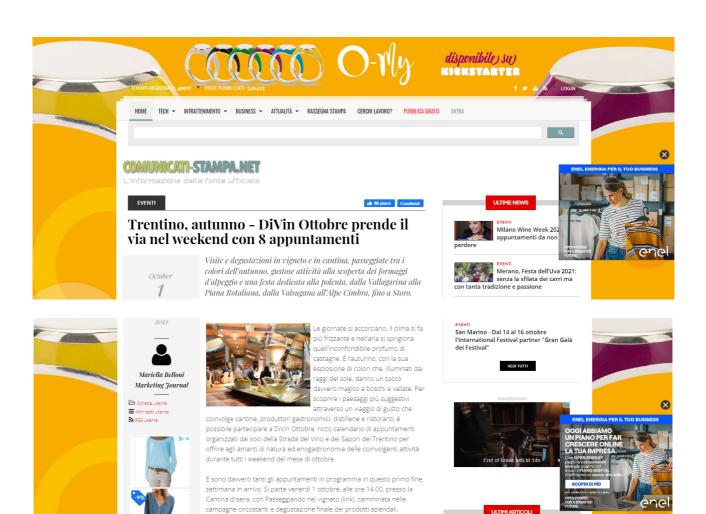


Testata: Comunicati-Stampa.net

Tokyo 2020: si è acceso il braciere delle Olimpiadi

Data: 1 ottobre 2021



accompagnati dalle specialità Biodebiasi, Caseificio Sociale di Sabbionara e Panificio Moderno. La quota di partecipazione è di 20 euro, gratuita per

bambini e ragazzi. È richiesta la prenotazione chiamando il numero 0464

433795 o scrivendo a vinoteca@cantinaisera.it.





Poco distante, venerdì 1 e sabato 2 ottobre, dalle 9.00 alle 18.00, si svolge Enotour d'Autunno presso Borgo dei Posseri ad Ala: agli ospiti verrà consegnata una cartina che condurrà ad una serie di isole posizionate accanto ai vigneti, dove si potrà degustare un calice di vino aziendale nato proprio da quella particolare vigna in abbinata a specialità di Caseificio Sociale di Sabbionara e Salumeria Belli. La quota di partecipazione è di 25 euro nella giornata di venerdì, 30 euro in quella di sabato. È richiesta la prenotazione chiamando il numero 0464 671899 o scrivendo a info@borgodeiposseri.com.

Venerdì 1 ottobre, inoltre, alle ore 18.00, presso l'azienda Cenci Trentino di Castelnuovo, ci sarà Calici al tramonto, con i vini dell'azienda abbinati alle specialità di Crucolo e di Carni e Salumi Meggio. La quota di partecipazione è di 20 euro. È richiesta la prenotazione, da effettuarsi entro le 18.00 di giovedì 30 settembre, chiamando il numero 0461 727700 o scrivendo a info@visitvalsugana.it.

Sabato 2 ottobre, invece, a San Michele all'Adige, ore 16.30, è previsto Doc&Dop: le Cantine Mezzacorona-Rotari apriranno le loro porte per una visita della cantina che si concluderà nella suggestiva Sala del Re, con degustazione guidata dell'intera linea di Millesimati AlpeRegis abbinata ad eleganti finger food di Ristorante Da Pino, pensati per valorizzare le varie stagionature e consistenze di Trentingrana, e i prodotti di Panificio Sosi. La quota di partecipazione è di 20 euro, 10 per bambini e ragazzi fino a 18 anni. È richiesta la prenotazione, chiamando il numero 0461 616300 o scrivendo a visite@mezzacorona.it, entro le ore 12.00 di venerdi 1 ottobre.

E ancora, sabato 2 e domenica 3 ottobre, rispettivamente dalle 10.00 e dalle 8.00, è in programma la manifestazione Latte in festa a Lavarone, organizzata da Apt Alpe Cimbra: una due giorni tutta dedicata al mondo del latte e dei formaggi, con una serie di laboratori e iniziative dedicate, soprattutto per i più piccoli, e quote di partecipazione diversificate a seconda degli appuntamenti (per info, contattare Apt al numero 0464 724100 o scrivere a info@alpecimbra.it). Tra questi, la passeggiata con visita in fattoria e pic nic sul prato dell'Aperitivo del Malghese di sabato pomeriggio, ore 15.00, dove, oltre al formaggio Vezzena e ad una proposta gourmet di Malga Millegrobbe, si potranno degustare le mele La Trentina in abbinata all'Acqua Levico e al Teroldego Rotaliano di Azienda Agricola Zanini Luigi. In questo caso, la quota di partecipazione è di 20 euro, 10 euro per bambini e giovani dai 3 ai 18 anni. È richitesta la prenotazione chiamando la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino al numero 0461 921863 o scrivendo a info@stradavinotrentino.com entro giovedi 30

Sempre rimanendo sull'Altopiano Cimbro, solo nella giornata di domenica 3 ottobre, invece, l'appuntamento è a Luserna, per Zimbartorggelen Herbst, suggestiva passeggiata enogastronomica tra i colori dell'autunno, con anche i prodotti di Malga Millegrobbe, Cantina Madonna delle Vittorie, Caseificio degli Altipiani e del Vezzena e Distilleria Marzadro. La quota di partecipazione è di 126 euro per gli adulti, 16 euro per i bambini. È richiesta la prenotazione chiamando il numero 0464 724100 o scrivendo a info@alpecimbra.it.

Da segnalare infine sabato 2 e domenica 3 ottobre il Festival della Polenta di Storo, organizzato dalla Pro Loco di Storo in collaborazione con Apt Madonna di Campiglio, dedicato a questa specialità della tradizione, proposta in molteplici varianti. Presenti, tra gli altri, i prodotti di Azienda Agricola Troticoltura Armanini e i vini di Azienda Agricola Grigoletti e Cantina Toblino. Nella giornata di sabato 2 ottobre, al costo di 15 euro è possibile acquistare una tessera degustazione comprendente 7 degustazioni di polenta, acqua, un calice di vino o birra artigianale. Per prenotazioni visitare www.campigliodolomiti.ti/festival_della_polenta.

DiVin Ottobre fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest e viene organizzata in collaborazione con Bontadi Caffè, e con il supporto di Regione Trentino - Alto Adige, BIM dell'Adige e Comunità della Valle di Cembra.

Per partecipare alle iniziative è necessario essere in possesso del Green Pass. Dettagli, costi e informazioni sulle prenotazioni sono disponibili sul sito tastetrentino.it/divinottobre (link)

#divinottobre #trentinowinefest #stradavinotrentino

La kermesse potrà subire variazioni in base alle disposizioni governative e provinciali legate all'emergenza Coronavirus.







