

info@tenuteagricole24.it +39 375 5602855

CHI SIAMO | TENUTE AGRICOLE | FONTI D'ACQUA | CONTATTI | MACCHINE AGRICOLE ED ENOLOGICHE | PRODOTTI DA AZIENDE AGRICOLE | NEWS VINICOLE


Home > Corriere d'informazione agricola > Agroalimentare > CASTAGNE, VINO, FORMAGGIO E MIELE PROTAGONISTI DEL QUARTO WEEKEND DI DIVIN OTTOBRE

CASTAGNE, VINO, FORMAGGIO E MIELE PROTAGONISTI DEL QUARTO WEEKEND DI DIVIN OTTOBRE

By: [admin](#)

Passeggiate, degustazioni, laboratori, visite guidate tra Vallagarina, Alpe Cimbra, Altopiano della Vigolana, Piana Rotaliana Valle dei Laghi.

Prosegue la rassegna **Divin Ottobre**, che riunisce iniziative organizzate dai soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in programma tutti i weekend del mese. Il penultimo fine settimana, in particolare, invita gli appassionati dei gusti genuini della montagna a recarsi a **Folgaria** per **La Dispensa dell'Alpe**.



Categorie

- Agroalimentare
- Associazioni di categoria
- Cantine Italiane
- Cantine Vigne
- Casali Rustici
- Consorzi di Tutela vino
- Corriere d'informazione agricola
- Distillati Italiani
- Donne e Vino
- Enoturismo
- Fiere ed Eventi
- Finanziamenti e Leggi
- Fonti acqua italiane
- Giovani Agricoltori
- Guide Vini
- Impianti enologici
- Innovazione agricola enologica
- Non categorizzato
- Olio di oliva
- Professioni Vitivinicole
- Rassegna Stampa giornaliera
- Ristoranti e Ristorazione
- Tenute Agricole Vinicole
- Terreni

CASTAGNE, VINO, FORMAGGIO E MIELE PROTAGONISTI DEL QUARTO WEEKEND DI DIVIN OTTOBRE
Vigneti

Venerdì 22 a domenica 24 ottobre è infatti in programma una tre giorni di eventi organizzata presso il Palaghiaccio, dall'Apt Alpe Cimbra, all'insegna delle **produzioni agroalimentari del Trentino** attraverso tre convegni dedicati al mondo del turismo, dell'enogastronomia e della salvaguardia delle montagne, ma anche laboratori esperienziali dedicati a miele, erbe e formaggi del territorio. Non mancherà inoltre, nelle giornate di sabato e domenica, il mercato dei produttori, dove poter scoprire anche numerose realtà associate alla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Da non perdere i momenti alla scoperta del territorio come il Trekking del gusto e quello con le caprette, le due masterclass dedicate ai vini del Trentino di venerdì e domenica ed, infine, i numerosi laboratori creativi per i più piccoli che avranno luogo il 23 ed il 24 ottobre, come il bocco magico d'autunno. *La partecipazione a convegni, masterclass e laboratori è gratuita, mentre per il trekking è prevista una quota di partecipazione (€ 20,00 per il Trekking del gusto, € 3 per il Trekking con le caprette). Per info e prenotazioni contattare l'Apt Alpe Cimbra al 0464 724100 o scrivere a info@alpecimbra.it.*

Sabato 23 e domenica 24 ottobre, dalle 10.00 alle 19.00, si svolge inoltre anche la **Festa della Castagna a Centa San Nicolò di Altopiano della Vigolana**, a cura dell'Apt Alpe Cimbra Folgaria, Lavarone, Lusérn e Altopiano della Vigolana e con la presenza di vari produttori locali tra cui la Cooperativa Castanicoltori Trentino Alto Adige. In programma, trekking accompagnati, una mini-pedalata d'autunno, laboratori per bambini, mercatino dei produttori e vendita di prodotto, oltre ovviamente a degustazioni delle castagne del territorio accompagnate da vino novello trentino. *La prenotazione non è necessaria e la quota di partecipazione è diversificata a seconda delle attività. Per informazioni contattare il numero 0464 724100 o scrivendo a info@alpecimbra.it.*

Tornano inoltre gli appuntamenti ormai fissi di questo mese di ottobre, come **Passeggiando nel vigneto**. In programma **venerdì 22 ottobre, alle ore 14.00**, presso la **Cantina d'Isera**: camminata nelle campagne circostanti e degustazione finale dei prodotti aziendali, accompagnati dalle specialità Blodeblasi, Caseificio Sociale di Sabbonara e Panificio Moderno. *La quota di partecipazione è di 20 euro, gratuita per bambini e ragazzi. E' richiesta la prenotazione chiamando il numero 0464 433795 o scrivendo a vinoteca@cantinaisera.it. Ma anche, Enotour d'Autunno, venerdì 22 e sabato 23 ottobre presso Borgo dei Posseri ad Ala. In cui agli ospiti viene consegnata una cartina che conduce ad una serie di isole posizionate accanto ai vigneti, dove degustare un calice di vino aziendale nato proprio da quella particolare vigna. In abbinata a specialità di Caseificio Sociale di Sabbonara e Salumeria Belli. La quota di partecipazione è di 25 euro nella giornata di venerdì, 30 euro in quella di sabato. E' richiesta la prenotazione chiamando il numero 0464 671899 o scrivendo a info@borgodeiposseri.com.*

Altri tre gli appuntamenti di **sabato 23 ottobre: alle 14.30**, infatti, a **Vallelaghi** si svolge **L'Autunno e la Nosiola**, trekking guidato di 9 km dedicato a questo vitigno autoctono, con visita finale alla Casa Caveau Vino Santo e alla cantina e distilleria Maxentia, e degustazione di vini abbinata a prodotti del territorio del territorio, tra cui quelli di Panificio Pasticceria Techchiali. *La quota di partecipazione è di 15 euro, 8 euro per bambini e ragazzi fino a 14 anni. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 21 ottobre chiamando il numero 353 4037389 o scrivendo a casacaveauvinosanto@gmail.com.*

Vino Italiano


Zone del Vino Italiane

Lo stesso giorno, alle 16.30, presso le **Cantine Mezzacorona-Rotari a San Michele all'Adige**, con **Doc&Dop** si può partecipare ad una visita guidata che si conclude 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 Sosl. 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 venerdì 22 ottobre.

Alle 17.00, sempre sabato 23, presso il **Giardino dei Ciucioi di Lavis**, torna **Dal giardino alla cantina**, con visita guidata dell'opera architettonica insieme ad Ecomuseo Argentario e Albatros, passeggiata in centro storico a Lavis e degustazione finale presso Cantine Monfort. La quota di partecipazione è di 15 euro a persona. È richiesta la prenotazione contattando l'Ecomuseo Argentario al numero 335 6485650 o tramite la pagina www.ecoargentario.it/news.

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.

Dettagli, costi e informazioni sulle prenotazioni sono disponibili sul sito tastetrentino.it/divinottobre

 **CASTAGNE, DIVin Ottobre, FORMAGGIO, MIELE, PROTAGONISTI, quarto weekend, vino**