

Armi in casa con il colpo in canna: abbiamo un problema



Andrea Maggiolo

Guida astrologica per cuori infranti: l'ennesimo flop delle serie italiane Netflix



Marianna Ciarlante

EVENTI /

A Folgaria i sapori del Trentino alla "Dispensa dell'Alpe"



Obbligo di Green Pass?

Sei un **Lavoratore** o un **Datore di Lavoro**, usa il servizio **GRATUITO** che ti spiega cosa fare

TODAY

Clicca

VUOI PROMUOVERE IL TUO BUSINESS?

Citynews

I più letti

1. **EVENTI**
Street Füd & Spettacolo: S. Cristoforo, al lago di Caldonazzo il 6...



Redazione

22 ottobre 2021 13:42



Un nuovo appuntamento con "La Dispensa dell'Alpe", un nuovo evento organizzato da venerdì 22 a domenica 24 ottobre a Folgaria dall'Apt Alpe Cimbra con l'intento di valorizzare i prodotti locali e del Trentino attraverso appuntamenti di approfondimento, di degustazione e di scoperta del territorio e delle sue tradizioni, tra convegni, mercato dei produttori, laboratori esperienziali e creativi, masterclass e trekking. Diverse le iniziative a cura della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

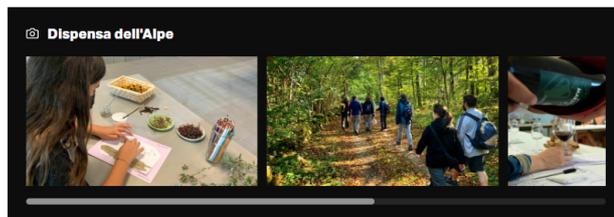
In particolare, venerdì 22 ottobre, alle ore 17.00, è in programma Dal Garda alle Dolomiti in 5 vini, masterclass dedicata ai vini testimonial del Trentino, condotta da un docente esperto di ONAV, sezione di Trento, che consentirà di scoprire caratteristiche, curiosità ed evoluzioni di queste produzioni. Nello specifico, si degusteranno il Trentodoc Morus di Cantina Mori Colli Zugna, il Müller Thurgau Quaron di Borgo dei Posseri, la Nosiola Largiller di Cantina Toblino, il Marzemino Superiore Etichetta Verde di Cantina di Isera e il Teroldego Rotaliano Closures di Cantina Rotaliana di Mezzolombardo.

Sabato 23 e domenica 24 ottobre sarà invece allestito il mercato dei produttori, che coinvolgerà gli operatori del Mercato della Terra di Slow Food Valle dell'Adige Alto Garda, della Strada del Vino e dei Sapori di Trentino e delle Terre Alte. Si potranno quindi scoprire le eccellenze enogastronomiche trentine, tra cui i prodotti di Apicoltura Valle di Cavedine, Associazione Tutela dei Marroni di Castione, Azienda Agricola Balter, Azienda Agricola Solerbe Farm, Cantina Toblino, Caseificio degli Altipiani e del Vezzena e La Corte dei Ciliegi.

4. Festa della Zucca a Pergine: musica, cucina e mercatino

SAN GIUSEPPE

5. Autumns: bancarelle, degustazioni e show cooking in città



Tra le iniziative calendarizzate la domenica 24 ottobre, tre quelle proposte dalla Strada. Si parte alle ore 10 con il Trekking del [gusto](#), alla scoperta delle bellezze naturalistiche di Folgaria e lo spettacolo del foliage con la guida di un accompagnatore di territorio di Albatros. Si partirà dal Santuario della Madonna delle Grazie per raggiungere Wanderlust B&B, dove gli ospiti potranno gustare una colazione trentina a base di crostata con farine di nocciola e confetture, focaccina di patate e una fetta di pane nero con miele millefiori e burro dell'Alpe, accompagnati da una bevanda calda. Dopo aver attraversato prati e boschi, fino al biotopo di Ecken, si giungerà a Maso Spilzi, dove si potrà gustare un pranzo a base di piatti della tradizione: polenta di patate con lardo e porri di Nosellari con Vezzena vecchio di malga e tosella del Caseificio degli Altipiani e del Vezzena abbinato ad un calice di Pinot Nero Brusafer di Cavit, seguito da yogurt al naturale con miele di Lavarone e piccoli frutti. L'iniziativa è proposta ad un costo di 20,00 ed è necessaria la prenotazione entro venerdì 22 ottobre chiamando in numero 0464 724100 o scrivendo a info@alpecimbria.it.

Alle 11.30, invece, è in programma la masterclass [Perlage alpino](#), che vede protagonista l'abbinata Trentodoc-Vezzena, formaggio principe dell'Alpe Cimbra. In degustazione, Trentodoc Valentini di Weinfeld Brut Millesimato di Vivallis, Trentodoc Rosè di Revi, Trentodoc Dosaggio Zero di Letrari e Trentodoc Altinum Riserva di Cantina di Aldeno, proposti con Vezzena Vecchio dicembre 2020, Vezzena Stravecchio dicembre 2019, Vezzena di Malga Presidio Slow Food estate 2020 e Vezzena di Malga Presidio Slow Food estate 2019.

Alle 14.30 ed alle 16.00, invece, lo spazio è dedicato ai più piccoli con due laboratori Il bosco magico d'autunno ([link](#)): ai bambini verranno consegnati un foglio bianco e tanti elementi naturali come foglie, aghi di sempreverde, terriccio, bacche, corteccia per assemblare un bosco personalizzato.

Le iniziative si affiancano agli interessanti convegni in programma e ad altri trekking e laboratori esperienziali e creativi. A parte il Trekking del gusto, tutte le altre iniziative sono a partecipazione gratuita ma su prenotazione contattando il numero 0464 724100 o scrivendo a info@alpecimbria.it.