



ARTICOLI

CON DIVIN OTTOBRE LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO DÀ IL BENVENUTO ALL'AUTUNNO



Trekking guidati nei boschi o nei vigneti, cooking show, aperitivi in fattoria a degustazioni in cantina, ma anche feste dedicate ai prodotti più caratteristici del periodo. Nei fine settimana dal primo ottobre al primo novembre.

Le giornate si accorciano, il clima si fa più frizzante e nell'aria si sprigiona quell'inconfondibile profumo di castagne. È l'autunno, con la sua esplosione di colori che, illuminati dai raggi del sole, danno un tocco davvero magico a boschi e vallate. Ed è ottobre, in particolare, il mese in cui questo spettacolo si ripete, ma uguale a sé stesso. Ecco perché da 16 anni la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** lo ha scelto per organizzare ogni fine settimana una serie di iniziative dedicate a questa stagione, grazie al coinvolgimento di oltre una settantina di soci.

Archivate le vendemmie ed ultimi i raccolti, i produttori aprono dunque le porte delle loro aziende agricole per ospitare i food&wine lovers più curiosi di scoprire tutti i segreti delle migliori eccellenze locali. Ma non solo: in programma visite in cantina e vigneto, esperienze di gusto, passeggiate e tour in ebike per ammirare le infinite varianti del foliage, aperitivi, laboratori enogastronomici, cene a tema e proposte vacanza dedicate, oltre alle immancabili feste che celebrano i prodotti più caratteristici del periodo. Appuntamenti pensati anche per piccoli gruppi di persone, vere e proprie esperienze di gusto da "gustare" in famiglia, in coppia o con gli amici, per vivere l'atmosfera dell'autunno trentino ed assaporarne gli inconfondibili sapori.



Diverse le iniziative che si ripetono ogni fine settimana, come **Enotour d'Autunno** ([link](#)) presso **Borgo dei Posseri ad Ala**, in programma **tutti i venerdì e sabato** del mese – in cui 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 Sabbonara e Salumeria Belli – o **Passeggiando nel vigneto** ([link](#)), **tutti i venerdì** alla **Cantina d'Isera**, con camminata nelle campagne di Isera e degustazione finale dei prodotti aziendali, accompagnati dalle specialità Biodeviani, Caseificio di Sabbonara e Panificio Moderno, ma anche **Dove&Dip** ([link](#)), **tutti i sabati** alle 16.30, presso le **Cantine Mezzacorona-Rotari a San Michele all'Adige**, in cui la visita guidata si concluderà nella suggestiva Sala del Re, con degustazione guidata dell'intera linea di Millesimati AlpeRegis abbinata ad eleganti finger food di Ristorante Da Pano, pensati per valorizzare le varie stagionature e consistenze di Trentinigrana, e i prodotti di Panificio Sosi.

1° weekend
Venerdì 1 ottobre, inoltre, alle 18.00, presso l'azienda **Cenci Trentino di Castelnuovo**, c'è **Calici al tramonto** ([link](#)), con i vini dell'azienda abbinati alle specialità di Crucolo e di Cami e Salumi Meggio. Il primo weekend del mese prosegue poi con la manifestazione **Late in festa a Lavarone** ([link](#)), organizzata da Apt Alpe Cembra e in programma **sabato 2 e domenica 3 ottobre**, che prevede una serie di laboratori e iniziative alla scoperta di questa eccellenza, tra cui la passeggiata con visita in fattoria e picnic sul prato dell'**Aperitivo del Malghese** ([link](#)) di sabato pomeriggio, ore 15.30, dove, oltre al formaggio di Caseificio degli Altipiani e del Verzena e ad una proposta gourmet di Malga Millegröbe; si potranno degustare le mele La Trentina in abbinata all'Acqua Levico e al Teroldego Rotolano di Azienda Agricola Zanini Luigi. Solo nella giornata di domenica, invece, l'appuntamento è anche poco distante, a **Luserna**, per **Zimbarörggelen Herbst** ([link](#)), suggestiva passeggiata enogastronomica tra i colori dell'autunno dell'Alpe Cembra, con i prodotti di Malga Millegröbe, Cantina Madonna delle Vittorie, Caseificio degli Altipiani e del Verzena e Distilleria Marzadro. Da segnalare infine due giorni del **Festival della Polenta di Storo** ([link](#)), organizzato dalla Pro Loco di Storo in collaborazione con Apt Madonna di Campiglio, dedicato a questa specialità della tradizione, proposta in molteplici varianti. Presenti, inoltre, i prodotti di Azienda Agricola Troticoltura Armani e i vini di Azienda Agricola Grigoletti e Cantina Toblino.

2° weekend
Sabato 9 ottobre, alle 14.30, ci si sposta a **Vallelaghi** per **L'Autunno e la Nosiola** ([link](#)), passeggiata dedicata a questo vitigno autoctono, con visita finale alla Casa Caveau Vino Santo e all'Azienda Agricola Giovanni Poli S. Massenza (in replica il 23 ottobre con visita da Maserata), in abbinata a prodotti di Panificio Pasticceria Tecchioni, e a Lavis per **Dal giardino alla cantina** ([link](#)), alle ore 17.00, presso il **Giardino dei Cincici**, con visita guidata dell'opera architettonica insieme ad Ecomuseo dell'Argentario e Albatros, passeggiata in centro storico a Lavis e degustazione finale presso Cantina Monfort (in replica il 15 ottobre, con finale da Cantina La Vis, e il 23 ottobre, con finale muovamente da Cantina Monfort). La giornata di domenica, invece, si potrà trascorrere al **Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige** con **Autunno a 10/10 al museo** ([link](#)): dalle 14.30 alle 18.00, laboratori creativi a tema autunnale, una caccia al tesoro alla scoperta di particolarità degli oggetti esposti e una gustosa merenda finale, con i prodotti di Gelateria Serafini e La Corte dei Cilegri.

3° weekend
Venerdì 15 e sabato 16 ottobre torna invece **Rebora, Territorio & passione** ([link](#)), due giornate alla scoperta di questo vino in programma tra **Arco e Vallelaghi**. Oltre alle visite in alcune cantine del territorio, come Azienda Agricola Gino Pedrotti, Azienda Agricola Giovanni Poli S. Massenza, Azienda Agricola Francesco Poli e Maserata, si potrà partecipare ad un convegno, una degustazione dedicata e una cena a tema. Nella serata di **sabato 16 ottobre**, dalle 16.00, torna muovamente in presenza anche **Canave en festa** ([link](#)), la cena itinerante con prodotti locali tra gli avvolci di **Cembra** in abbinata ai vini e alle grappe della Valle di Cembra e accompagnata da musica di vario genere che vedrà, tra gli altri, il coinvolgimento di Cembrani DOC, Azienda Agricola Bio Grove Officiali, Cembra cantina di montagna, Maso Franchi e Zanotelli Società Agricola. L'appuntamento serale sarà seguito, **domenica 17 ottobre**, alle 11.00, da **Wine Trekking Gourmet** ([link](#)), passeggiata di 3 km tra i vigneti della Valle di Cembra intervallata da gustose pause curate da ristoranti locali. **Sabato 16 ottobre**, a **Riva del Garda**, invece, è in programma **Agriviva Bike Tour** ([link](#)): a partire dalle 14.00 si percorrerà in bici il percorso che unisce Lago di Garda a Valle dei Laghi e ritorno, con alcune tappe di gusto, durante le quali scoprire i prodotti di alcuni associati della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, come Troticoltura Armani, Azienda Agricola Gino Pedrotti, Maccelleria Bertoldi, Azienda Agricola Fontanel, Panificio Tecchioni e, naturalmente, Agraria Riva del Garda.

4° weekend
Da venerdì 22 a domenica 24 ottobre l'appuntamento è con **La Dispensa dell'Alpe** ([link](#)) a **Folgarida**, una tre giorni di eventi organizzata dall'Apt Alpe Cembra, all'insegna delle produzioni agroalimentari del Trentino attraverso convegni, ma anche laboratori esperienziali, mercato dei, visite guidate, fattorie aperte, trekking e bike del gusto, masterclass e iniziative didattiche per i più piccoli. **Sabato 23 e domenica 24 ottobre** si svolge inoltre anche la **Festa della Castagna** ([link](#)) sull'**Altopiano della Vigolana**, con tante attività in programma **dalle 10.00 alle 19.00**, a cura dell'Apt del territorio e con la presenza di vari produttori locali tra cui la Cooperativa Castanicoltori Trentino Alto Adige.

5° weekend
L'ultimo weekend, come da tradizione, protagonista assoluto è invece il tipico salume "povero" di **San Lorenzo Dorsino** che sale giustamente sul palcoscenico per la **Sagra della Ciuga** ([link](#)), giunta alla XX edizione: **dal 30 ottobre al 1 novembre** la Pro Loco San Lorenzo in Banale, in collaborazione con il Comune San Lorenzo Dorsino e Apt Dolomiti Paganella, darà dunque spazio a gusto, cultura e tradizione in uno dei Borghi più belli d'Italia, con degustazioni, mercatini, rassegne musicali e teatrali, con il coinvolgimento, tra gli altri, di Cantina Endrizzi e Panificio Zambanani.

DiVIn Ottobre fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato **#trentinovinofest** e viene organizzata in collaborazione con Bondati 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 [trentinovinofest.it/divinottobre](https://www.trentinovinofest.it/divinottobre) ([link](#))
#divinottobre #trentinovinofest #stradavinotrentino
La kermesse potrà subire variazioni in base alle disposizioni governative e provinciali legate all'emergenza Coronavirus.