

[Home](#)
[Contatti](#)
[Privacy Policy](#)

[Cerca](#)

Cibodoro

Conoscere e scegliere il cibo

[Sicurezza Alimentare](#)
[La Scelta del Cibo](#)
[Artigiani del Gusto](#)
[Vino e Birra](#)
[CINEMA E DRINK di Carlo Dutto](#)
[Contatti](#)

[Home](#) / [Vino e Birra](#) / GEMME DI GUSTO, IL PROGRAMMA DEL PROSSIMO WEEKEND

GEMME DI GUSTO, IL PROGRAMMA DEL PROSSIMO WEEKEND

admin 4 giorni fa Vino e Birra

Dalla Piana Rotaliana, con la XXXI mostra "Alla scoperta del Teroldego" e altre iniziative dedicate al principe dei vini rossi trentini al pic-nic tra i filari delle colline di Trento, dalla passeggiata dedicata alle famiglie in programma in Valle di Cembra a quella a tema Marzemino nei dintorni di Isera, fino alla giornata che omaggia lo Chardonnay, da vivere tra Nogaredo e Arco: tanti gli appuntamenti che aspettano food&winelovers dal 6 all'8 maggio.

Prosegue anche questo fine settimana l'appuntamento con la nuova edizione di **Gemme di gusto** ([link](#)), la rassegna della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** nata per dare il benvenuto alla primavera.

Tra i protagonisti della fine settimana, il principe dei vini rossi trentini, con la **31ª edizione della mostra Alla scoperta del Teroldego** organizzata dalla **Pro Loco di Mezzocorona: da venerdì 6 a domenica 8 maggio** nella bellissima e storica cornice di **Palazzo Conti Martini, a Mezzocorona**, si terranno tastings, incontri con i produttori, escursioni a piedi e in bicicletta, masterclass - in collaborazione con Fondazione E. Mach, Donne del Vino e Teroldego Evolution - ed approfondimenti accompagnati dalle proposte culinarie di alcuni

DODI WINE

IL VINO PERFETTO PER OGNI OCCASIONE

TAG

acqua agricoltura alimentare alimentari
anni anno azienda aziende bar bicchiere
carne cibo **Coldiretti**
consumatori consumo cucina drink frutta
gusto **ingredienti italia**
italiani italiano italy latte lavoro mercato
mondo nazionale olio pasta
preparazione **prodotti** prodotto
produzione qualità roma salute

chef locali. Nella tre giorni si potranno poi scoprire e degustare le oltre 30 etichette di Teroldego Rotaliano e di grappa di Teroldego presenti in mostra. Tra gli appuntamenti, la conferenza "Le radici del Teroldego Rotaliano" con il Prof. Attilio Scienza e il giornalista Nereo Pederzoli. Il programma completo con dettagli relativi alle prenotazioni dei singoli appuntamenti è presente su www.settemberotaliano.it.

BimbinSpalla_FototecaStradaVinoTrentino_Ph.I.Campolongo

In particolare, nell'ambito della manifestazione, **domenica 8 maggio** la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino organizza **Dalla Paganella alla Rotaliana. Di cantina in distilleria tra Teroldego ed eccellenze locali**: una giornata da vivere in autonomia a piedi o in bici lungo un percorso di 6 km per scoprire le cantine e distillerie di Mezzocorona, incontrando produttori e ristoratori e visitando vigneti e aziende. Ad ogni fermata, si scopriranno due vini, abbinati ad una proposta gastronomica di un ristorante o produttore locale. In degustazione le eccellenze di Azienda Agricola Martinelli, Azienda Agricola de Vescovi Ulzbach, Azienda Agricola Donati Marco, Azienda Agricola Zeni Roberto, Cantine Mezzacorona - Rotari, Cantine Endrizzi, Cantina Roverè della Luna Aichholz, De Vigili, Distilleria Bertagnolli, Dorigati, Gaierhof Azienda Vinicola, Ristorante Da Pino, Consorzio La

preziosi perché i loro sapori
saporiti sicurezza tavola territorio Trentino
vini **vino**

Trentina, Macelleria Paolazzi, Monti Trentini, Panificio Tecchioli, Panificio Sosi e Torrefazione Bontadi. La quota di partecipazione è di 39 euro, comprensivi di una visita guidata in cantina/distilleria, calice con sacchetta, da ritirare a inizio percorso insieme al ticket presso Palazzo Martini e ad una mela La Trentina, 10 degustazioni di vino, 1 di grappa, una di caffè e 5 proposte gastronomiche. La visita guidata con degustazione presso Cantine Mezzacorona è rivolta solo ai primi 90 iscritti. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 5 maggio contattando la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino al numero 0461 921863 o scrivendo a info@stradavinotrentino.com.



Alla Scoperta dell'ero delgo_FototecaProloco Mezzacorona_Ph.F.Pernigo_Ir

Teroldego protagonista dal 6 all'8 maggio anche presso la **Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige**, con **Teroldego al masetto**: alle 11.00 o alle 15.00 si verrà accolti nel pergolato, per poi essere accompagnati prima al Giardino dei Profumi e infine alla cantina sotterranea e alla bottaia con degustazione finale di Teroldego Rotalliano in abbinamento a prodotti Latte Trento e ASTRO - Associazione Triticoltori Trentini. La quota di partecipazione è di 35 euro a persona comprensivi di visita al vigneto, visita guidata in cantina e degustazione con abbinamento gastronomico. Prenotazione consigliata contattando Cantina Endrizzi al numero 0461 662672 o scrivendo a vinoteca@endrizzi.it.



TeroldegoAlMasetto_FototecaCantinaEndrizzi

Inoltre, **venerdì 6 maggio, e in replica tutti i venerdì del mese**, alle 10.00, alle 14.30 e alle 16.30, a **Isera**, si svolge **Marzemino e dintorni**, percorso alla scoperta del territorio con visita presso la **Cantina di Isera**, passeggiata con degustazione dei vini in vigneto e finale in vinoteca con abbinamento gastronomico dei prodotti Biodebiasi, Caseificio Sociale di Sabbionara e Panificio Moderno. La quota di partecipazione è di 20 euro a persona, gratuito per bambini e ragazzi fino a 16 anni. È richiesta la prenotazione chiamando la Cantina d'Isera al numero 0464 433795 o scrivendo a vinoteca@cantinaisera.it.



MarzeminoeDintorni_FototecaCantinaIsera_Ir

Venerdì 6 e sabato 7 maggio, e in replica tutti i venerdì e sabato del mese, a partire dalle 10.30, va in scena **Spirito di Primavera**: una giornata di primavera alla scoperta dello Chardonnay, attraverso una visita guidata dapprima presso **Distilleria Marzadro a Nogaredo** e quindi nella cantina **Madonna delle Vittorie di Arco** con finale a tavola, nell'omonimo agriturismo, con un pranzo che esalterà le evoluzioni di quest'uva, dalle bollicine Trentodoc al vino fermo, fino ad un'elegante e morbida grappa, con prodotti Panificio Moderno e Trota Oro in accompagnamento. La quota di partecipazione è di 50 euro a persona e comprende le visite guidate in distilleria e in cantina e il pranzo con menù a scelta composto da antipasto, primo, dolce, due calici di vino, acqua e caffè. Prenotazione obbligatoria entro giovedì 5 maggio chiamando Madonna delle Vittorie al numero 0464 505542 o scrivendo a info@madonnadellevittorie.com.

Sabato 7 maggio, invece, a **Grumes di Altavalle** c'è un'iniziativa per tutta la famiglia organizzata da Green Grill-Info e Saporì: **Bimbi in spalla**. Si tratta di una passeggiata enogastronomica di circa 3 ore da fare anche con bambini più piccoli, in fascia o nello zaino, accompagnati da una guida specializzata alla scoperta dei boschi e dei sentieri della zona, con golose tappe dove si potranno scoprire i prodotti di Azienda Agricola Bio Giove Officinali, Azienda Agricola Pojer e Sandri, Macelleria Zanotelli e Villa Corniole. La quota di partecipazione è di 9 euro per gli adulti e 5 per i bambini fino a 12 anni. Prenotazione obbligatoria entro venerdì 6 maggio contattando il Green Grill - Info e Saporì al numero 346 2799154 o scrivendo a info@greengrill.it.

Durante tutto il weekend, infine, **dalle 11.00 alle 11.30, Mas dei Chini** aspetta tutti i winelovers per **Pic-nic vivi la vigna**, in replica poi **ogni venerdì, sabato e domenica del mese**: gli ospiti riceveranno un **plaid e un cesto con una selezione di delizie food**, tra cui prodotti di Latte Trento e Caseificio degli Altopiani e del Vezzena, accompagnate da **una bottiglia della cantina** e potranno poi scegliere il punto migliore per gustare queste prelibatezze tra i vigneti della tenuta. *La quota di partecipazione è di 35 euro a persona, 20 euro per i bambini fino a 12 anni. Prenotazione obbligatoria entro 48 ore precedenti alla data prescelta contattando Mas dei Chini, telefonicamente allo 0461 821513 o via email all'indirizzo info@masdeichini.it.*

La rassegna Gemme di gusto è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il supporto di Trentino Marketing nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest ed è organizzata in collaborazione con il Consorzio La Trentina e il supporto di BIM Brenta, Comunità della Valle dei Laghi e BIM Sarca.

#gemmedigusto #trentinowinefest #stradavinotrentino

www.tastetrentino.it/gemmedigusto

CONDIVIDI [Facebook](#) [Twitter](#) [LinkedIn](#)

Tags [ALTAVALLE](#) [CANTINA](#) [CASEIFICIO](#) [EVENTI](#) [FOOD](#) [GEMME](#) [GRUMES](#) [RASSEGNA](#) [SAPORI](#) [SPALLA](#) [STRADA](#) [TRENTINO](#) [VENERDI](#) [VINO](#) [VINO TRENTINO](#) [VITICOLTORE](#) [VITICOLTURE](#)

« Precedente
[Il Gavi World Tour a Roma](#)

