

GEMME DI GUSTO IN TRENTINO



ULTIME NEWS INSERITE

Una viticoltura essenziale

2022-05-03 08:13:20



Da oltre 40 anni il vino accompagna la storia di Giuseppe Sedilesu, della sua famiglia e del

profondo legame con la terra. E' una ...  
[continua »](#)

Sabato del Vignaiolo FIVI

2022-05-03 07:26:54



La longevità dei bianchi del Lazio protagonista di un convegno condotto dal giornalista

Gianluca Semprini. Ai banchi ...  
[continua »](#)

Musei del Vino, patto di amicizia tra Barolo e Torgiano

2022-05-02 16:51:46



WIMU DI BAROLO E MUVIT DI TORGIANO SIGLANO UN PATTO DI

AMICIZIA SABATO 7 MAGGIO, IN OCCASIONE DELLA GIORNATA NAZIONALE DE ...  
[continua »](#)

Uscire all'aria aperta, respirare a pieni polmoni l'aria frizzante della primavera, lasciarsi riscaldare dai raggi di sole che illuminano la giornata, passeggiare in mezzo ai campi in fiore, degustare le primizie, farsi coccolare da un buon calice di vino in attesa del tramonto. Sono solo alcune delle emozioni che si potranno vivere nel corso di **Gemme di gusto** ([link](#)), **calendario di iniziative** con cui la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** dà il suo benvenuto alla primavera.

L'appuntamento è **dall'1 al 5 maggio** lungo tutto il Trentino - dalla Piana Rotaliana alla Vallagarina, dal Lago di Garda alla Valle di Cembra, passando per Trento - tra **trekking, visite guidate, incontri con i produttori e degustazioni** che coinvolgono oltre cinquanta soci dell'Associazione.

Si inizia **mercoledì 1 maggio**, con **Passaggiate a Calendimaggio** ([link](#)) a Nogaredo, due **trekking** alla scoperta del territorio accompagnati da degustazioni guidate. Il primo appuntamento è alle **9.30** e si snoda tra i viottoli della campagna che circondano il Comune di Nogaredo, con visita al suggestivo **Castel Noarna** e assaggio dei vini qui prodotti e delle mele **La Trentina**. Il secondo, alle ore **14.00**, è orientato alla ricerca dei toponimi locali e si concluderà presso **Relais Palazzo Lodron**, con **degustazione guidata delle grappe e liquori della Distilleria Marzadro**. L'evento è gratuito. Per info e prenotazioni, contattare il Comitato **Calendimaggio** all'indirizzo mail [info@calendimaggio.org](mailto:info@calendimaggio.org).

Il giorno seguente, **giovedì 2 maggio**, è in programma **I segreti della Natura** ([link](#)), a San Michele all'Adige. Una serata, con inizio alle ore **19.00**, presso la scenografica **Cantina Storica Rotari**, alla scoperta delle erbe spontanee e degli asparagi di **Zambana di As.T.A.** e del loro utilizzo in cucina, grazie alle proposte speciali firmate da **Ristorante Da Pino**. Il tutto abbinato ai vini **Mezzacorona** e agli spumanti **Rotari Trentodoc**. La quota di partecipazione è di **35 euro**. Per info e prenotazioni, contattare le **Cantine Mezzacorona-Rotari** al numero **0461 616300/616301** o scrivendo a [visite@mezzacorona.it](mailto:visite@mezzacorona.it).

**Giovedì 2 e venerdì 3 maggio**, dalle **9.00 alle 19.00**, ad Ala, è invece la volta di **Enotour di Primavera** ([link](#)), iniziativa organizzata da **Borgo dei Posseri** per conoscere i sentieri che attraversano l'azienda passeggiando tra i vigneti. Alla partenza si riceverà un calice, un cestino da pic-nic con i prodotti di **Salumeria Belli** e **Casificio di Sabbionara** e una cartina, grazie alla quale poter seguire in autonomia un percorso "multisensoriale" all'interno di spazi organizzati chiamati isole, ognuna dedicata ad un determinato vino e posizionata accanto alla relativa vigna. La quota di partecipazione della degustazione vini è di **15 euro**, mentre il cestino da pic-nic per due persone è proposto ad un costo di **10 euro**. Per info e prenotazioni, contattare **Borgo dei Posseri** al numero **335 8390501** o scrivendo a [info@borgodeiposseri.com](mailto:info@borgodeiposseri.com).

Nelle stesse due giornate, ma a Lavis, dalle **15.00 alle 19.00**, si svolge **Bianco, giallo e rosso** ([link](#)), degustazione dei sapori primaverili della **Piana Rotaliana**: **Trentodoc**, **Sauvignon Bianco Classico** e **Pinot Nero di Cantina La Vis e Valle di Cembra** in abbinata agli **asparagi bianchi di Zambana di As.T.A.** - **Asparagicoltori Trentini Associati**, ai formaggi del Trentino e ai salumi di **Arturo Paoli Specialità Alimentari**, per un perfetto abbinamento non solo di gusto ma anche di colore. La quota di partecipazione è di **10 euro** comprensivi di tre vini e tagliere di prodotti. Per info e prenotazioni, contattare la **Cantina di La Vis** al numero **0461 440150** o scrivendo a [vinoteca@la-vis.com](mailto:vinoteca@la-vis.com).

**Venerdì 3 maggio**, a **Villazano di Trento**, dalle **16.00 in poi**, è in programma **A spasso con gli alpaca** ([link](#)). Partendo dall'enoteca **Stappo alla Regola** si potrà passeggiare in compagnia di questi curiosi animali alla scoperta del giardino storico di **Villa del Mersi**. Un percorso che si conclude con una salutare merenda a base di yogurt, mele **La Trentina**, pane di **Panificio Moderno** con confetture e, per gli adulti, **Trentodoc Mas dei Chini** in abbinamento a stuzzichini. La quota di partecipazione è di **5 euro** a bambino, comprensivi di passeggiata e merenda, e **2 euro** ad adulto, comprensivi di aperitivo. Per info e prenotazioni, contattare l'enoteca **Stappo alla Regola** al numero **0461 1483555** o scrivendo a [info@stappoallaregola.com](mailto:info@stappoallaregola.com).

Frizzante finale di serata, invece, con **Spumanti Metodo Classico** ([link](#)): alle ore **20.00**, a **Riva del Garda**, **Agraria Riva del Garda** propone una serata dedicata a scoprire i segreti che si nascondono dentro un calice di bollicine, tra degustazioni pratiche e qualche pillola tecnica. Il tutto accompagnato da sfiziosi finger food a base di prodotti di stagione di **Azienda Agricola Il Leprotto Bisestile, As.T.A.** - **Asparagicoltori Trentini Associati** e **Molino Pellegrini**. La quota di partecipazione è di **25 euro**. Per info e prenotazioni, obbligatorie entro il **29 aprile**, contattare l'**Agraria Riva del Garda** al numero **0464 552133** o scrivendo a [acomunicaton@agririva.it](mailto:acomunicaton@agririva.it).

**Sabato 4 maggio** l'appuntamento è alle **14.30** a **Grumes di Altavalle** per **Bimbi in spalla** ([link](#)), passeggiata enogastronomica dedicata alle famiglie con bimbi più e meno piccoli. Accompagnati da una guida specializzata della Rete delle Riserve **Alta Val di Cembra - Avisio**, si attraverseranno i boschi e i sentieri del territorio, con partenza dal **Green Grill - Info e sapori**. Durante il percorso saranno allestiti alcuni punti di ristoro grazie alla collaborazione con **Azienda Agricola Bio Giove Officiali**, **Azienda Agricola Pojer e Sandri**, **La Trentina** e **Macelleria Zanotelli**. La quota di partecipazione è di **7 euro** per gli adulti e **3 euro** per i bimbi sotto i **12 anni**. Per info e prenotazioni, obbligatorie entro il **3 maggio**, contattare **Green Grill - Info e Sapori** al numero **346 2799154** o scrivendo a [info@greengrill.it](mailto:info@greengrill.it).

**Sabato 4 e domenica 5 maggio**, alle ore **10.00** e alle ore **15.00**, la **Cantina Donati Marco di Mezzacorona** aspetta tutti gli appassionati per **Degustazione nel vigneto** ([link](#)), un'iniziativa nata per festeggiare i **155** di fondazione dell'azienda, nell'ambito della quale si potranno visitare il vigneto centenario di **Teroldego**, la cantina sotterranea di fine '800 e la **barricaia**. Non mancherà la degustazione finale nel vigneto dei vini in abbinata a prodotti di **Macelleria Paolazzi** e di **Panificio Moderno**. La quota di partecipazione è di **10 euro**. Per info e prenotazioni, contattare l'**Azienda Agricola Donati Marco** al numero **0461 604141** o scrivendo a [info@cantinadonatimarco.it](mailto:info@cantinadonatimarco.it).

**Domenica 5 maggio**, a partire dalle **11.30**, a **Palù di Giovo** torna **Baiti en festa** ([link](#)), suggestivo trekking enogastronomico di **5 km** tra le baite di campagna e i muretti a secco del comune di **Giovo**, alla scoperta dei sapori del territorio, tra canti della tradizione montanara e laboratori per bambini a cura de **Il Girasole**. Dieci tappe, dall'antipasto al dolce, con prodotti a "km zero" serviti dai produttori stessi, tra cui **Azienda Agricola Bio Giove Officiali**, **Cembra cantina di montagna**, **La Trentina**, **Macelleria Zanotelli**, **Maso Franch**, **Villa Corniole** e **Zanotelli**. All'arrivo, concerto di musica italiana a cura del gruppo **Stella**. La quota di partecipazione è gratuita sotto i **6 anni**, pari a **20 euro** fino a **15 anni**, **35** in prevendita fino al **3 maggio** e **45** domenica **5 maggio**. Per info e prenotazioni, contattare **Cembrani DOC** al numero **393 5503104** o scrivendo a [info@cembranidoc.it](mailto:info@cembranidoc.it).

La rassegna si chiude infine con **A teatro in Cantina** ([link](#)), proposta attraverso cui la **Bottaia della Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige** si trasforma in teatro con l'opera "La conquista della felicità - dialogo tra **Bertrand Russel** e **Cassiopea**", curata da **Trentino Spettacoli**. L'appuntamento è alle ore **18.00**. Al termine della performance, il **Ristorante Da Pino** e il **Panificio Tecchiolli** cureranno il rinfresco, in abbinata ai vini di **Cantina Endrizzi** e alle mele **La Trentina**. La quota di partecipazione è di **25 euro**. Per info e prenotazioni, consigliate entro il **4 maggio**, contattare la **Cantina Endrizzi** al numero **0461 662672** o scrivendo a [comunicazione@endrizzi.it](mailto:comunicazione@endrizzi.it).

Attività dunque perfette per tutta la famiglia, ma anche per gruppi di amici o coppie in cerca di un po' di natura e relax, degustando le eccellenze enogastronomiche che un territorio come il Trentino riesce ad offrire.

Per rimanere aggiornati e scoprire i dettagli di ogni iniziativa, è sufficiente collegarsi alla pagina dedicata sul sito della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**, [www.tastetrentino.it/gemmedigusto](http://www.tastetrentino.it/gemmedigusto) dove è anche possibile sfogliare la brochure online.

**Gemme di gusto** fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato **#trentinowinefest** e viene organizzata grazie al contributo de **La Trentina**, **BIM dell'Adige**, **Comunità della Vallagarina**.

Scopri il programma su [tastetrentino.it/gemmedigusto](http://tastetrentino.it/gemmedigusto)  
#gemmedigusto #trentinowinefest #stradavinotrentino