

Abruzzo Basilicata Calabria Campania E-Romagna FVG Lazio Liguria Lombardia Marche Molise Piemonte Puglia Sardegna Sicilia Toscana Trentino Umbria VdA Veneto

COMUNICATI-STAMPA.NET
L'informazione in autoedizione

Fatture in Cloud.it Regime Forfettario
Guida sulla Fattura Elettronica



CERCA NEL SITO:

GASTRONOMIA

COMUNICATO STAMPA

A Tutto Marzemino e Sapori d'Autunno lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

01/09/22 Trentino Alto Adige

Mariella Belloni

Dall'8 al 18 settembre torna la rassegna di appuntamenti dedicati a questo elegante vino rosso e alle specialità della stagione autunnale. In programma, esperienze di gusto, degustazioni guidate, proposte vacanza, cene a tema e molte altre iniziative.



Ad anticipare e accompagnare "La Vigna Eccellente...ed è subito Isera" (Isera, 16-18 settembre), e "Autumnus - I frutti della terra" (Trento, 9-11 settembre), la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino propone un ricco calendario di eventi e iniziative dedicate al Marzemino e ai sapori autunnali. Obiettivo: valorizzare questo vino rosso trentino rappresentativo della Vallagarina, dentro e fuori questo specifico territorio a sud di Trento. In programma, quindi, una quarantina di iniziative che vedono il coinvolgimento di più di 60 soci, tra Valsugana, Lago di Garda, Piana Rotalliana, Altopiano della Paganella, Valle dei Laghi, Valle dei

Chiese e Trento.

Si parte con la Proposta Roccabruna Speciale Marzemino che da giovedì 8 a sabato 10 e da giovedì 15 a sabato 17 settembre, dalle 17.00 alle 22.00, arricchirà l'offerta di Palazzo Roccabruna - Enoteca Provinciale del Trentino di Trento, offrendo la possibilità di effettuare assaggi di diverse etichette di Marzemino e di grappa di Marzemino.

Venerdì 9 settembre, sempre nel capoluogo, è invece in programma Incontri di sapori lungo #StradaVinoTrentino: una masterclass alla scoperta dei prodotti tipici, insieme ai produttori e alle loro storie. Durante l'incontro, in programma a partire dalle 16.00 presso il Pavillon di Autumnus allestito in Piazza Duomo, saranno coinvolti Antica Erboristeria Cappelletti, ASTRO-Associazione Triticicoltori del Trentino, Cantina di La-Vis, Cantina Roveré della Luna Aichholz, Distilleria Bertagnolli, Panificio Moderno, Panificio Pasticceria Tecchiolli, Panificio Sosi, Salumeria Belli, Terre del Lagorai per due momenti, uno salato e uno dolce.

Il venerdì successivo, 16 settembre, dalle 19.00, torna invece l'appuntamento con Vallagarina, di cucina in cantina: un percorso enogastronomico nella storica sede di Palazzo Fedrigotti a Isera, con varie portate servite direttamente dai ristoratori e accompagnate dai vini proposti da una selezione di produttori del territorio e da una piacevole performance musicale.

Non mancano le Esperienze di gusto, proposte da vivere in giornata a cura della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Nello specifico, nei weekend del 10-11 e del 17-18 settembre, c'è la possibilità di prendere parte a Weekend in cantina speciale Marzemino: visita guidata e/o degustazione di Marzemino e/o di grappa di Marzemino presso le aziende aperte come Agraria Riva del Garda, Azienda Agricola Biologica Vallarom, Azienda Agricola Distilleria Casimiro, Azienda Agricola Donati Marco, Azienda Agricola Grigoletti, Azienda Agricola La Cadalora, Cantina Bailoni, Cantina d'Isera, Cantina La Vis, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Sociale di Trento, Cantine Mezzacorona, Cantine Monfort, Fondazione Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige, Tenute Sajni Fasanotti e Vivalis.

Diverse, inoltre, le proposte Taste&Bike, da vivere in giornata su due ruote: in particolare, giovedì 8 e 15 settembre è in programma Taste&Bike nel Comun Comunale, tra Isera, Aldeno e Villa Lagarina, che prevede colazione, visite con degustazioni in cantina e pranzo; venerdì 9 e 16 settembre Taste&Bike "Il Marzemino e la Vallagarina", tra Trento, Nomi e Rovereto, che prevede invece due visite guidate con degustazione, intervallate da pranzo e merenda, mentre sabato 10 e 17 settembre Taste&Bike "L'eccellente lagarino", tra Rovereto, Mori, Isera e Nogaredo, che comprende colazione, due visite in cantina con relative degustazioni, laboratorio di cucina e pranzo.

+Babbel



Impara l'Inglese. 6 mesi in regalo.
Comincia oggi stesso!

ULTIME NEWS

GASTRONOMIA
Puella Apuliae è la prima birra 100% origine Puglia. Il birrifico foggiano Rebeers lancia la nuova birra bianca di Puglia omaggio a Federico II di Svevia

GASTRONOMIA
Gala Val Venosta, la dolcezza fruttata che inaugura la raccolta delle mele

GASTRONOMIA
Citterio presenta a FICO Eatlyworld per tutto il mese di settembre, con la Mortadella Bologna IGP

VEDI TUTTI

+Babbel



Vai all'offerta



A livello di iniziative, restando in Vallagarina vi sono diverse opportunità. Come Marzemino for lunch, in programma il 9, il 10, il 16 e 17 settembre, dalle 12.00 alle 15.00, presso l'enoteca di Vivallis: un percorso di degustazione guidata di tre differenti calici di Marzemino aziendale in abbinamento ad un risotto al Marzemino. Ma anche Marzemino e incontri, previsto per il 10 settembre dalle 17.00 alle 21.00: una visita alla Cantina Mori Colli Zugna con degustazione di Marzemino finale in abbinamento a salumi e formaggi del territorio.

Spostandosi a Isera, dall'8 al 10 e dal 12 al 16 settembre, c'è Vendemmia con noi (link) ovvero un'esperienza di vendemmia con Cantina d'Isera, dalla raccolta dell'uva in campagna al processo di vinificazione, fino alla degustazione finale presso l'enoteca aziendale. Per chi invece preferisce scoprire le varie sfumature del Marzemino, dall'8 al 10 e dal 12 al 17 settembre c'è anche la possibilità di partecipare alla degustazione con il Marzemino in 4 calici, che prevede la degustazione di quattro etichette aziendali.

Opportunità anche a Fai della Paganella con La via del latte del 9 settembre, cioè una serata alla scoperta del territorio e delle sue eccellenze con visita in malga, sosta panoramica e cena in rifugio gustando i piatti dell'Alpine Loung Merz abbinati a Marzemino di Cantina d'Isera e Cantine Mezzacorona. A partire dalle ore 17.00.

Sabato 10 e 17 settembre, invece, le Cantine Mezzacorona di San Michele all'Adige propongono Centodiciottesima vendemmia con visita in cantina e degustazione di Marzemino dell'azienda, mentre dall'8 al 10 e dal 12 al 17 settembre la Cantina Sociale di Trento, presso l'enoteca aziendale, propone Marzemino Ziresi Tasting, una degustazione guidata di Marzemino e di un secondo vino a scelta abbinato a prodotti da forno di Panificio Sosi.

Mercoledì 14 settembre invece L'Ora Ristorante propone Trentino Barbecue Speciale Marzemino con il Marzemino di Agraria Riva del Garda ad accompagnare le carni di qualità di Macelleria Bertoldi Azienda Agricola preparate dai cuochi del ristorante.

A tutto Marzemino e sapori d'autunno si completa con diverse proposte enogastronomiche disponibili durante tutte le giornate di rassegna. In particolare, a Trento, l'appuntamento è presso l'Antica Trattoria Due Mori con A tavola col Marzemino, con il Marzemino di Azienda Agricola Marco Donati, e presso il Libertino – Osteria Tipica Trentina con Nomi incontra Trento (link) e il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti.

A Lavis la Gelateria Serafini propone Gelato & Marzemino (link), originale gelato drink preparato con il Marzemino di Cantina d'Isera.

A Rovereto il Ristorante Il Doge dà appuntamento per i sapori della Vallagarina con il Marzemino dell'Azienda Agricola Biologica Vallarom; mentre il Ristorante la Brace per Nomi incontra Rovereto con il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti e per Dalla Vallagarina al Garda con il Marzemino di Cantina d'Isera. Rimanendo in Vallagarina, anche la Locanda delle Tre Chiavi sceglie di abbinare i suoi piatti al Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti per Nomi incontra Isera.

Spostandosi in Valle dei Laghi, l'Osteria Ca' dei Giosi di Covelo di Vallelaghi propone Marzemino in Osteria con il Marzemino Bottega dei Vinai di Cavit e quello di Fondazione Mach – Istituto Agrario di San Michele all'Adige, mentre il Ristorante Alfio di Dro Nomi incontra Dro (link), con il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti, e Connubio di sapori con il Marzemino di Cantina d'Isera.

Più a sud, L'Ora Ristorante di Riva del Garda aspetta i foodlovers per Le eccellenze con il Marzemino di Agraria di Riva del Garda e la Carne Salada di Macelleria Bertoldi Azienda Agricola.

Doppio appuntamento anche in Valsugana con Nomi incontra Levico Terme presso il Ristorante Boivin che propone i propri piatti in abbinamento al Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti e Nomi incontra Pergine Valsugana, con lo stesso vino proposto in abbinamento ai piatti del Ristorante Antiche Contrade.

E ancora Molveno, con Dalla Vallagarina alle Dolomiti in cui il Marzemino di Cantina Mori Colli Zugna e la grappa di Marzemino di Distilleria Azienda Agricola Casimiro incontrano i piatti del Rifugio La Montanara; e altri tre appuntamenti con il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti: presso il Ristorante la Contea di Bolbena, con Nomi incontra Bolbena; presso La Polentera di Storo, con Nomi incontra Storo e presso l'Agritur Volpaia di Vermiglio, con Nomi incontra Vermiglio.

Quattro, infine, le proposte vacanza: Profumi di Marzemino, che comprende due notti al B&B Le Tre Chiavi di Isera e il focus sul Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti; Weekend tra Marzemino e sapori locali, con pacchetto da due notti al B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme alla scoperta di A tutto Marzemino e del vino di Cantina d'Isera; Marzemino settembrino, presso l'Hotel Garni Lillà di Terlago di Vallelaghi dove brindare, anche in questo caso, con il Marzemino di Cantina d'Isera; Viaggi di gusto speciale Marzemino (link), ovvero una proposta vacanza presso i soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino a tema Marzemino cucita su misura rispetto alle esigenze dell'ospite.

La rassegna A tutto Marzemino e sapori d'autunno fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest.

Dettagli e maggiori informazioni su tastetrentino.it/atuttomarzemino

#atuttomarzemino #trentinowinefest #stradavinotrentino

ULTIMI ARTICOLI

 **GASTRONOMIA**
Due cuori e una vigna

 **GASTRONOMIA**
Zafferano sul balcone? Yes We Can!

 **GASTRONOMIA**
10 curiosità sulle ricette italiane che amerai

VEDI TUTTI

