

BULFERETTI HOTEL, RISTORANTI, REAL ESTATE
GROUP PONTELEONE

Gazzetta delle Valli

Newe dalle Valli Lombarde e Trentine

BULFERETTI HOTEL, RISTORANTI, REAL ESTATE
GROUP PONTELEONE

Valle Camonica
Tonale
Val di Sole e Non
St. Moritz
Campiglio
Valtellina
Garda
Sebino
Cronaca
Cultura
Attualità
Sport

SNOW Surely Not Only Water

Un caffè con Giorgia MELONI

BOLZANO
Sabato 10 Settembre
Piazza Matteotti
Ore 14.15

GIORGIA MELONI
FRATELLI D'ITALIA
Comitatante responsabile
Frattelli d'Italia
02 97715880982
ELI I VALLI

Isera: percorso enogastronomico a Palazzo Fedrigotti: gli eventi

mercoledì, 7 settembre 2022

Isera - Un **percorso enogastronomico** dall'antipasto al dolce, insieme ai produttori e ristoratori del territorio, da gustare nella corte di **Palazzo Fedrigotti a Isera** (Trento). Questa la proposta della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino per la serata di apertura de La Vigna Eccellente, ed è subito Isera, in programma venerdì 16 settembre dalle 19 alle 23. Dopo il successo raccolto nelle precedenti edizioni, torna anche quest'anno Vallagarina, di cucina in cantina, l'evento che la **Strada del Vino** e dei **Sapori del Trentino**, in collaborazione con il Comune di Isera, organizza nell'ambito de **La Vigna Eccellente**, ed è subito Isera, manifestazione enologica dedicata al Marzemino in programma da venerdì 16 a domenica 18 settembre (foto © B.Andreoli).

L'appuntamento, nello specifico, è per la serata di apertura della kermesse, ovvero venerdì 16 settembre, dalle 19 alle 23, presso Palazzo Fedrigotti ad Isera, sede del Municipio, e prevede un percorso enogastronomico, dall'antipasto al dolce, alla scoperta delle eccellenze del territorio, in compagnia di produttori e ristoratori.

Trè le opportunità di degustazione: la **Grappolo**, che prevede di aderire al menù completo composto da 6 degustazioni food abbinata a 6 calici di vino-grappa; la **Racimolo**, con 3 degustazioni food e 3 calici; e infine la **Acino**, che prevede solo la degustazione beverage con 6 calici di vino-grappa.

Il benvenuto croccante è affidato a Panificio Moderno, che preparerà una focaccia romana con Carne Salada, Vezzena e rucola, mentre il Caseificio Sociale di Sabbionara propone un quartetto di formaggi composto da Caciotta all'erba cipollina, Casat del Baldo fresco, Grancapra e Affogato all'Enantio, e la Macelleria Moschini un poker di salumi: speck, Luganega, lardo e Carne Salada.

Il primo piatto, una lasagnetta trentina con radichio della Val di Gresta, speck della Val Rendena e Casat del Baldo, è invece a cura del Ristorante Il Doge; mentre il secondo è affidato all'Agritur Maso Carpenè: un brasato al Marzemino con polenta di mais di Isera. A chiudere in dolcezza la serata, una selezione di biscotti artigianali realizzata infine dalle sapienti mani di Panificio Moderno (nella foto in basso © Zoomfotografia).

Il tutto in abbinamento, a scelta libera dei partecipanti, ad una selezione di vini e grappe delle aziende presenti: Marzemino Trentino Doc "Camboni" 2021 e Rosè Vallagarina IGT 2021 di Albino Armani Viticoltori dal 1607; Rosso Vallagarina IGT 2020 San Valentino e Pinot Grigio Vallagarina IGT "Gazzi" 2021 di Azienda Agricola La Cadalora; Marzemino Trentino Doc Superiore d'Isera "Etichetta Verde" e Marzemino Trentino Doc Superiore d'Isera "Corè" di Cantina d'Isera; Marzemino Trentino Doc Superiore di Isera "Terre di San Mauro" 2019 di Cantina Mori Colli Zugna, Marzemino Trentino Doc Superiore dei Ziresi e Trentodoc Zell di Cantina Sociale Trento; Trentodoc Brut 2015 "Special Edition Degorgement Tardi" di Revi Trentodoc; Marzemino Trentino Doc 2018 "Pontificale" e Marzemino Trentino Doc 2019 "Podere Casette" di Tenute Sajni Fasanotti; Marzemino Trentino Doc Superiore dei Ziresi 2020 e Moscato giallo Trentino Doc Superiore Castel Beseno 2021 di Vivaldis; Aperitivi Specialino e Gino, Amaro Trentino, Amaro Sfumato, Elisir Dello Speciale di Antica Erboristeria Dottor Cappelletti; grappe e distillati di Distilleria Marzadro.

A completare il tutto, l'Acqua Levico, il caffè Torrefazione Bondati e le mele La Trentina, oltre all'effervescente intrattenimento musicale dei Banda Storta.

L'opzione **Grappolo** è proposta in prevendita fino a **martedì 13 settembre** ad un costo di **30 euro**, 35 euro nei giorni successivi o il giorno dell'evento; l'opzione **Racimolo** è proposta ad un costo di 20 euro, mentre la **Acino** a 15 euro. I posti sono limitati ed è richiesta la prenotazione contattando la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino al numero 0461 921863 o scrivendo a info@stradavinotrentino.com entro venerdì 16 settembre alle 12.

L'iniziativa, organizzata con il patrocinio della Comunità della Vallagarina e il supporto di La Trentina e Bondati Caffè, fa parte della rassegna "A tutto Marzemino e sapori d'autunno", un calendario di iniziative, proposte vacanza e menù a tema da vivere dall'8 al 18 settembre lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

Cerca nel sito CERCA

TEGLIO SAPORI 2022

Pizzocchero d'Oro
DEL SARACENO
SETTEMBRE
3/4 - 10/11
17/18 - 24/25

Gelattissimo

PRO LOCO CLES

EXTREME WAVES

Ferrovia retica
Bernina Express

Bernina Express
Prenota ora

SPADACINI
mobili

RITROVA LA BUSSOLA
VAI A VILA!
La cosa più giusta da fare questa estate

O ACQUISTA ONLINE

SIGNORVINO

I VIDEO DELLE VALLI

Latte in festa e Brava Pari all'Alpe Cimbra e Vigolana. Vecchiato: Alla riscoperta di tradizioni e territorio. Monno, Ecomuseo della Resistenza.