

# L'Adigetto.it

Il quotidiano online del Trentino Alto Adige

Home | Interno | Covid-19 | Alto Adige | Esteri | Letteratura | Arte e Cultura | Pagine di storia | Economia | Festival Economia | Miss | Saponi | Sport | Foto | Satira | Necrologie | Eventi
Cerca | Ricerca avanzata

**Farmacie di turno TN**

Mille anni di autonomia dal Principato all'Euregio

Meteo Trentino

**Ledro 50**  
Dove la preistoria è più blu

Home | Saponi | Vino Trentino | Con «La vigna eccellente: Vallagarina, di cucina in cantina»

## Con «La vigna eccellente: Vallagarina, di cucina in cantina»

07/09/2022

Un percorso enogastronomico dall'antipasto al dolce, insieme ai produttori e ristoratori del territorio, da gustare nella corte di Palazzo Fedrigotti a Isera

Dopo il successo raccolto nelle precedenti edizioni, torna anche quest'anno Vallagarina, di cucina in cantina ([link](#)), l'evento che la Strada del Vino e dei Saponi 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

**Farmacie di turno BZ**

Mille anni di autonomia dal Principato all'Euregio

Meteo Alto Adige

TRENTINO

i saponi delle dolomiti

**Stasera in TV**

L'arte trentina di fare il formaggio

MONTI TRENTINI

Film in Trentino

WINPIX.it

domenica 18 settembre.

L'appuntamento, nello specifico, è per la serata di apertura della kermesse, ovvero venerdì 16 settembre, dalle 19.00 alle 23.00, 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.

Tre 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 radicchio 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.

VAI AL PROGRAMMA >

Film a Bolzano

SONO LE VOSTRE STORIE A RENDERCI GRANDI.

SCOPRI DI PIÙ

CASSE RURALI TRENTINE

Pagine Gialle



Stampa digitale on-line



### Ristoranti

Ristorante BORGHI NUOVO Trento 0461 261 1375



LOCANDA ZCAMINI



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 Zeli di Cantina Sociale Trento; Trentodoc Brut 2015 «Special Edition Degorgement Tardif» 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 Vivalis; Apertivi Specialino e Gino, Amaro Trentino, Amaro Sfumato, Elisir Dello Speciale di Antica Erboristeria Dott. Cappelletti; grappe e distillati di Distilleria Marzadro.

A completare il tutto, l'Acqua Levico, il caffè Torrefazione Bontadi 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@stradavintotrentino.com entro venerdì 16 settembre ad ore 12.00. L'iniziativa, organizzata con il patrocinio della Comunità della Vallagarina e il supporto di La Trentina e Bontadi Caffè, fa parte della rassegna «A tutto Marzemino e sapori d'autunno», un calendario di iniziative, proposte vacanze e menù a tema da vivere dall'8 al 18 settembre lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.



### Le Rubriche

PENSIERI, PAROLE, ARTE di Daniela Laurenti

PARLIAMONE di Nadia Clementi

MUSICA E SPETTACOLI di Sandra Matuelle

PSICHE E DINTORNI di Giuseppe Malico

DA UNA FOTO UNA STORIA di Maurizio Panizza

LETTERATURA DI GENERE di Luciana Grillo

SCENARI di Daniele Romancin

IL VENERDI DI FRANCA MERZ di Franca Merz

DIALETTO E TRADIZIONE di Cornelio Galas

ORTO E GIARDINO di Davide Bragne

GIOVANI IN AZIONE di Astina Panizza

NELLA BOTTE PICCOLA... di Gianni Pasolini

GOURMET di Giuseppe Casagrande

ALLA RICERCA DEL GUSTO di Alta ricerca

PRESENTI CENTENARIO DELLA GRANDE GUERRA di Guido de Mozzi

CARTOLINE di Bruno Lucchi

L'AUTONOMIA IERI E OGGI di Mauro Marcantoni