

LineaSpecial

La gamma di farine professionali per realizzare differenti tipologie di pizze, di diverse regioni dal nord al sud d'Italia.

- FACILE LAVORABILITÀ
- MASSIMA RESA DEL PRODOTTO
- RISULTATO SEMPRE FRAGRANTE E GUSTOSO

Italia a Tavola



CHECK-IN

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Venerdì 20 Ottobre 2023 | aggiornato alle 18:44 | 100357 articoli pubblicati

APP DOWNLOAD  

Cerca

bindi MAESTRI DEL DESSERT®
I MAESTRI DEL DESSERT
PRESENTANO
La Nonna 4.0



Feudo Arancio Vini di Sicilia #SICILIANAMENTE



ge. E in Italia il settore tentenna 18:28 Lo chef Daniel Canzian firma il nuovo panettone con albicocche arrosto MassaBon 18:15 Come preparare un bagaglio e

IN AGENDA

HOME » APPUNTAMENTI » MANIFESTAZIONI

Sei eventi per festeggiare l'Autumnus trentino

La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino celebra l'autunno con una serie di manifestazioni dedicate alle eccellenze locali: dal pane alle specialità casearie, dai prodotti ittici alle castagne, dal vino alle grappe



di Giuseppe Casagrande

20 ottobre 2023 | 11:22



Sarà un weekend spumeggiante all'insegna dell'enogastronomia quello proposto dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che celebra l'autunno con una serie di eventi. Protagonisti la città di Trento, la Valle dei Laghi, la Vallagarina, la Piana Rotaliana e Le Giudicarie.



Abbiamo testato 17 popolari prodotti anti-età: ecco i nostri ...
Daily Rituals Magazin | Sponsorizzato
Leggi il seguente articolo >



Prova Gratis Fat Cloud
Semplice e Veloce



Scopri → Cerca



Articoli più letti



1. Cavallo e manzo invece di cammello e zebra? Le lene e il carne-gate a La Filetteria

La gente dava da mangiare a un cane finché un giorno non les...
Soo-healthy.com | Sponsorizzato

Leggi il seguente articolo >



Aperitivi Narrati in Trentino. Fototeca Strada Formaggi delle Dolomiti

Autumnus... in Trentino

Si parte con **Autumnus**, manifestazione organizzata dalla Pro Loco di Trento alla sua terza edizione che da venerdì 20 ottobre fino a domenica 22 propone nelle più belle location del capoluogo un ricco palinsesto di **degustazioni, laboratori, show cooking dedicati ai prodotti trentini**. Tra le iniziative in programma, gli aperitivi narrati presso le sale di Palazzo Festi: momenti di degustazione guidata "a tu per tu" con esperti e produttori della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e della Strada dei Formaggi delle Dolomiti, in collaborazione con Onav-Organizzazione nazionale assaggiatori di vino Trento. In particolare, venerdì pomeriggio dalle 17:30 alle 19, con Vette di Gusto, il focus sarà sui **formaggi** del Caseificio Sociale Predazzo Moena della Val di Fiemme, accompagnati dal pane artigianale di Panificio Tecchiolli della Valle dei Laghi e da preparazioni a base di castagne della Cooperativa Castanicoltori del Trentino-Alto Adige, in abbinamento ai vini della Valle di Cembra di Cantina di La-Vis, Cembra Cantina di Montagna e Villa Corniole.

Sabato mattina 21 ottobre, dalle 11 alle 12:30, nel corso dell'appuntamento Assaggi di Trentino, sarà la volta dei prodotti ittici di Astro, accompagnati da pane artigianali di Sosi Trentino in abbinamento a

etichette di vini prodotti dalla Valsugana all'Alto Garda, con Terre del Lagorai e Agraria Riva del Garda, passando per la Vallagarina con Vivalis. Domenica mattina 22 ottobre, con Caleidoscopio tra Vini e Sapori dalle ore 11 alle 12:30, si torna alle specialità casearie, ma degli Altipiani Cimbri con il Caseificio Sociale Altipiani del Vézzena, spaziando verso le pendici del Bondone con una selezione di eccellenze della Salumeria Belli e verso la Vallagarina con il pane artigianale del Panificio Moderno in abbinamento a prodotti enologici della Piana Rotaliana delle cantine Monfort e Rotari-Mezzacorona. Info e prenotazione obbligatoria online al sito autumnus.trento.it o al tel. 0461 329143.

Festa del Marrone di Castione

Dal 20 al 22 ottobre a **Brentonico**, dalle 10 alle 22, è invece tempo di **Festa del Marrone di Castione**, fine settimana dedicato a questa eccellenza della zona, tra caldarroste, musica dal vivo, passeggiate guidate da esperti tra i castagneti e molte altre iniziative. Info e prenotazioni contattando l'Associazione Tutela Marroni di Castione al numero 328 3676993 o scrivendo a info@marronicastione.it.



Marrone di Castione. Fototeca Strada Vino Trentino PhL

Alla scoperta del Teroldego Rotaliano

Solo per la giornata di venerdì 20 ottobre, alle 16, presso le **Cantine Mezzacorona-Rotari di San Michele all'Adige** torna in scena la Centodiciannovesima vendemmia, che prevede una visita esclusiva alla scoperta del **Teroldego Rotaliano** in abbinata a finger food del Ristorante da Pino con i formaggi del Caseificio Sociale di Sabbionara, con chiusura a base di grappa. Info e prenotazioni entro il giorno precedente contattando 0461 616300 o visite@mezzacorona.it.

SOSPENSIONE DI PUBBLICITÀ

CLICCA PER I PRIMI DIECI

Cerca



SIGGI

HORECA



Cerca



CANTINA ALDENO DAL 1910



Vecchio Amaro del Capo RISERVA DEL CENTENARI

Cerca



COCCHI

ENTRA NEL REGNO DEL VERMOUTH

Ultimi articoli



Birra, prezzi in rialzo per il climate change. E in Italia il settore tentenna

Lo chef Daniel Canzian firma il nuovo panettone con albicocche arrosto MassaBon

Come preparare un baccalà a



Il vino protagonista degli Aperitivi Narrati in Trentino. Fototeca Strada Formaggi delle Dolomiti

Per "Lifestyle matters" il consumo moderato di vino fa bene alla salute

Cerca

La Valle dei Laghi festeggia la grappa trentina

Spostandosi in **Valle dei Laghi**, sempre venerdì, a partire dalle 17:30, **Santa Massenza ospita Alambicchi Gourmet**, serata dedicata alla grappa trentina con una prima tappa presso la Distilleria Francesco Poli, accompagnati dal racconto di un mastro distillatore prima di proseguire verso Hosteria Toblino per una cena che vedrà abbinare il distillato ad alcuni piatti realizzati con prodotti locali dallo chef Sebastian Sartorelli. Dallo snack di benvenuto ad una tartare di manzo accompagnata da un "Moscato Mule" a base di grappa. E poi ancora un raviolo aperto all'ossobuco, spuma di formaggio San Martino e fagiolini cornetti con Largiller Nosiola, un lombo di vitello con il suo ristretto ai funghi del raccolto, zucca e dragoncello con Baticòr Pinot Nero e un dolce a base di pere e cioccolato, con una selezione di grappe a chiudere il cerchio. Info e prenotazioni contattando [Apt Garda Dolomiti](#) (0464 554444).

Domenica 22 ottobre nuova occasione di partecipare al **Divin Wine Trekking in Piana Rotaliana**: una passeggiata di circa 90 minuti per 4,6 km di tracciato, in parte su sentiero montano boschivo in parte tra i vigneti. Al termine del tour, immancabile una tappa in enoteca per degustare alcuni tra i migliori vini Endrizzi, accompagnati da una proposta gastronomica locale. La prenotazione è obbligatoria entro venerdì 20 ottobre chiamando il numero 0461 662672 o scrivendo a vinoteca@endrizzi.it.

Cerca