

L'Adigetto.it

Il quotidiano online del Trentino Alto Adige

Bontadi

ANTICA TORREFAZIONE D'ITALIA

1790

[Home](#) | [Interni](#) | [Alto Adige](#) | [Esteri](#) | [Letteratura](#) | [Arte e Cultura](#) | [Pagine di storia](#) | [Economia](#) | [Festival Economia](#) | [Miss](#) | [Sapori](#) | [Sport](#) | [Foto](#) | [Satira](#) | [Necrologie](#) | [Eventi](#)
 La grande cucina di Pifferi

Cerca Ricerca avanzata

Farmacie di turno TN

Meteo Trentino

Stasera in TV

Nelle migliori librerie

Film in Trentino

Ristoranti

Home | Saperi | Vino Trentino

«Cantine al forte»: viaggio nell'enogastronomia della Valsugana

07/06/2023

Appuntamento sabato 10 giugno, a partire dalle 15.00, al Forte di Tenna

Le migliori cantine della Valsugana propongono oltre 20 etichette in un evento che, accanto a degustazioni e abbinamenti con le specialità gastronomiche locali, consentirà di visitare la struttura del XIX secolo, che riapre i battenti dopo un importante restauro.

Le opere dell'artista Bruno Lucchi e l'accompagnamento musicale dei Monica Giorgetti Jazz – Duo arricchiranno la manifestazione.

Un'occasione da non perdere tra degustazioni, arte, storia e buona musica: l'appuntamento per wine lovers e appassionati è sabato 10 giugno, dalle 15.00 alle 21.00, al Forte di Tenna, che riapre al grande pubblico dopo il restauro per ospitare «Cantine al Forte».

L'evento - promosso da Lions Club Valsugana e organizzato in collaborazione tra Apt Valsugana Lagorai e Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, con il patrocinio del comune di Tenna e il contributo di Cassa Rurale Alta Valsugana, Cassa Rurale Valsugana e Tesino, Gruppo ITAS Assicurazioni - è dedicato alle migliori cantine della Valsugana, che proporranno oltre 20 etichette della produzione locale.

I vini saranno presentati direttamente dai produttori presenti al Forte, tra i quali anche i soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino di Azienda Agricola Marco Wolf, Cenci Trentino e Terre dei Lagorai, oltre ad Azienda Agricola Fagarini, Azienda Agricola Romanese, Azienda Agricola Sartori Michele e Villa Longo.

Ad accompagnare le degustazioni saranno gli immancabili abbinamenti gastronomici, che proporranno le specialità di Alpe Magna- Simonetto Carni, Casearia Monti Trentini e Valsugana Sapori.

Farmacie di turno BZ

Meteo Alto Adige

L'arte trentina di fare il formaggio

Film a Bolzano

VIVAI BRUGNA Verde da vivere

PIANTE ORNAMENTALI E DA FRUTTIFICA REALIZZAZIONE E CURA QUANTITÀ SPECIALISTE

CENTRO SERVIZI CULTURALI SANTA CHIARA

WINPIX.it

Stampa digitale on-line

Le Rubriche

FAM

LOCANDA 2 CAMINI



Locanda delle tre Chiavi
RISTORANTE
ENOTECA
BED & BREAKFAST

Stampa online



il nuovo Portale delle
Valli Trentine
www.gazzettadellevali.it

iovivobene
INNOVATIVE DI GASTRONOMIA E PASTICCERIA DEL VALLENTINO

UnderTrenta
Di Mauro Marcantoni



Tra una degustazione e l'altra sarà possibile approfondire la storia del suggestivo Forte di Tenna, costruito sotto l'impero Austro-ungarico tra il 1884 e il 1887 sulla collina che divide il lago di Levico da quello di Caldonazzo per formare, insieme con il forte gemello di Colle delle Benne, la «chiusura a tenaglia» della Valsugana.

Sarà dunque possibile ammirare l'opera di restauro – a cura dell'architetto Cinzia Broll, autrice del progetto e direttrice dei lavori – caratterizzata da interventi di conservazione del rudere per ridare unitarietà a quanto rimasto del forte permettendo una lettura complessiva e funzionale del manufatto.

Un restauro che ben evidenzia dunque la «macchina bellica» della costruzione, anche se, la rapidissima evoluzione nel campo delle artiglierie d'assedio lo rese fin da subito obsoleto. Quando nel 1915 l'Italia dichiarò guerra all'impero Austro-ungarico, il forte venne disarmato e declassato a caposaldo di fanteria e magazzino, come spiegheranno le guide nel corso delle visite delle ore 16.30 e delle 18.30.

L'appuntamento di sabato abbraccia inoltre l'arte. Lungo il percorso, sarà possibile ammirare le opere del famoso scultore trentino Bruno Lucchi esposte per l'occasione. E non mancheranno intervalli musicali con il Monica Giorgetti Jazz - Duo.

Il Forte si raggiunge a piedi con una facile passeggiata di massimo 15 minuti partendo da Piazza San Rocco a Tenna e percorrendo Via Roma e Via San Valentino. Il costo del biglietto, fissato in 25,00 Euro (prevendita obbligatoria su sito www.visitvalsugana.it – info ApT Valsugana, tel. 0461727700) dà diritto all'ingresso con visita guidata al Forte e alla degustazione di 4 calici di vino accompagnati da assaggi gastronomici.



In base alla disponibilità residua, sarà comunque possibile acquistare il biglietto alle postazioni d'ingresso nella giornata di sabato presso il Forte di Tenna.

Il Comune di Tenna e l'Azienda per il Turismo Valsugana Lagorai sono particolarmente felici di proporre questa iniziativa destinata a valorizzare il Forte di Tenna.

Una struttura che in futuro potrà diventare un punto di riferimento per l'allestimento di mostre ed eventi ricreativo-culturali e offrire speciali occasioni di apertura a residenti e turisti.

«Abbiamo colto con grande entusiasmo l'invito del Lions Club Valsugana a partecipare attivamente all'organizzazione di questo bell'evento, – sottolinea Sergio Valentini, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. – Poter presentare l'offerta enogastronomica dei nostri associati in un contesto suggestivo e carico di storia come il Forte di Tenna, infatti, rappresenta senza dubbio un'occasione unica, che va nella direzione della costruzione di un enoturismo di qualità sul quale intendiamo investire sempre più in futuro.

«Contesti come questo, tra l'altro, contribuiscono a rendere sicuramente indimenticabile l'esperienza nella memoria degli ospiti, aspetto fondamentale per la realizzazione di un evento di successo.»



	ARTE di Daniela Larentis
	PARLIAMONE di Nadia Clementi
	MUSICA E SPETTACOLI di Sandra Masella
	PSICHE E DINTORNI di Giuseppe Maiolo
	DA UNA FOTO UNA STORIA di Maurizio Panizza
	LETTERATURA DI GENERE di Luciana Grillo
	SCENARI di Daniele Bormancin
	IL VENERDI DI FRANCA MERZ di Franca Merz
	DIALETTO E TRADIZIONE di Cornelio Galas
	ORTO E GIARDINO di Davide Biagini
	GOURMET di Giuseppe Casagrande
	ALLA RICERCA DEL GUSTO di Alta ricerca
	PRESENTA HIER di Guido de Mozzi
	CARTOLINE di Bruno Lucchi
	L'AUTONOMIA IERI E OGGI di Mauro Marcantoni
	UNA FINESTRA SU ROVERETO di Paolo Farinati
	I MIEI CAMMINI di Elena Casagrande

Necrologie

Come fare
una necrologia su
L'Adigetto.it

