



EVENTI

Pic nic in vigna, degustazioni, incontri: ecco il programma di Gemme di Gusto, oltre 30 eventi alla scoperta dei tesori enogastronomici del Trentino

REDAZIONE 30 APRILE 2024

Lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, ritorna la rassegna Gemme di Gusto: oltre 30 appuntamenti ogni weekend di maggio, tra degustazioni, passeggiate enogastronomiche e esperienze culinarie tra tradizione e natura



Con l'arrivo della primavera, il Trentino invita a immergersi in un mondo di sapori autentici e tradizioni culinarie tramandate nel tempo. È in questo contesto che prende vita "**Gemme di Gusto**", iniziativa che si snoda lungo la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**, offrendo un calendario di esperienze enogastronomiche uniche nel loro genere.

Anche nel 2024, per tutti i weekend del mese di maggio, turisti e appassionati avranno l'opportunità di partecipare a **oltre 30 appuntamenti** organizzati lungo le suggestive terre trentine, dalla Vallagarina alla Piana Rotaliana, dalla Val di Cembra al Lago di Garda, dalla Valsugana alla Vigolana, senza dimenticare la vivace città di Trento.

L'offerta è variegata e coinvolgente, spaziando tra **pic nic in vigna**, **incontri** di approfondimento culturale, **degustazioni** in cantina, **passeggiate** nella natura e momenti di **relax** tra i prati in fiore, i filari di vite e gli uliveti nelle zone più a sud del territorio. Alcuni eventi sono proposti in formula esclusiva con una sola data in calendario, altri invece replica sui vari fine settimana.



Gli eventi da non perdere

Ogni venerdì **Vivallis di Nogaredo**, dalle ore **9.00 alle 18.00**, è in programma l'**Arte di fare il vino**. Alla visita guidata del percorso produttivo in cantina, si unisce una degustazione in collaborazione con alcuni produttori gastronomici come Panificio Moderno e Caseificio sociale di Sabbionara.

Sempre il **venerdì**, ma a **Pressano di Lavis**, l'appuntamento è a **Maso Poli** per **Primavera al maso**, che prevede passeggiata in vigneto alla scoperta della viticoltura trentina e delle diverse forme di allevamento e degustazione finale in abbinata alle delizie di Panificio Sosi e Salumeria Belli.

Tutti i venerdì e sabato alle ore 11.00, invece, prende il via **Dal fiore al tavolo**: percorso che parte dai vigneti e ulivi della Cantina e Frantoio **Madonna delle Vittorie ad Arco**, fa tappa nell'omonimo agriturismo per un pranzo speciale e si conclude alla Distilleria Marzadro di Nogaredo per un excursus sulla grappa, in abbinamento ad assaggi food. Attenzione, prenotazione richiesta entro il 30 aprile.

Spostandosi sulle colline di **Martignano di Trento**, dal **venerdì alla domenica** è possibile prenotare un **Pic-nic Vivi la vigna** tra i filari di **Mas dei Chini**: all'arrivo verranno consegnati un plaid e un cesto ricco di specialità alimentari, tra cui i prodotti di Astro - Associazione Triticoltori del Trentino, una bottiglia di vino qui prodotto e Acqua Levico, da consumare in un punto a scelta del vigneto, per un pomeriggio di gusto e relax.



Pic nic in vigna al Mas dei Chini

Poco distante, solo per **sabato 4 maggio 2024, dalle 14.30**, si svolge **Racconti di pietra**, pomeriggio alla scoperta della collina di Martignano in compagnia degli esperti del Biodistretto di Trento e dell'Ecomuseo dell'Argentario, passeggiando tra vigneti, ville antiche, con focus sulla natura e le rocce del Calisio.

Il finale? Da **Maso Martis** per un brindisi a base di bollicine di montagna accompagnato da una gustosa merenda contadina con i formaggi di Azienda Agricola Le Mandre e focacce e altre specialità salate di Levà Italia.

Ogni **sabato**, a **Foloso di Isera**, dalle **15.00**, è il momento del **Ritorno alle origini**, presso l'**Azienda agricola Vignali Varas**: un'occasione per scoprire la storia della famiglia Frapporti attraversandone i vigneti e visitandone la cantina, con assaggio in anteprima del vino dalla botte. E sul finale, brindisi in abbinata ai prodotti Biodebiasi e Caseificio Sociale di Sabbionara.

Sempre a **Isera**, presso Palazzo De Probizzer, **domenica 5 maggio 2024 alle 18.00**, è in programma il primo dei quattro appuntamenti di **Suono Divino**, magico connubio tra musica, prodotti agricoli e vino di qualità. Le suggestioni sonore saranno affidate alla chitarra di Lapo Vannucci e al pianoforte di Luca Torrigiani. Al termine, momento di degustazione enogastronomica in compagnia dei produttori del territorio. Fino a esaurimento posti.

Solo per **sabato 4 maggio 2024, a partire dalle 14.00**, è in programma i **Belvedere della Vigolana** sull'omonimo altopiano tra boschi, santuari, fonti miracolose e soste golose: si parte dalla Chiesa di San Giorgio a Vigolo Vattaro in direzione Pasticceria Marzari, a cui seguirà la visita alla casa Natale di Santa Paolina per poi oltrepassare il Rio Rombonos e raggiungere bosco e castagneti di Castel Vigolo, il Santuario dedicato alla Madonna del Feles. Tornando dal bosco si raggiungerà Rio Rifer e il Parco delle Fratta a Bosentino per poi terminare con un gustoso aperitivo finale a Ca' dei Baghi; con i prodotti aziendali e quelli dell'Azienda Agricola Le Mandre.



Dal fiore al tavolo - Fototeca Strada del Vino - Foto M. Facci

Pacchetti vacanza

Per chi viene da fuori o per coloro che vogliono semplicemente staccare dalla quotidianità, e desidera prolungare il soggiorno in Trentino, sono disponibili due **proposte vacanza**.

Weekend Benessere di Primavera al Grand Hotel Terme di Comano, arricchito dalla cucina raffinata del Ristorante Il Parco e dalle opportunità offerte dal centro termale, e **Weekend Breakfast Foraging** al B&B Appartamenti "Alla Loggia dell'Imperatore" di Levico Terme, con colazioni "home made" impreziosite dalla vista panoramica sul Parco Asburgico.

Info, prezzi e prenotazioni

Per ulteriori dettagli, prezzi e prenotazioni, è possibile consultare il sito web ufficiale www.tastetrentino.it/gemmedigusto, dove saranno pubblicate in tempo reale tutte le nuove proposte e gli aggiornamenti sull'evento.

La primavera è il momento delle gite fuori porta: quale occasione migliore delle Gemme di Gusto, dunque, per vivere un'esperienza alla scoperta dei tesori enogastronomici del Trentino.