

NEWS DALLE CITTÀ DEL VINO

IN ARRIVO I PRIMI DIECI APPUNTAMENTI DI DIVIN OTTOBRE IN TRENTINO



Cerca Articoli



Ultime Notizie

- 04/10/24
Marchioli Wines, vini
biologici green oriented
- 04/10/24
La Rocca del Sole. Vini
sani, sinceri e di qualità
dagli anni '50
- 04/10/24
Barone G. R. Macri, Terre
di Gerace in bottiglia

ADV

Entra a

04/10/2024

Al via DIVin Ottobre, la rassegna con cui la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** celebra l'autunno e le sue delizie, con una serie di imperdibili appuntamenti tra Vallagarina, Piana Rotaliana, Valsugana, Valle dei Laghi, Garda.

Si parte **venerdì 4 ottobre**, dalle 19.00, con **Il bramito del cervo sul Baldo** a **Brentonico**, che prevede un menù completo al **Ristorante Maso Palù** – disponibile anche in versione vegetariana – seguito da una passeggiata accompagnata nel bosco per vivere l'esperienza unica di sentire il richiamo dei cervi innamorati in cerca della propria compagna. *La quota di partecipazione è di 35 euro per adulti e 17 per bambini (con menù ad hoc). Prenotazioni contattando ApT Rovereto Vallagarina e Monte Baldo.*

Si resta in **Vallagarina** anche **sabato 5 ottobre** per **Marzemino in festa** a **Isera**: dalle 14.30 alle 23.00 si alterneranno laboratori culinari per bambini, visite in trenino alla scoperta della Tenuta Fojaneghe, dove è in programma una degustazione dei vini della famiglia Bossi Fedrigotti, e divertimento tra musica e cena in piazza con polenta conca, **Marzemino** di Cantina d'Isera e il **brobrusà** di Locanda delle Tre Chiavi. *Info contattando ApT Rovereto Vallagarina e Monte Baldo.*

Sul territorio, sia **sabato che domenica** due interessanti proposte di **escursioni**. **Tra masi, vigneti e contrade ad Ala** prevede un itinerario da percorrere a piedi o in bici dalle 10.00 alle 16.00 per scoprire in autonomia il territorio e la sua cultura contadina, partendo dall'Azienda La Cadalora. Ad ogni coppia di partecipanti verrà consegnata una bottiglia di vino, grissini di Panificio Moderno e formaggi di Caseificio Sociale di Sabbionara. *La quota di partecipazione è di 20 euro a persona. Info e prenotazioni contattando l'azienda.* **A Terragnolo, tra trekking e sapori**, invece, accende i riflettori sul caratteristico



paesaggio di questa vallata del Leno, tra campi coltivati a grano saraceno e muretti a secco, con un finale di gusto proposto da Osteria 33 e la sua merenda-aperitivo a base di Fanzetto con le migliori espressioni di prodotti di Salumeria Belli e formaggi di Caseificio Sociale di Sabbionara, accompagnati da un calice di vino di Albino Armani – Viticoltori dal 1607. Dalle ore 15.30 alle 18.30. *La quota di partecipazione è di 12 euro.*

Spostandosi in **Piana Rotaliana**, invece, **sabato 5 ottobre alle 10.30 e alle 14.30, Maso Poli di Pressano di Lavis** dà appuntamento per **Vigneti d'autunno**, ovvero una camminata tra i vigneti, immersi nei colori del foliage, con degustazione finale sulla terrazza panoramica con vista sulla Valle dell'Adige in abbinata ai prodotti di Arturo Paoli Specialità Alimentari e Panificio Moderno. *La quota di partecipazione è di 25 euro a persona; 17 euro per bambini e ragazzi dai 6 ai 17 anni; gratuito sotto i 6 anni. Info e prenotazioni contattando Maso Poli.*

Domenica 6 imperdibile l'evento **Gin&Ginepri** alla Floricoltura Roncador di **Mezzolombardo**. Dalle 14.00 alle 19.00, l'esperto di storia della miscelazione Walter Bonaventura accompagnerà i partecipanti in un viaggio alla scoperta dei produttori artigianali di questo amato distillato – tra cui Distilleria Bertagnoli, Distilleria Francesco Poli e Distilleria Pisoni – con degustazione dedicata. *La quota di partecipazione è di 15 euro comprende la degustazione dei gin delle aziende presenti e di un cocktail a scelta.*

In zona anche **Divin Teroldego** da Endrizzi a **San Michele all'Adige**: degustazione immersiva nel Teroldego Rotaliano, partendo dalla versione estiva rosata per proseguire con le altre tipologie, assieme ad una proposta food con i formaggi di Caseificio Presanella e le mele La Trentina. In particolare, alle 11.00 e alle 15.00 la degustazione sarà preceduta anche dalla visita guidata. *La quota di partecipazione è di 35 euro con visita, 25 senza visita. Info e prenotazioni contattando direttamente l'azienda.*

Per chi invece preferisse un'esperienza con l'unico bianco autoctono trentino, la Cantina Toblino di **Sarche di Madruzzo** sia **sabato che domenica, dalle 15.00 alle 16.00**, propone **100% Nosiola** presso l'**Hosteria Toblino**: una pausa sfiziosa in un ambiente accogliente e rilassato con la degustazione di quattro espressioni diverse di questa varietà, in abbinata a un tagliere di salumi e formaggi locali e ad un assaggio di Olio d'oliva extravergine del Garda Trentino di Agraria Riva del Garda. *La quota di partecipazione è di 30 euro a persona. Info e prenotazioni contattando Hosteria Toblino.*

Per tutto il fine settimana, inoltre, l'opportunità di partecipare al **Festival del pesce di acqua dolce** in **Alto Garda**, tra Riva, Arco e Nago-Torbole, con tante iniziative dedicate a scoprire il sapore e la versatilità di questo ingrediente, come l'aperitivo gourmet Creek Chic, il pranzo in piazza a Torbole o la cena a più mani Fizz & Fish presso gli spazi eleganti del Monastero Arx Vivendi. In collaborazione con Agraria Riva del Garda, ASTRO – Associazione Triticoltori Trentini e Azienda Agricola Triticoltura Armanini. *Info e prenotazioni contattando ApT Garda Trentino.*

Dedicata ad una delle protagoniste della stagione autunnale, invece, la **Festa della Zucca di Pergine Valsugana**. L'appuntamento è da venerdì a domenica al Parco Tre Castaani tra momenti creativi

dedicati a bambini e adulti, mostre a tema, dimostrazione di antichi mestieri, artigianato e, ovviamente, gastronomia e degustazioni, anche grazie alla partecipazione di Cooperativa Castanicoltori Trentino Alto Adige, Cenci Trentino, Terre del Lagorai, Ristorante Innesti. *Info e prenotazioni contattando ApT Valsugana.*

La rassegna DiVin Ottobre è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il sostegno della Regione Trentino – Alto Adige e de La Trentina.

Per info e prenotazioni, Tastetrentino.it/DiVinOttobre

