



In arrivo i primi dieci appuntamenti di Divin Ottobre

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

04/10/2024 Categoria: Enogastronomia e Enoturismo



Redazione



Emiliano Cecchi

Co-founder FoodDay.it, dal 1996
creo e gestisco progetti editoriali
online.

cecchi@puntoweb.net



Photo credits: GineGinepri_FototecaFIRoncadro, fonte ufficio stampa



RUBRICHE



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 treno 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 concia, 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 Fanzello 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 Bertagnolli, 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 Trotilcoltori Trentini e Azienda Agricola Trotilcoltura 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 Castagni 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

Informazioni sulla pubblicazione

Testo inviato da: [Mariella Belloni](#)



Pubblica con noi



Collabora con
Fooday

[Scopri le opportunità](#)

