



Agraria Riva del Garda

RASSEGNA USCITE WEB DAL 01 al 31 luglio 2017

Rovereto 31 luglio 2017



<http://blog.enotourtrento.it/?p=foqxitug>

## A LUGLIO LA PRIMA EDIZIONE DI “A TUTTO MARZEMINO”

3 luglio 2017



*Fedele alla propria strategia promozionale, che mira a dedicare un mese intero ad ognuno dei vini testimonial del Trentino, al fine di aumentarne la notorietà e valorizzarlo, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino lancia “A tutto Marzemino”, oltre 20 iniziative che dal 1 al 31 luglio si alterneranno tra Valsugana, Alto Garda, Trento, Vallagarina, Piana Rotaliana e Giudicarie,*

*coinvolgendo oltre una settantina di soci dell’Associazione.*

**Rosso simbolo della Vallagarina**, dove è giunto da terre lontane 500 anni fa a seguito della dominazione veneziana, il **Marzemino** non ha certo bisogno di presentazioni. Vino elegante, dal colore rosso rubino tendente al violaceo, presenta un aroma gentile e in bocca è morbido e vellutato. Caratteristiche che in passato lo hanno reso protagonista delle tavole di dogi e imperatori e che anche oggi continuano a conquistare gli amanti del buon bere.

**E per scoprirlo in tutte le sue sfumature, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, in collaborazione con oltre una settantina di soci, propone “A tutto Marzemino”:** menù a tema, degustazioni, visite in cantina, cene con il produttore e speciali aperitivi lungo tutto il territorio della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, **dalla Vallagarina alla Valsugana, dalla Piana Rotaliana all’Alto Garda fino alle Giudicarie, passando per Trento e Rovereto.**

Innanzitutto *Proposta mese del Marzemino*, l’iniziativa di **Palazzo Roccabruna – Enoteca provinciale del Trentino** che **dal giovedì al sabato, dalle 17.00 alle 22.00**, offre a tutti i winelovers la possibilità di effettuare tre assaggi di altrettante etichette di Trentino DOC Marzemino.

<http://blog.enotourtrento.it/?p=foqxitug>

**Martedì 11 luglio**, alle **ore 20.00**, presso la **Cantina d'Isera**, l'**ONAV-sezione di Trento** organizza **Marzemin a Caval**, serata degustazione e didattica sui diversi terroir del vitigno in compagnia di 7 cantine, tra cui Cantina d'Isera, Vivallis, Cavit, Cantina Aldeno, Azienda Agricola La Cadalora, mentre **mercoledì 12 luglio**, dalle **ore 18.00 alle 20.30**, presso il **Castello di Rovereto**, è in programma **Aperitivi al castello**, ovvero visita guidata e degustazione finale di Marzemino della Cantina d'Isera e prodotti tipici della Vallagarina.



Rimanendo in Vallagarina, **giovedì 13 luglio**, dalle **19.00 alle 23.00**, presso il **Wine Bar Bacco 12 di Ala**, la Cantina di Ala presenta **Svelando... il Marzemino 2016**, anteprima della nuova annata, mentre **venerdì 14 luglio**, alle **22.45**, e **sabato 15 luglio**, alle **21.30**, è in programma **Girar divin col Marzemin**, percorso notturno animato nei luoghi di Mozart del **centro storico di Ala** alla scoperta dell' "eccellente Marzemino" decantato nel Don Giovanni, con degustazioni nelle cantine fonde, musica e teatro.

Spostandosi sul **Lago di Caldonazzo**, **venerdì 14 luglio**, è invece in programma **Lagolosa**, serata con percorso in barca verso Valcanover e cena in riva al lago presso il Circolo Velico abbinata a Marzemino.

Spostandosi sul **Lago di Caldonazzo**, **venerdì 14 luglio**, è invece in programma **Lagolosa**, serata con percorso in barca verso Valcanover e cena in riva al lago presso il Circolo Velico abbinata a Marzemino.

**Giovedì 27 luglio**, dalle **17.00 alle 22.00**, presso la **Cantina Grigoletti di Nomi**, è la volta di **Libiamo al Marzemino nella Basilica del Vino**, dove è prevista una visita guidata nelle cantine, degustando diverse annate di Marzemino ed assaporando cinque proposte food a km "0" proposte dallo chef Marcello Franceschi del Ristorante Al Forte Alto, con momenti di intrattenimento. **Dalle 19.00 in poi**, invece, presso l'**Albergo Falchetto di Sarnonico**, in Val di Non, si svolgerà **Musica&Marzemino**, degustazione di diversi Marzemino della Cantina d'Isera con accompagnamento musicale.



<http://blog.enotourtrento.it/?p=foqxitug>



**Sabato 29 luglio, a partire dalle 9.00,** l'appuntamento è a **Castione di Brentonico** per *All'ombra dei Castagni*, visita guidata in castagneto alla scoperta delle operazioni colturali e dei vari stadi di crescita delle piante con brindisi finale di Marzemino della Cantina Mori Colli Zugna accompagnato da un dolce a base di castagne e altri prodotti locali. **Lo stesso giorno** la Cantina Mori Colli Zugna aspetta i winelovers anche al **Rifugio San**

**Pietro di Tenno** per *Marzemino in rifugio*, dove i Marzemino saranno abbinati ai sapori di montagna.

Inoltre, **tutti i venerdì, dalle 18.00 alle 21.00, Panificio Moderno di Piazza Lodron a Trento** organizza *Moderno Live - Speciale Marzemino*, aperitivo musicale con il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti.

Infine, le **proposte in programma per tutto il mese:** dall'iniziativa *Alla scoperta del Marzemino*, selezione di Marzemino proposta a prezzi scontati presso l'enoteca-delizieria-enolibreria **Stappo alla regola di Villazzano di Trento**, alle degustazioni *Disfida del Marzemino* e *Aperitivo al Marzemino*, in programma, rispettivamente, **presso la Locanda delle Tre Chiavi di Isera** - con il Marzemino d'Isera e il Marzemino dei Ziresi - **e presso il Moja Ristorante di Rovereto** - in cui il Marzemino di Cantina d'Isera incontra carne salada, salmistrata in casa e formaggio caprino trentino di Latte Trento.

Non mancano i **menù a tema**. Tra questi, *Il Marzemino sposa la cucina trentina*, con piatti tipici in abbinamento al Marzemino dell'Azienda Agricola Grigoletti, presso **Ristorante San Colombano e Ristorante il Doge di Rovereto, Ristorante al Forte Alto di Nago, Agritur La Polentera di Storo, Ristorante Antiche Contrade di Pergine Valsugana, Ristorante Boivin di Levico Terme, Panificio Moderno piazza Lodron 21 di Trento,**



**Agritur el Mas di Moena; Rosso Marzemino**, in cui i piatti di **Sartori's Hotel di Lavis, Hotel Liberty e Locanda Restel de Fer di Riva del Garda, Ristorante Alfio di Dro, Maso Vetriolo di Levico Terme e Ristorante Vecchia Mori di Mori** saranno abbinati al Marzemino Superiore d'Isera; *Marzemino - il Principe del territorio*, in cui il Marzemino Superiore di svariate cantine - tra cui Cantina d'Isera, Cantina Mori Colli Zugna, Cavit e Vivallis - incontrano uno speciale menù 100% trentino **presso Casa del Vino della Vallagarina.**

<http://blog.enotourtrento.it/?p=foqxitug>

**Solo dal 17 al 31 luglio**, invece, *Marzemino e sapori di montagna*, in cui il Marzemino d'Isera Trentino Superiore e Marzemino Trentino DOC Vino Biologico di Cantina d'Isera incontrano i piatti del **Ristorante al Vò di Trento** e *La proposta di mezzodi \_ speciale Marzemino*, in cui il Marzemino della Cantina Mori Colli Zugna incontra le specialità dell'**Osteria a "Le Due Spade" di Trento**.



Chiudono la rassegna due proposte vacanza, fruibili tutto il mese: *Good wine & good place*, due notti **presso Pietra Rara - room&breakfast di Pietramurata di Dro**, in cui si riceverà in omaggio una bottiglia di Marzemino di **Agraria Riva del Garda**, e *Weekend tra Marzemino e sapori locali*, una notte **presso B&B "Alla Loggia dell'Imperatore" di Levico Terme**, che proporrà in omaggio Marzemino Etichetta Verde di Cantina d'Isera.

*Per maggiori informazioni sui programmi delle singole iniziative è possibile visitare [www.tastetrentino.it/atuttomarzemino](http://www.tastetrentino.it/atuttomarzemino).*

<https://www.ufficiostampa.provincia.tn.it/Comunicati/Alto-Garda-terra-di-castelli>

Il progetto è promosso dai Comuni di Arco, Drena, Nago-Torbole, Riva del Garda e Tenno, in collaborazione con la Soprintendenza provinciale

## Alto Garda terra di castelli

### Alto Garda terra di castelli

«Alto Garda terra di castelli» è un'iniziativa di valorizzazione dei castelli (Drena, Arco, Penede a Nago e Rocca di Riva del Garda) e dei borghi fortificati dell'Alto Garda (mura ad Arco, mura e Bastione veneziano a Riva del Garda, borgo di Frapporta a Tenno) che propone un percorso di avvicinamento e visita ai monumenti e al loro contesto, associando alla mobilità in automobile la possibilità dei tempi lenti del cammino a piedi o della bicicletta.

Nasce così un vero e proprio circuito dei castelli e dei borghi del Sommolago, con un omaggio finale per chi ne visiterà le principali tappe e, al termine della stagione estiva, un ricco programma di iniziative e spettacoli a porte aperte nei castelli. Il progetto è promosso dai Comuni di Arco, Drena, Nago-Torbole, Riva del Garda e Tenno, in collaborazione con la Soprintendenza per i beni culturali della Provincia autonoma di Trento, e si inserisce nella più ampia programmazione culturale della Rete Castelli del Trentino.



#### I percorsi sul territorio

Per la stagione estiva 2017 è stato predisposto un pieghevole che contiene anzitutto le informazioni essenziali relative ai castelli (principali motivi di interesse, contatti e orari di visita), e ai borghi (punti di interesse e accessibilità); vengono proposti sei itinerari, da percorrere in auto, bicicletta o a piedi, di diversa lunghezza, durata e impegno: dal castello di Arco al castello di Drena, da Castel Penede al castello di Arco, dalla Rocca di Riva al castello di Arco, da Castel Penede al castello di Arco, dal castello di Arco al borgo di Frapporta a Tenno, dalla Rocca di Riva al borgo di Frapporta.

La mobilità lenta permette di comprendere la relazione che intercorre fra i castelli e i sistemi murati di città e borghi, e fra i castelli e il paesaggio che li circonda. Inoltre, il pieghevole fornisce le informazioni di contatto per altri quattro siti particolarmente significativi da un punto di vista architettonico, archeologico e paesaggistico (castel Toblino, castello di Stenico, Castel Campo, castrum dell'isola di Sant'Andrea a Loppio).

#### Il piacere dell'itinerario e il piacere del gusto

Per invitare il pubblico a spostarsi da un castello all'altro, il pieghevole propone una sorta di circuito con premio finale. Apponendo sul coupon allegato al pieghevole i quattro timbri presenti nelle sedi castellane (presso le biglietterie di Arco, Drena e Riva, e, per Castel Penede, nell'apposita cassetta collocata all'ingresso del sito sempre liberamente accessibile), ciascun visitatore potrà ottenere uno sconto del 15% su un acquisto allo store rurale di [Agraria Riva del Garda](#), in via San Nazzaro 4 a Riva del Garda (offerta valida fino al 31 ottobre 2017, esclusi i prodotti di macelleria).

#### Giornate di festa nei castelli 2017

Dopo la positiva esperienza della prima edizione svoltasi nel 2016, anche quest'anno i castelli dell'Alto Garda, nel periodo 24 settembre - 1 ottobre, chiuderanno la stagione estiva con un ciclo di appuntamenti a ingresso gratuito nelle quattro sedi castellane e nel borgo di Tenno (visite guidate, itinerari, eventi musicali, spettacoli, attività di animazione per bambini, che saranno comunicati).

*Iniziativa promossa da: Comune di Arco; Comune di Drena; Comune di Nago-Torbole; Comune di Riva del Garda; Comune di Tenno; Mag, Museo Alto Garda. In collaborazione con: Provincia autonoma di Trento, Soprintendenza per i beni culturali; Garda Trentino SpA. Con il sostegno di: [Agraria Riva del Garda](#).*

**Fonte: Ufficio Stampa Comuni di Arco e Riva del Garda**





## Alto Garda terra di castelli

«Alto Garda terra di castelli» è un'iniziativa di valorizzazione dei castelli e dei borghi fortificati dell'Alto Garda, che propone un percorso di avvicinamento e visita ai monumenti e al loro contesto, associando alla mobilità in automobile la possibilità dei tempi lenti del cammino a piedi o della bicicletta.



Nasce così un vero e proprio circuito dei castelli (Drena, Arco, Penede a Nago e Rocca di Riva del Garda) e dei borghi del Sommolago (mura ad Arco, mura e Bastione veneziano a Riva del Garda, borgo di Frapporta a Tenno), con un omaggio finale per chi ne visiterà le principali tappe e, al termine della stagione estiva, un ricco programma di iniziative e spettacoli a porte aperte nei castelli. Il progetto è promosso dai Comuni di Arco, Drena, Nago-Torbole, Riva del Garda e Tenno, in collaborazione con la Soprintendenza per i beni culturali della Provincia autonoma di Trento, e si inserisce nella più ampia programmazione culturale della Rete Castelli del Trentino.

### I percorsi sul territorio

Per la stagione estiva 2017 è stato predisposto un pieghevole che contiene anzitutto le informazioni essenziali relative ai castelli (principali motivi di interesse, contatti e orari di visita), e ai borghi (punti di interesse e accessibilità); vengono proposti sei itinerari, da percorrere in auto, bicicletta o a piedi, di diversa lunghezza, durata e impegno: dal castello di Arco al castello di Drena, da castel Penede al castello di Arco, dalla Rocca di Riva al castello di Arco, da castel Penede al castello di Arco, dal castello di Arco al borgo di Frapporta a Tenno, dalla Rocca di Riva al borgo di Frapporta.

La mobilità lenta permette di comprendere la relazione che intercorre fra i castelli e i sistemi murati di città e borghi, e fra i castelli e il paesaggio che li circonda. Inoltre, il pieghevole fornisce le informazioni di contatto per altri quattro siti particolarmente significativi da un punto di vista architettonico, archeologico e paesaggistico (castel

<http://www.comune.rivadelgarda.tn.it/Notizie-ed-eventi/Notizie/In-evidenza/Alto-Garda-terra-di-castelli>

Toblino, castello di Stenico, castel Campo, castrum dell'isola di Sant'Andrea a Loppio).

### **Il piacere dell'itinerario e il piacere del gusto**

Per invitare il pubblico a spostarsi da un castello all'altro, il pieghevole propone una sorta di circuito con premio finale. Apponendo sul coupon allegato al pieghevole i quattro timbri presenti nelle sedi castellane (presso le biglietterie di Arco, Drena e Riva, e, per Castel Penede, nell'apposita cassetta collocata all'ingresso del sito sempre liberamente accessibile), ciascun visitatore potrà ottenere uno sconto del 15% su un acquisto allo store rurale di Agraria Riva del Garda, in via San Nazzaro 4 a Riva del Garda (offerta valida fino al 31 ottobre 2017, esclusi i prodotti di macelleria).

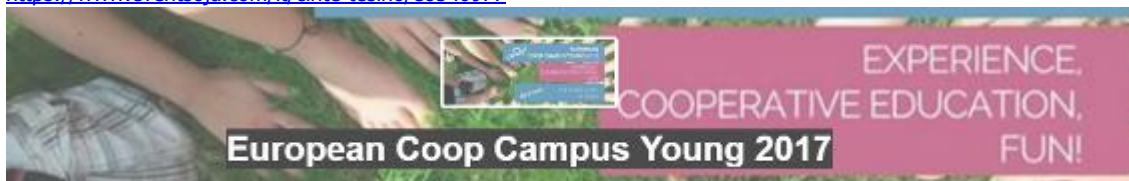
### **Giornate di festa nei castelli 2017**

Dopo la positiva esperienza della prima edizione svoltasi nel 2016, anche quest'anno i castelli dell'Alto Garda, nel periodo 24 settembre - 1 ottobre, chiuderanno la stagione estiva con un ciclo di appuntamenti a ingresso gratuito nelle quattro sedi castellane e nel borgo di Tenno (visite guidate, itinerari, eventi musicali, spettacoli, attività di animazione per bambini, che saranno comunicati).

*Iniziativa promossa da: Comune di Arco; Comune di Drena; Comune di Nago-Torbole; Comune di Riva del Garda; Comune di Tenno; Mag, Museo Alto Garda. In collaborazione con: Provincia autonoma di Trento, Soprintendenza per i beni culturali; Garda Trentino SpA. Con il sostegno di: Agraria Riva del Garda.*



<https://www.eventsoja.com/it/cinte-tesino/e8540977>



Eccoci giunti prima edizione di European Coop Campus Young, la Summer school di formazione cooperativa della Federazione Trentina della Cooperazione promossa con il patrocinio della Provincia Autonoma di Trento, dedicata a giovani dai 14 ai 18 anni.

Questa prima edizione sperimentale, in programma dal 16 al 22 luglio, è stata riservata ad un gruppo di 12 studenti di Norcia, uno dei centri maggiormente colpiti dal Terremo del Centro Italia del 2016. I costi di partecipazione dei giovani sono coperti da Solidea onlus, la onlus di sistema della Cooperazione Trentina che utilizzerà per questo una parte delle donazioni raccolte per le iniziative di ricostruzione economica, sociale e civile delle zone terremotate.

La settimana si svolgerà con un misto di attività formative, tour delle cooperative per toccare con mano il mondo cooperativo ed esperienze ludiche alla scoperta del nostro territorio.

1° giorno: Benvenuto, giardino d'Europa e visita al Museo De Gasperi

2° giorno: Formazione cooperativa, escursione nel territorio con Mirco Mezzanotte, Cineforum cooperativo e spettacolo di Nicola Sordo

3° giorno: Visita alla coop. sociale Archè e Sup sul Lago

4° giorno: Escursione sulla Ponale di Riva del Garda, pomeriggio al lago e visita alla società cooperativa agraria di Riva del Garda alla scoperta dell'olio d'oliva

5° giorno: visita alla cooperativa Aurora e workshop sui temi dell'upcycling e riciclo creativo; nel pomeriggio visita al MUSE e trekking urbano nel centro storico di Trento

6° giorno: Trekking e visita ad Arte Sella e bilancio finale dell'esperienza nel pomeriggio; serata al buskers festival tesino

7° giorno: partenza

## CASTELLI DIVINI - CASTELLO DI SAN GIOVANNI

STRADA VINO TRENTINO / 28 LUGLIO, 2017 ORE 18:30

VIA LAGO, 38080 BONDONE TN



All'imbrunire, si respirerà una romantica atmosfera di altri tempi, protetti da antiche mura custodi di secoli di storia.

Quando il sole inizierà a ripararsi dietro le montagne, salutando con garbo una spensierata giornata estiva, il Castello di San Giovanni si animerà attraverso una proposta gastronomica di assoluta eccellenza, studiata per i palati più raffinati ed esigenti, e resa più magica dalle note del Nuovo Ensemble di Trento.

### LA VISITA AL CASTELLO

Castello di San Giovanni

Il castello sorge su di uno sperone roccioso a picco sul Lago d'Idro, strategica posizione a controllo dell'imboccatura delle Valli Giudicarie, delicata area di confine dei domini vescovili tridentini. Feudo dei Lodrón dal XIII secolo, rimase in mano alla potente casata ininterrottamente fino al Novecento. Negli anni Cinquanta del XX secolo venne acquistato da nuovi proprietari che vi avviarono notevoli lavori di restauro. Oggi il castello è di proprietà del comune e si presenta in ottimo stato di conservazione.

### LA DEGUSTAZIONE

Durante l'aperitivo potrete degustare i prodotti dei soci della Strada: i vini di Filanda de Boron e di Agraria Riva del Garda e i distillati di Foletto - Picco Rosso abbinati ai salumi di Macelleria Cis, ai formaggi del Consorzio Tutula Sprezza DOP delle Giudicarie, ai prodotti ittici dell'Azienda Agricola Trolicoltura Armanini e alle confetture di Azienda agricola Rossi Andrea.

<http://www.cosafareintrentino.it/it/evento/castelli-divini-castello-di-san-giovanni>

#### IL CONCERTO

A fine serata concerto di musica da camera con il Nuovo Ensemble:  
il duo chitarristico Emanuele Grossi e Enrico Pavese proporrà musiche di M. Castelnuovo Tedesco, I. Albeniz e M. De Falla.

#### Dove

Castello di San Giovanni  
via Iago - San Giovanni di Bondone

#### Quota di partecipazione

€ 15,00 – comprensivi di visita guidata al castello, spettacolo musicale, selezione di prodotti enogastronomici degli associati alla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e calice in vetro

#### Note

E' previsto il servizio di bus navetta gratuito per raggiungere il castello con partenza dal parcheggio di via Porto Camarelle di Baitoni di Bondone dalle 18.10 in poi. I posti sono limitati; è vivamente consigliata la prenotazione.

La serata si svolgerà all'aperto; vi consigliamo di vestire "a prova di spifferi" e ... di non indossare il tacco 12!

L' appuntamento non avrà luogo in caso di pioggia.

#### Per info e prenotazioni

tel. 0461-921863 - [info@stradavinotrentino.com](mailto:info@stradavinotrentino.com)

Scopri il programma della manifestazione su:

[bit.ly/CastelliDiVini](http://bit.ly/CastelliDiVini)

Si ringrazia il Comune di Bondone per la collaborazione.

#castellidivini #trentinowinefest Comune Bondone Visit Chiese Trentino Cultura Acqua Levico



*Bondone, 28 luglio | dalle 18.30 alle 21.30*

### **CASTELLI DIVINI 2017 | 2' APPUNTAMENTO**

*All'imbrunire, si respirerà una romantica atmosfera di altri tempi, protetti da antiche mura custodi di secoli di storia.*

*Quando il sole inizierà a ripararsi dietro le montagne, salutando con garbo una spensierata giornata estiva, **Castel San Giovanni** si animerà attraverso una proposta gastronomica di assoluta eccellenza, studiata per i palati più raffinati ed esigenti, e resa più magica dalle note del Nuovo Ensemble di Trento.*

Protagonista del **secondo appuntamento**, in programma per **venerdì 28 luglio** a partire **dalle ore 18.30**, il **Castello di San Giovanni di Bondone**, caratterizzato da una posizione suggestiva, sorge infatti su uno sperone roccioso a picco sul Lago d'Idro, dal quale si possono ammirare la veneziana Rocca d'Anfo, la parte meridionale della Valle del Chiese fino a scorgere le Dolomiti di Brenta.

Dopo una visita alla scoperta della storia del castello, la cui parte più antica venne costruita attorno al XII sec., **grazie al racconto di una guida esperta**, gli ospiti potranno degustare uno **sfizioso aperitivo al tramonto affacciati sul lago** con i vini di **Filanda de Boron** e di **Agraria Riva del Garda**, i distillati di **A. Foletto** e **l'Acqua Levico**, abbinati ai **salumi di Macelleria Cis**, ai formaggi del **Consorzio Tutela del Formaggio Dop Sprezza delle Giudicarie**, ai prodotti ittici dell'**Azienda Agricoltura Trocicoltura Armanini** e alle **confetture di Azienda Agricola Rossi Andrea**.



info@stradavinotrentino.com tramite mail400 euro17 mesi.net

Reso onore a Bacco e sedato l'appetito, lo spazio sarà lasciato alla **musica da camera del Nuovo Ensemble di Trento**, con performance del **duo chitarristico Emanuele Grossi ed Enrico Pavese** che proporrà musiche di M. Castelnuovo Tedesco, I. Albeniz e M. De Falla.

I

*La quota di partecipazione è di 15 euro e comprende visita guidata, spettacolo musicale, degustazione e calice in vetro. Per info e prenotazioni, chiamare il numero 0461 921863 o scrivere a [info@stradavinotrentino.com](mailto:info@stradavinotrentino.com). E' previsto un servizio di bus navetta gratuito per raggiungere il castello.*

**Castelli diVini** prosegue con la terza e ultima tappa in Valsugana, presso Castel Ivano, il **25 agosto**.

Ulteriori informazioni e il programma della manifestazione su [tastetrentino.it/castellidivini](http://tastetrentino.it/castellidivini)

#castellidivini #trentinowinefest



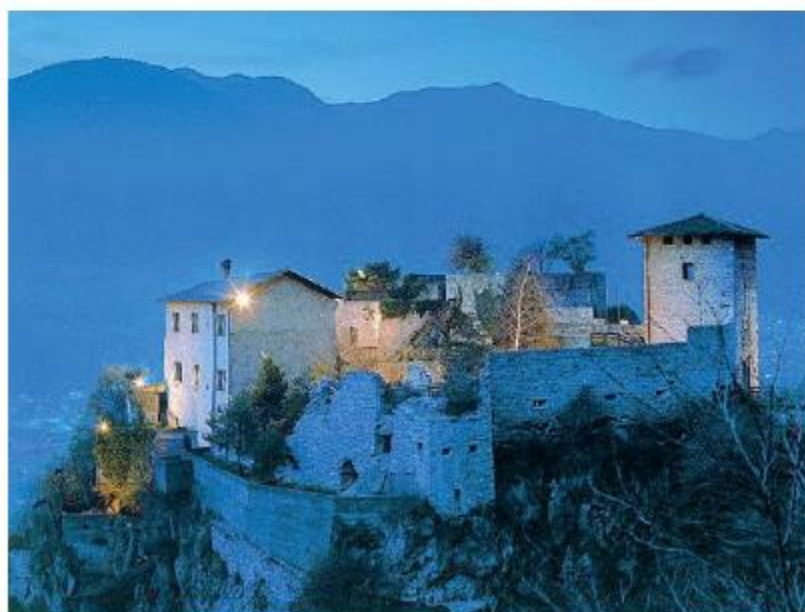
<https://www.pressreader.com/italy/corriere-del-trentino/20170721/281938837973791>

# San Giovanni di Bondone Magia dei «castelli diVini»

Corriere del Trentino 21 Jul 2017

altre +1

Seconda tappa della manifestazione estiva «Castelli diVini», inaugurata lo scorso 14 luglio →



Corno di Isera in Vallagarina. L'esclusiva rassegna di aperitivi al tramonto organizzata da Strada del Vino e Sapori del Trentino, in programma durante gli ultimi venerdì nei mesi d'estate, il prossimo 28 luglio sarà al Castello di San Giovanni di Bondone.

La kermesse è nata in collaborazione con l'Assessorato alla Cultura

strada che collegava la Valle del Chiese con il Lago di Garda attraverso la Val Vestino. La serata partirà proprio con una visita alla scoperta della sua storia: il racconto di una guida esperta accompagnerà gli ospiti tra le stanze del maniero.

Poi si potrà degustare uno sfizioso aperitivo al tramonto affacciati sul lago con i vini di Filanda

<https://www.pressreader.com/italy/corriere-del-trentino/20170721/281938837973791>

della Provincia Autonoma di Trento, la Rete dei Castelli del Trentino, il Nuovo Ensemble di Trento e, per questa specifica serata, con il supporto del Comune di Bondone.

Entrando nei dettagli dell'evento, venerdì 28 luglio, dalle ore 18.30 alle 21.30, a fare da cornice all'aperitivo sarà un maniero caratterizzato da una posizione altamente suggestiva, per quasi dire magica: sorge infatti su uno sperone roccioso a picco sul Lago d'Idro, dal quale si possono ammirare la veneziana Rocca d'Anfo, la parte meridionale della Valle del Chiese fino a scorgere le Dolomiti di Brenta.

Per tracciarne un po' la storia, il Castello di San Giovanni, la cui parte più antica venne costruita attorno al XII secolo, fu baluardo dei confini meridionali del Principato vescovile di Trento e presidio della

de Boron e di Agraria Riva del Garda, i distillati di A. Foletto e l'Acqua Levico, abbinati ai salumi di Macelleria Cis, ai formaggi del Consorzio Tutela del Formaggio DOP Sprezza delle Giudicarie, ai prodotti ittici dell'Azienda Agricoltura Trocicoltura Armanini e alle confetture di Azienda Agricola Rossi Andrea.

Dopo l'aperitivo, lo spazio sarà lasciato alla musica da camera: ad esibirsi sarà il Nuovo Ensemble di Trento, con performance del duo chitarristico formato da Emanuele Grossi ed Enrico Pavese che proporrà musiche di M. Castelnuovo Tedesco, I. Albeniz e M. De Falla.

La quota di partecipazione è di 15 euro e comprende la visita guidata, lo spettacolo musicale, la degustazione e un calice di vino. Per informazioni e prenotazioni, è sufficiente chiamare il numero 0461

921863 oppure scrivere a [info@stradavinotrentino.com](mailto:info@stradavinotrentino.com).

L'organizzazione mette a disposizione dei partecipanti un servizio navetta gratuito con partenza dal parcheggio di Via Porto Camarelle di Baitoni di Bondone dalle 18.10 in poi per raggiungere il castello. Castelli diVini proseguirà con la terza e ultima tappa il 25 agosto, in Val Sugana, a Castel Ivano.



## *Madonna di Campiglio, la "Perla delle Dolomiti", dal 27 al 30 luglio ospiterà la quarta edizione estiva di Trentodoc sulle Dolomiti.*

Anche in questa occasione, a fare da fil rouge alla kermesse sarà un itinerario fatto di musica, cucina, territorio e il racconto delle caratteristiche del primo metodo classico ad aver ricevuto in Italia la DOC.

Un calendario ricco di eventi attraverso il quale tutti gli appassionati potranno conoscere e degustare Trentodoc all'interno dei locali, bar, rifugi e ristoranti che aderiscono al programma, nella cornice mozzafiato delle Dolomiti di Brenta e delle Alpi dell'Adamello e della Presanella.

Tra aperitivi musicali, menù gourmet, cene stellate e proposte legate al territorio, in abbinamento alle bollicine di montagna delle 45 case spumantistiche trentine, **Trentodoc sulle Dolomiti a Madonna di Campiglio** è un appuntamento imperdibile che sa coniugare bellezza del territorio ed eccellenza della sua proposta enogastronomica.

L'evento è realizzato dall'Istituto Trento Doc, grazie anche alla collaborazione con Apt Madonna di Campiglio, Pinzolo e Val Rendena.

### *Ecco il calendario completo degli appuntamenti*

#### **TRENTODOC IN QUOTA**

##### **RIFUGIO 5 LAGHI**

Sabato 29 luglio, dalle 11 alle 14

**Calici con vista: aperitivo Trentodoc con le Dolomiti di Brenta**

Loc. 5 Laghi - arrivo Cabinovia5 Laghi - Tel 0465 443270

##### **RIFUGIO PATASCOSS**

Domenica 30 luglio, dalle 12 alle 15

**Bollicine e cori di montagna: Trentodoc, carne alla griglia in compagnia del Coro A.N.A Re di Castello**

Loc. Patascoss- Tel 0465 440122 - 347 9431201

#### **L'APERITIVO TRENTODOC**

dalle 18 alle 20

##### **BAR DOLOMITI**

Giovedì 27 luglio

#### **Dj-Set e Bollicine di Montagna**

Venerdì 28 luglio



---

22 luglio 2017

<http://salute.portaleitaliano.org/2017/07/21/dal-27-al-30-luglio-torna-a-madonna-di-campiglio-trentodoc-sulle-dolomiti/>

**Trentodoc e degustazione di formaggi e salumi**

Sabato 29 luglio

**Freschezze del mare e bollicine di montagna tra le Dolomiti**

Via degli Sfulmini,21- Tel 0465 440613

**CAFÈ CAMPIGLIO**

Venerdì 28 luglio

**Bollicine e sapori di montagna**

Piazza Righi, 6- Tel 0465 442746

**WINESTUBE**

Venerdì 28 luglio

**Lounge Live Music &Trentodoc**

Hotel Crozzon- Viale Dolomiti di Brenta, 96 - Tel 0465 442222

**L'APPUNTAMENTO INSOLITO**

**IL GALLO CEDRONE**

Giovedì 27 luglio, dalle 18.30

**Trentodoc: lo Chardonnay di montagna e la sfida con il tempo**

**2007-2006-2005-2001-1997-1988 – degustazione di 6 annate Trentodoc**

Taverna dell'Hotel Bertelli - Via Cima Tosa, 80- Tel 0465 441013

**DOLOMIEU**

**Trentodoc e Le Origini**

*Il sommelier Marco Masè Calcagn racconta Trentodoc*

*In cucina lo Chef Enrico Croatti*

DV Chalet Boutique Hotel & SPA - Via Castelletto Inferiore, 10 - Tel 0465 443191

**I MENÙ GOURMET**

**IL CONVIVIO**

dalle ore 20

**Trentodoc e i profumi del territorio**

*Il Sommelier Riccardo Marmondi racconta Trentodoc*

Alpen Suite Hotel- Viale Dolomiti di Brenta, 84 - Tel 0465 440100

**STUBE HERMITAGE**

dalle ore 21

**Le Dolomiti: poesia negli occhi, nel piatto e nel calice**

*Il Signor Giacomo Maffei racconta Trentodoc*

BioHotel Hermitage - Via Castelletto Inferiore, 63- Tel 0465 441558

---

22 luglio 2017

<http://salute.portaleitaliano.org/2017/07/21/dal-27-al-30-luglio-torna-a-madonna-di-campiglio-trentodoc-sulle-dolomiti/>

#### **I MENÙ DEL TERRITORIO**

##### **LA STUBE DI GIANNA**

Giovedì 27 luglio | Sabato 29 luglio, dalle 19.30 alle 21

**Trentino e Trentodoc: bollicine di montagna, dalla cucina alla tavola**

Hotel Gianna - Via Vallesinella, 16 - Tel 0465 441106

##### **RIFUGIO 5 LAGHI**

Sabato 29 luglio, a pranzo

**Dolomiti e Trentodoc: un panorama per i 5 sensi**

Loc. 5 Laghi - arrivo Cabinovia 5 Laghi - Tel 0465 443270 (è gradita la prenotazione)

**LE 45 CASE SPUMANTISTICHE TRENTODOC** ABATE NERO / ACCADEMIA DEL VINO CADELAGHET / AGRARIA RIVA DEL GARDA / ALTEMASI / BALTER / BELLAVEDER / BORGO DEI POSSERI / CANTINA ALDENO / CANTINA D'ISERA / CANTINA MORI COLLI ZUGNA / CANTINA ROTALIANA DI MEZZOLOMBARDO / CANTINA ROVERÉ DELLA LUNA AICHHOLZ / CANTINA SOCIALE DI TRENTO / CANTINA TOBLINO / CANTINE FERRARI / CANTINE MONFORT / CEMBRA CANTINA DI MONTAGNA / CESARINI SFORZA SPUMANTI / CONCILIO / CONTI BOSSI FEDRIGOTTI - MASI / CONTI WALLENBURG / ENDRIZZI / ETYSSA / FONDAZIONE EDMUND MACH / GAIERHOF / LETRARI / MADONNA DELLE VITTORIE / MARCO TONINI / MAS DEI CHINI / MASO MARTIS / MASO NERO / MASO POLI / METIUS / MOSER / OPERA VITIVINICOLA IN VALDICEMBRA / PEDROTTI SPUMANTI / PISONI F.LLI / REVÌ / ROTARI / SAN MICHAEL / SIMONCELLI ARMANDO / VITICOLTORI IN AVIO / VIVALLIS / ZANOTELLI ELIO & F.LLI / ZENI GIORGIO /

Per maggiori informazioni: [www.trentodoc.com](http://www.trentodoc.com)

## Aperitivi al tramonto, la magia arriva al Castello di San Giovanni in Bondone

*Per agevolare l'arrivo al castello, è disponibile un servizio navetta gratuito con partenza dal parcheggio di Via Porto Camarelle di Baitoni di Bondone*



Pubblicato il - 23 luglio 2017 - 22:23

Condividi

**TRENTO.** In un'atmosfera unica e magica la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino fa **tappa in Valle del Chiese** per il secondo appuntamento di **Castelli di Vini**, l'esclusiva rassegna di aperitivi al tramonto in programma durante **gli ultimi venerdì dei mesi d'estate**, organizzata **in collaborazione con l'Assessorato alla Cultura della Provincia Autonoma di Trento, la Rete dei Castelli del Trentino, il Nuovo Ensemble di Trento** e, per questa specifica serata, **con il supporto del Comune di Bondone.**

L'appuntamento, **venerdì 28 luglio, dalle ore 18.50 alle 21.50**, è al **Castello di San Giovanni di Bondone.** Un maniero che sorge su uno sperone roccioso a picco sul Lago d'Idro, dal quale si possono ammirare la veneziana Rocca d'Anfo, la parte meridionale della Valle del Chiese fino a scorgere le Dolomiti di Brenta. Il castello, la cui parte più antica venne costruita attorno al XII sec., fu **baluardo dei confini meridionali** del Principato vescovile di Trento e **presidio** della strada che collegava la Valle del Chiese con il Lago di Garda attraverso la Val Vestino.

---

<http://www.ildolomiti.it/societa/aperitivi-al-tramonto-la-magia-arriva-al-castello-di-san-giovanni-bondone>

Durante la serata, dopo una visita alla scoperta della sua storia gli ospiti potranno degustare uno **sfizioso aperitivo al tramonto affacciati sul lago** con i vini di **Filanda de Boron** e di **Agraria Riva del Garda**, i distillati di **A. Foletto** e l'**Acqua Levico**, abbinati ai **salumi di Macelleria Cis**, ai **formaggi del Consorzio Tutela del Formaggio DOP Spressa delle Giudicarie**, ai **prodotti ittici dell'Azienda Agricoltura Trosciolto Armanini** e alle **confetture di Azienda Agricola Rossi Andrea**.

Spazio anche alla musica **da camera del Nuovo Ensemble di Trento**, con performance del **duo chitarristico Emanuele Grossi ed Enrico Pavese** che proporrà musiche di M. Castelnuovo Tedesco, I. Albeniz e M. De Falla.



Per agevolare l'arrivo al castello, è disponibile un servizio navetta gratuito con partenza dal parcheggio di Via Porto Camarelle di Baitoni di Bondone dalle 18.10 in poi. La **quota di partecipazione è di 15 euro** e comprende visita guidata, spettacolo musicale, degustazione e calice in vetro. Per info e prenotazioni, chiamare il numero 0461 921863 o scrivere a [info@stradavinotrentino.com](mailto:info@stradavinotrentino.com).



<https://www.eventsoja.com/it/sarche/e8815175>



- When:** July 27, 2017, 7:00 pm
- Venue:** [Hosteria Toblino](#)
- Address:** [Via Garda, 3 Sarche , Italy](#) (map)
- Organizer:** [Hosteria Toblino](#) (Facebook)

L'Aperitivo dell'Hosteria si tinge di verde!

Infatti questo giovedì faremo un Aperitivo Vegetariano, una variante alternativa che vi farà provare la cucina mediterranea.

Per la preparazione utilizzeremo le verdure della Valle dei Laghi e il nostro ospite sarà l'[Agraria Riva del Garda](#), che ci fornirà il suo olio extra vergine di oliva.

Alla cucina sempre Sebastian che ci preparerà un piatto speciale:

Barchetta di farina integrale con verdure di stagione, crema di ceci, crocchetta di legumi, insalatina, finferli e gel di erbe selvatiche.

In abbinamento ci saranno i vini proposti dalla Cantina Toblino.

L'appuntamento si svolge tutti i giovedì dalle 19.00 alle 21.00.

# Agenda

## Cerevisia

19-20-21 MAGGIO

Fondo / Val di Non

Il festival delle birre artigianali trentine

## Festival dei fiori

1-4 GIUGNO

Levico Terme, vie del centro

Tre giorni per scoprire tutte le varietà di fiori in Valsugana e Trentino.

[visitvalsugana.it](http://visitvalsugana.it)

## Festival dello Sviluppo sostenibile

25 MAGGIO

MUSE (sala conferenze)

Convegno "Verso una società più equa e più rispettosa dell'ambiente" a cura di ERK e Museo delle scienze di Trento

## De Gustibus - Birra a Corte

2-3 GIUGNO

Caldonazzo, Corte Trapp

Nella caratteristica cornice della Corte Trapp saranno presenti birrifici artigianali trentini e prodotti gastronomici tipici di cui si potrà approfondire la conoscenza grazie a schede ed esperti in materia che verranno coinvolti in momenti di show cooking in cui prepareranno e presenteranno piatti "alla birra".

## Sulla Brenta con gusto

2-4 GIUGNO

Borgo Valsugana, vie del centro

I portici lungo il fiume Brenta a Borgo Valsugana si animeranno di stand con prodotti tipici a km zero, laboratori, musica e animazione.

## Arcadia

24-25 GIUGNO

Caldes / Val di Sole

Musica e sapori

## Casaliva, l'oliva del Garda Trentino

**A** Trovare le caratteristiche che rendono unica la cultivar Casaliva, creando una sorta di carta di identità che la caratterizzi, in un mondo dove l'extravergine è distinto solo dal prezzo: questo l'obiettivo del progetto "Innovazione e Ricerca per l'Olio Extravergine dell'Alto Garda Trentino" realizzato da **Agraria Riva del Garda** in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige e il patrocinio della Provincia autonoma di Trento, progetto che è stato illustrato il 31 marzo scorso in un convegno.

Oltre a cercare di sviluppare un innovativo processo di difesa, efficiente, sostenibile ed ecologico, per preservare l'oliva dall'attacco della mosca olearia, il progetto ha anche l'obiettivo di rafforzare la filiera di produzione dell'Olio Extravergine dell'Alto Garda, documentandone le caratteristiche identitarie e definendo standard di produzione di eccellenza al fine di aumentarne il valore commerciale e le possibilità di azioni innovative di marketing.

Le analisi svolte con marcatori molecolari presso FEM hanno permesso di accertare la presenza della varietà Casaliva come varietà largamente dominante già tra gli alberi storici e "patriarchi" di olivo nella Busa. In altre parole, la ricerca conferma che questa è la zona del Casaliva e che la varietà vi è coltivata da diversi secoli.



Potete visualizzare gli atti del convegno al seguente link:





[https://madruzzo.virgilio.it/eventi/l-aperitivo-verde\\_3628533\\_102](https://madruzzo.virgilio.it/eventi/l-aperitivo-verde_3628533_102)



VISTI IN RETE

Powered by **evensi**

## L'Aperitivo Verde



Condividi



Invia



FOOD&DRINK

27 Lug

L'Aperitivo dell'Hosteria si tinge di verde!

Infatti questo giovedì faremo un Aperitivo Vegetariano, una variante alternativa che vi farà provare la cucina mediterranea.

Per la preparazione utilizzeremo le verdure della Valle dei Laghi e il nostro ospite sarà l'**Agraria Riva del Garda**, che ci fornirà il suo olio extra vergine di oliva.