



Agraria Riva del Garda

RASSEGNA USCITE WEB DAL 01 al 30 Settembre 2017

Rovereto 30 Settembre 2017

https://torri-del-benaco.virgilio.it/eventi-food_and_drink_il-05-settembre-2017

VISTI IN RETE - FOOD&DRINK



05
Set

1°propedeutico aspiranti Sommelier Riva del Garda

ASPI Triveneto propone, per chi
desidera avvicinarsi al...

 Agraria Riva del Garda - Riva del Garda
(TN)



https://riva-del-garda.virgilio.it/eventi/1-propedeutico-aspiranti-sommelier-riva-del-garda_3791723_102-settimana



05 Set

VISTI IN RETE

Powered by evensi

1°propedeutico aspiranti Sommelier Riva del Garda



Condividi



Invia



FOOD&DRINK

ASPI Triveneto propone, per chi desidera avvicinarsi al mondo del vino, un corso di 1° propedeutico ASPI per aspiranti sommelier a Trento. Il percorso si svolgerà presso l'Azienda Agraria, in via Nazzaro, 4 a Riva del Garda. Il percorso prevede 12 incontri, (servizio del vino, viticoltura, tecnica di degustazione, legislazio...

LEGGI TUTTO

ASPI Triveneto propone, per chi desidera avvicinarsi al mondo del vino, un corso di 1° propedeutico ASPI per aspiranti sommelier a Trento. Il percorso si svolgerà presso l'Azienda Agraria, in via Nazzaro, 4 a Riva del Garda. Il percorso prevede 12 incontri, (servizio del vino, viticoltura, tecnica di degustazione, legislazione vitivinicola, spirits, abbinamento vino-cibo),più una valutazione finale del percorso svolto, verrà fornito materiale didattico per lo studio e per le degustazioni, sono previste visite a cantine e distillerie, non per ultimo, un'incontro sensoriale...a tavola...al buio!
Chiama, senza impegno, per informazioni, o scrivimi.

FOOD

BUSINESS

CORSI

DEGUSTAZIONI

<http://edico-lando.it/culturando/culturando/3871-doc-denominazione-di-origine-cinematografica-spegne-10-candeline-e-festeggia-tra-i-palazzi-storici-di-trento>

Doc-Denominazione di origine cinematografica spegne 10 candeline e festeggia



Vino&Acqua

Palazzo Firmian sarà dedicato al Teroldego Rotaliano e, dunque, alla Piana Rotaliana, Palazzo Lodron Zippel

a Marzemino e Vallagarina, Palazzo Thun e Torre Mirana a Müller Thurgau e Valle di Cembra, Palazzo Roccabruna a Trentodoc e alla città di Trento, il Castello del Buonconsiglio a Nosiola, Vino Santo e Valle dei Laghi.

Brindisi finale presso il Teatro Sociale di Piazza Cesare Battisti, con un calice di grappa trentina e un salto indietro nel tempo con la visione di due pellicole presso il Teatro Sociale.

Trento, 6 settembre 2017 - Una serata alla scoperta della storia della città, con la visita di alcuni dei suoi edifici più evocativi che vantano un legame con il mondo del vino, ma anche un viaggio virtuale attraverso i territori più vocati alla viticoltura della provincia, con degustazione dei loro prodotti più rappresentativi, e un tuffo finale nella storia del cinema.

Così la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino ha scelto di festeggiare la decima edizione di una delle sue rassegne più famose e partecipate, DOC-Denominazione di Origine Cinematografica, nata per celebrare il connubio tra enogastronomia e cinema attraverso visite guidate nelle più belle cantine e distillerie del Trentino seguite dalla visione di film sotto le stelle.

L'appuntamento è per venerdì 15 settembre, dalle 17.00 alle 23.00, nel centro storico di Trento. Dopo aver ricevuto ticket e calice presso il Teatro Sociale, i partecipanti potranno iniziare il loro viaggio di gusto alla scoperta delle specialità del Trentino secondo il percorso preferito.

Cinque le tappe previste, ognuna dedicata ad un vino "testimonial" e al territorio di riferimento, raccontato da chi, giorno dopo giorno, lavora per promuoverli e valorizzarli, anche attraverso le manifestazioni enologiche che durante tutto il corso dell'anno vengono organizzate.

In ogni location, l'ospite potrà scegliere tra numerose cantine presenti e tra due proposte food accompagnato da performance musicali live.

A completare l'offerta beverage, in tutte le tappe ci sarà a disposizione Acqua Levico.

<http://edico-lando.it/culturando/culturando/3871-doc-denominazione-di-origine-cinematografica-spegne-10-candeline-e-festeggia-tra-i-palazzi-storici-di-trento>

Palazzo Thun e Torre Mirana - Corte del Müller Thurgau

Via Belenzani 19

Tra le più significative residenze gentilizie della città, oggi sede municipale del Comune di Trento, **Palazzo Thun** ospiterà la **Valle di Cembra** e il suo vino simbolo, il **Müller Thurgau**.

Dopo aver visitato gli spazi, tra cui le **cantine storiche** della **casa-torre**, si potrà degustare un calice di questo straordinario bianco scegliendo tra quelli di **Azienda Agricola Marco Donati, Azienda Agricola Francesco Moser, Azienda Agricola Pojer e Sandri, Cantina Roverè della Luna Aichholz, Cantine Mezzacorona-Rotari, Cantine Monfort, Cavit, Cembra cantina di montagna, Gaierhof, Villa Corniole e Vivallis**, in abbinata al Tortino con verdure dell'orto proposto da **Locanda 2 Camini** di Baselga di Pinè o al Soufflé di cipolla rossa e Carne Fumada con carpaccio di Carne Fumada su insalatina e citronette alla senape proposto da **Maso Franch** di Giovo.

A raccontare il territorio, la **Pro Loco di Giovo**, che dal 22 al 24 settembre organizza la **Festa dell'Uva** a Verla di Giovo, e il **Comitato organizzatore della rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna**, in programma dal 28 giugno al 1 luglio 2018 a Cembra Lisignago.

Palazzo Roccabruna - Corte del Trentodoc

Via S. Trinità 24

Importante esempio di architettura manierista e **sede dell'Enoteca Provinciale del Trentino**, **Palazzo Roccabruna** omaggerà la **zona di Trento e le bollicine di montagna Trentodoc**.

Dopo la visita guidata, si potrà degustare un Trentodoc a scelta tra quelli di **Agraria Riva del Garda, Azienda Agricola Balter, Azienda Agricola Francesco Moser, Cantina Aldeno, Cantina di Isera, Cantina Endrizzi, Cantina Sociale di Trento, Cantine Mezzacorona-Rotari, Cavit, Cembra cantina di montagna, Ferrari F.lli Lunelli, Gaierhof, Maso Martis, Opera Vitivinicola in Valdicembra**, in abbinata agli Spaghettoni caserecci alla farina di mais Spin della Valsugana con ragù di salmerino e finferli di **Osteria a "Le Due Spade"** di Trento o ai Canederlotti di pane nero, sesamo e porcini su vellutata di Trentingrana di **Antica Trattoria 3 Garofani** di Trento.

Tra le sale del palazzo spazio anche alla manifestazione di massima valorizzazione del metodo classico trentino, ovvero **Trentodoc Bollicine sulla città**, in programma tra novembre e dicembre a Trento.

Palazzo Lodron Zippel - Corte del Marzemino

Piazza Lodron 31

Edificato sopra un antico quartiere della città, custodisce numerose sorprese, tra cui le impronte di alcuni tini che testimoniano la presenza di **una caupona, ovvero la bottega di un vinaio**.

Quale luogo più adatto, dunque, per omaggiare la **Vallagarina** e degustare un calice di **Marzemino**, scegliendo tra quelli di **Azienda Agricola Grigoletti, Cantina d'Isera, Cantina Mori Colli Zugna, Cantine Mezzacorona-Rotari, Cavit, Concilio, Vivallis**, abbinato al Fanzelto di Terragnolo con Luganega trentina e cappuccio grestano realizzato da **Locanda delle Tre Chiavi** di Isera o al piatto "Trilogia di montagna: parla il Vezzena" di **Moja Ristorante** di Rovereto.

Nel corso della serata, si parlerà della prossima edizione de **La Vigna Eccellente**, in programma dal 27 al 29 ottobre ad Isera.

Palazzo Firmian - Corte del Teroldego Rotaliano

Via Galileo Galilei 1

Risalente ai primi anni del XVI secolo, **Palazzo Firmian** omaggia il mondo del vino con un **ciclo di affreschi di epoca barocca in cui si narra della figura mitologica di Bacco**.

Gli ospiti potranno ammirarli scoprendo la **Piana Rotaliana** e degustando un calice di **Teroldego Rotaliano**, il vino rosso più rappresentativo della provincia, scegliendo tra quello di **Azienda Agricola Endrizzi Elio, Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Cantina Endrizzi, Cantina Roverè della Luna Aichholz, Cantine Mezzacorona-Rotari, Cavit, Dorigati, Gaierhof, Villa Corniole**, abbinato al Pane soffice di patate al burro di malga con speck e maionese ai lamponi e aceto di Teroldego creato dallo chef di **PerBacco Ristorante** di Mezzolombardo o al Tortino di sfoglia con Sprezza delle Giudicarie DOP e verdure grestane con la sua fonduta del **Ristorante Da Pino** di Grumo di San Michele all'Adige.

<http://edico-lando.it/culturando/culturando/3871-doc-denominazione-di-origine-cinematografica-spegne-10-candeline-e-festeggia-tra-i-palazzi-storici-di-trento>

Castello del Buonconsiglio - Corte di Nosiola e Vino Santo

Via Bernardo Clesio 5

Composto da una serie di edifici di epoche diverse, il **Palazzo del Buonconsiglio** rappresenta il più vasto e importante complesso monumentale del Trentino Alto Adige.

Tante le cose da raccontare durante la visita, che toccherà anche le **antiche cantine di Bernardo Clesio**, al termine della quale si potrà scoprire il territorio della **Valle dei Laghi** e degustare un calice di **Nosiola o Vino Santo** scegliendo fra quelli di **Azienda Agricola Gino Pedrotti**, **Azienda Agricola Francesco Poli**, **Azienda Agricola Salvetta**, **Cantina Toblino**, **Cavit**, **Cembra cantina di montagna**, **Maxentia**, abbinato al Tortino con fichi al Vino Santo Trentino e formaggio erborinato proposto da **Hosteria Toblino** di Sarche di Madruzzo o al Trittico del Buonconsiglio proposto da **Ristorante Alfio** di Dro.

Spazio infine a DiVinNosiola, quando il vino si fa santo, manifestazione curata dall'**APT Trento Monte Bondone e Valle dei Laghi** in programma dal 25 marzo al 25 aprile 2018.

Il tutto si concluderà nuovamente in **Piazza Cesare Battisti** per un **brindisi finale con la grappa trentina**, grazie ad una **selezione a cura dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino** proposta in abbinata al **tortino alle noci** realizzato da **Panificio Pasticceria Tecchiolli** oppure alla **torta di fregoloti** di **Panificio Moderno**.

La piazza sarà dedicata a **La notte degli alambicchi accesi**, in programma dall'8 al 10 dicembre a Santa Massenza.

Spazio infine al cinema, **all'interno del Teatro Sociale**, con la **proiezione di La strada del vino e Lumière! L'invenzione del cinematografo**, che catapulteranno il pubblico in un nostalgico passato tutto da scoprire: il primo contributo è infatti un filmato realizzato alla fine degli anni Sessanta lungo la Strada del Vino, mentre il secondo racconta i primi esperimenti di cinema, con un mix di video realizzati tra il 1895 e il 1905 tra cui spezzoni famosissimi, come l'uscita dalle officine o l'arrivo del treno, e altri meno noti ma altrettanto affascinanti.

*"Siamo davvero orgogliosi di presentare una serata di questo tipo - ha dichiarato **Francesco Antonioli, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** - che coinvolge tutti i territori dell'associazione, promuove tutte le manifestazioni enologiche più importanti del territorio e valorizza i nostri vini testimonial e la grappa trentina in abbinata alle produzioni gastronomiche locali.*

Basti pensare che sono più di ottanta - ha proseguito - i soci che hanno creduto in questa iniziativa, tra ristoranti, produttori gastronomici, cantine e distillerie, e una sessantina le etichette vino a scelta in degustazione".

Un omaggio all'eccellenza e alla convivialità, dedicato ai winelovers, ai gastrofanatici, ai cinemaniaci e a chi ama viaggiare con la mente, con il cuore e con il palato.

La manifestazione avrà luogo grazie al supporto di: Provincia Autonoma di Trento, Comune di Trento, Regione Trentino-Alto Adige, APT Trento, Monte Bondone e Valle dei Laghi, Istituto Trento Doc, Istituto Tutela Grappa del Trentino, Palazzo Roccabruna-Enoteca Provinciale del Trentino, Comitato Mostra Müller Thurgau, Proloco di Giovo, Comune d'Isera, Proloco di Mezzocorona, Nuovo Cineforum di Rovereto, Trento Film Festival, Banca Popolare Volksbank, Centro Culturale Santa Chiara, Associazione Culturale Santa Massenza, Castello del Buonconsiglio, Unicredit.

La quota di partecipazione è di 22 euro fino al 12 settembre in prevendita presso la sede della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino (Via della Villa 6/c, Villaziano di Trento) o tramite bonifico bancario; 27 euro il giorno dell'evento al punto cassa presso il Teatro Sociale. Per info chiamare il numero 0461 921863 o scrivere a info@stradavinotrentino.com.

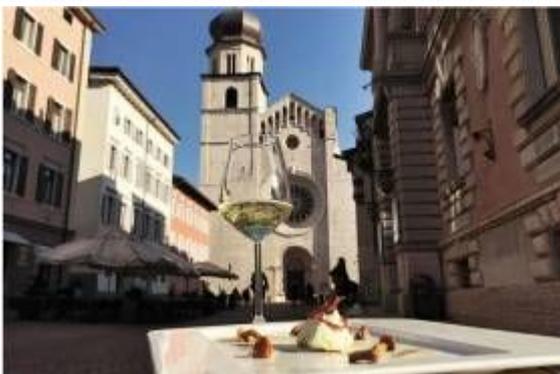
<http://www.italiaatavola.net/eventi/manifestazioni/2017/9/7/vino-dimore-storiche-cinema-giornata-scoperta-trento/51783>

Vino, dimore storiche e cinema Una giornata alla scoperta di Trento

Publicato il 07 Settembre 2017 | 11:36

Venerdì 15 settembre Trento apre le porte del suo cuore storico per Denominazione di origine cinematografica che porta alla scoperta delle dimore antiche della città tra degustazioni di vino e proiezione di pellicole

Una serata alla scoperta della storia di Trento, con la visita di alcuni dei suoi edifici più evocativi che vantano un legame con il mondo del vino, ma anche un viaggio virtuale attraverso i territori più vocati alla viticoltura della provincia, con degustazione dei loro prodotti più rappresentativi, e un tuffo finale nella storia del cinema. Così la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino ha scelto di festeggiare la decima edizione di una delle sue rassegne più famose e partecipate, **Doc - Denominazione di origine cinematografica**, nata per celebrare il connubio tra enogastronomia e cinema attraverso visite guidate nelle più belle cantine e distillerie del Trentino seguite dalla visione di film sotto le stelle.



L'appuntamento è per venerdì 15 settembre, dalle 17.00 alle 23.00, nel centro storico di Trento. Dopo aver ricevuto ticket e calice presso il Teatro Sociale, i partecipanti potranno iniziare il loro viaggio di gusto alla scoperta delle specialità del Trentino secondo il percorso preferito. Cinque le tappe previste, ognuna dedicata ad un vino "testimonial" e al territorio di riferimento, raccontato da chi, giorno dopo giorno, lavora per promuoverli e valorizzarli, anche attraverso le manifestazioni enologiche che durante tutto il corso dell'anno vengono organizzate. In ogni location, l'ospite potrà scegliere tra numerose cantine presenti e tra due proposte food accompagnato da performance musicali live. A completare l'offerta beverage, in tutte le tappe ci sarà a disposizione Acqua Levico.

Palazzo Thun e Torre Mirana - Corte del Müller Thurgau

Tra le più significative residenze gentilizie della città, oggi sede municipale del Comune di Trento, Palazzo Thun ospiterà la Valle di Cembra e il suo vino simbolo, il Müller Thurgau. Dopo aver visitato gli spazi, tra cui le cantine storiche della casa-torre, si potrà degustare un calice di questo straordinario bianco scegliendo tra quelli di Azienda Agricola Marco Donati, Azienda Agricola Francesco Moser, Azienda Agricola Pojer e Sandri, Cantina Roverè della

<http://www.italiaatavola.net/eventi/manifestazioni/2017/9/7/vino-dimore-storiche-cinema-giornata-scoperta-trento/51783>

Luna Aichholz, Cantine Mezzacorona-Rotari, Cantine Monfort, Cavit, Cembra cantina di montagna, Gaierhof, Villa Corniole e Vivallis, in abbinata al Tortino con verdure dell'orto proposto da Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè o al Soufflè di cipolla rossa e Carne Fumada con carpaccio di Carne Fumada su insalatina e citronette alla senape proposto da Maso Franch di Giovo. A raccontare il territorio, la Pro Loco di Giovo, che dal 22 al 24 settembre organizza la Festa dell'Uva a Verla di Giovo, e il Comitato organizzatore della rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna, in programma dal 28 giugno al 1 luglio 2018 a Cembra Lisignago.



Palazzo Roccabruna - Corte del Trentodoc

Importante esempio di architettura manierista e sede dell'Enoteca Provinciale del Trentino, Palazzo Roccabruna omaggerà la zona di Trento e le bollicine di montagna Trentodoc. Dopo la visita guidata, si potrà degustare un Trentodoc a scelta tra quelli di Agraria Riva del Garda, Azienda Agricola Balter, Azienda Agricola Francesco Moser, Cantina Aldeno, Cantina di Isera, Cantina Endrizzi, Cantina Sociale di Trento, Cantine Mezzacorona-Rotari, Cavit, Cembra cantina di montagna, Ferrari Fli Lunelli, Gaierhof, Maso Martis, Opera Vitivinicola in Valdicembra, in abbinata agli Spaghettoni caserecci alla farina di mais Spin della Valsugana con ragù di salmerino e finferli di Osteria a "Le Due Spade" di Trento o ai Canederlotti di pane nero, sesamo e porcini su vellutata di Trentingrana di Antica Trattoria 3 Garofani di Trento. Tra le sale del palazzo spazio anche alla manifestazione di massima valorizzazione del metodo classico trentino, ovvero Trentodoc Bollicine sulla città, in programma tra novembre e dicembre a Trento.

Palazzo Lodron Zippel - Corte del Marzemino

Edificato sopra un antico quartiere della città, custodisce numerose sorprese, tra cui le impronte di alcuni tini che testimoniano la presenza di una caupona, ovvero la bottega di un vinaio. Quale luogo più adatto, dunque, per omaggiare la Vallagarina e degustare un calice di Marzemino, scegliendo tra quelli di Azienda Agricola Grigoletti, Cantina d'Isera, Cantina Mori Colli Zugna, Cantine Mezzacorona-Rotari, Cavit, Concilio, Vivallis, abbinato al Fanzetto di Terragnolo con Luganega trentina e cappuccio grestano realizzato da Locanda delle Tre Chiavi di Isera o al piatto "Trilogia di montagna: parla il Vezzena" di Moja Ristorante di Rovereto. Nel corso della serata, si parlerà della prossima edizione de La Vigna Eccellente, in programma dal 27 al 29 ottobre ad Isera.

<http://www.italiaatavola.net/eventi/manifestazioni/2017/9/7/vino-dimore-storiche-cinema-giornata-scoperta-trento/51783>

Palazzo Firmian - Corte del Teroldego Rotaliano

Risalente ai primi anni del XVI secolo, Palazzo Firmian omaggia il mondo del vino con un ciclo di affreschi di epoca barocca in cui si narra della figura mitologica di Bacco. Gli ospiti potranno ammirarli scoprendo la Piana Rotaliana e degustando un calice di Teroldego Rotaliano, il vino rosso più rappresentativo della provincia, scegliendo tra quello di Azienda Agricola Endrizzi Elio, Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Cantina Endrizzi, Cantina Roverè della Luna Aichholz, Cantine Mezzacorona-Rotari, Cavit, Dorigati, Gaierhof, Villa Corniole, abbinato al Pane soffice di patate al burro di malga con speck e maionese ai lamponi e aceto di Teroldego creato dallo chef di PerBacco Ristorante di Mezzolombardo o al Tortino di sfoglia con Sprezza delle Giudicarie Dop e verdure grestane con la sua fonduta del Ristorante Da Pino di Grumo di San Michele all'Adige.

Castello del Buonconsiglio - Corte di Nosiola e Vino Santo

Composto da una serie di edifici di epoche diverse, il Palazzo del Buonconsiglio rappresenta il più vasto e importante complesso monumentale del Trentino Alto Adige. Tante le cose da raccontare durante la visita, che toccherà anche le antiche cantine di Bernardo Clesio, al termine della quale si potrà scoprire il territorio della Valle dei Laghi e degustare un calice di Nosiola o Vino Santo scegliendo fra quelli di Azienda Agricola Gino Pedrotti, Azienda Agricola Francesco Poli, Azienda Agricola Salvetta, Cantina Toblino, Cavit, Cembra cantina di montagna, Maxentia, abbinato al Tortino con fichi al Vino Santo Trentino e formaggio erborinato proposto da Hosteria Toblino di Sarche di Madruzzo o al Trittico del Buonconsiglio proposto da Ristorante Alfio di Dro. Spazio infine a DiVinNosiola, quando il vino si fa santo, manifestazione curata dall'APT Trento Monte Bondone e Valle dei Laghi in programma dal 25 marzo al 25 aprile 2018.

Il tutto si concluderà nuovamente in Piazza Cesare Battisti per un brindisi finale con la grappa trentina, grazie ad una selezione a cura dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino proposta in abbinata al tortino alle noci realizzato da Panificio Pasticceria Tecchiolli oppure alla torta di fregoloti di Panificio Moderno. La piazza sarà dedicata a La notte degli alambicchi accesi, in programma dall'8 al 10 dicembre a Santa Massenza.



Spazio infine al cinema, all'interno del Teatro Sociale, con la proiezione di La strada del vino e Lumière! L'invenzione del cinematografo, che catapulteranno il pubblico in un nostalgico passato tutto da scoprire: il primo contributo è infatti un filmato realizzato alla fine degli

<http://www.italiaatavola.net/eventi/manifestazioni/2017/9/7/vino-dimore-storiche-cinema-giornata-scoperta-trento/51783>

anni Sessanta lungo la Strada del Vino, mentre il secondo racconta i primi esperimenti di cinema, con un mix di video realizzati tra il 1895 e il 1905 tra cui spezzoni famosissimi, come l'uscita dalle officine o l'arrivo del treno, e altri meno noti ma altrettanto affascinanti.

«Siamo davvero orgogliosi di presentare una serata di questo tipo - ha dichiarato **Francesco Antonioli**, presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino - che coinvolge tutti i territori dell'associazione, promuove tutte le manifestazioni enologiche più importanti del territorio e valorizza i nostri vini testimonial e la grappa trentina in abbinata alle produzioni gastronomiche locali. Basti pensare che sono più di ottanta i soci che hanno creduto in questa iniziativa, tra ristoranti, produttori gastronomici, cantine e distillerie, e una sessantina le etichette vino a scelta in degustazione».



Un omaggio all'eccellenza e alla convivialità, dedicato ai winelovers, ai gastrofanatici, ai cinemaniaci e a chi ama viaggiare con la mente, con il cuore e con il palato. La manifestazione avrà luogo grazie al supporto di: Provincia Autonoma di Trento, Comune di Trento, Regione Trentino-Alto Adige, Apt Trento, Monte Bondone e Valle dei Laghi, Istituto Trento Doc, Istituto Tutela Grappa del Trentino, Palazzo Roccabruna-Enoteca Provinciale del Trentino, Comitato Mostra Müller Thurgau, Proloco di Giovo, Comune d'Isera, Proloco di Mezzocorona, Nuovo Cineforum di Rovereto, Trento Film Festival, Banca Popolare Volksbank, Centro Culturale Santa Chiara, Associazione Culturale Santa Massenza, Castello del Buonconsiglio, Unicredit. La quota di partecipazione è di 22 euro fino al 12 settembre in prevendita presso la sede della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino o tramite bonifico bancario; 27 euro il giorno dell'evento al punto cassa presso il Teatro Sociale.

Per informazioni: www.tastetrentino.it

<http://blog.enotourtrento.it/2017/09/doc-denominazione-di-origine-cinematografica-spegne-10-candeline-e-festeggia-con-un-viaggio-di-gusto-tra-i-palazzi-storici-di-trento/>



DOC SPEGNE 10 CANDELINE E FESTEGGIA CON UN VIAGGIO DI GUSTO TRA I PALAZZI STORICI DI TRENTO

7 settembre 2017



Palazzo Firmian sarà dedicato al Teroldego Rotaliano e, dunque, alla Piana Rotaliana, Palazzo Lodron Zippel a Marzemino e Vallagarina, Palazzo Thun e Torre Mirana a Müller Thurgau e Valle di Cembra, Palazzo Roccabruna a Trentodoc e alla città di Trento, il Castello del Buonconsiglio a Nosiola, Vino Santo e Valle dei Laghi. Brindisi finale presso il Teatro Sociale di Piazza Cesare Battisti, con un calice di grappa trentina e un salto indietro nel tempo con la visione di due pellicole presso il Teatro Sociale.

Una **serata alla scoperta della storia della città**, con la visita di alcuni dei suoi **edifici** più evocativi che vantano un **legame con il mondo del vino**, ma anche un **viaggio virtuale attraverso i territori più vocati alla viticoltura della provincia**, con degustazione dei loro prodotti più rappresentativi, e un **tuffo finale nella storia del cinema**. Così la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** ha scelto di festeggiare la **decima edizione** di una delle sue rassegne più famose e partecipate, **DOC-Denominazione di Origine Cinematografica**, nata per celebrare il **connubio tra enogastronomia e cinema** attraverso visite guidate nelle più belle cantine e distillerie del Trentino seguite dalla visione di film sotto le stelle.

L'appuntamento è per **venerdì 15 settembre, dalle 17.00 alle 23.00**, nel centro storico di Trento. Dopo aver ricevuto ticket e calice presso il Teatro Sociale, i partecipanti potranno iniziare il loro viaggio di gusto



<http://blog.enotourtrento.it/2017/09/doc-denominazione-di-origine-cinematografica-spegne-10-candeline-e-festeggia-con-un-viaggio-di-gusto-tra-i-palazzi-storici-di-trento/>

alla scoperta delle specialità del Trentino secondo il percorso preferito.

Cinque le tappe previste, ognuna dedicata ad un vino "testimonial" e al territorio di riferimento,

raccontato da chi, giorno dopo giorno, lavora per promuoverli e valorizzarli, anche attraverso le **manifestazioni enologiche** che durante tutto il corso dell'anno vengono organizzate. In ogni location, l'ospite potrà scegliere tra numerose cantine presenti e tra due proposte food accompagnate da performance musicali live. A completare l'offerta *beverage*, in tutte le tappe ci sarà a disposizione **Acqua Levico**.



Palazzo Thun e Torre Mirana - Corte del Müller Thurgau

Via Belenzani 19

Tra le più significative residenze gentilizie della città, oggi sede municipale del Comune di Trento, **Palazzo Thun** ospiterà la **Valle di Cembra** e il suo vino simbolo, il **Müller Thurgau**. Dopo aver visitato gli spazi, tra cui le **cantine storiche** della **casa-torre**, si potrà degustare un calice di questo straordinario bianco scegliendo tra quelli di **Azienda Agricola**

Marco Donati, Azienda Agricola Francesco Moser, Azienda Agricola Pojer e Sandri, Cantina Roverè della Luna Aichholz, Cantine Mezzacorona-Rotari, Cantine Monfort, Cavit, Cembra cantina di montagna, Gaierhof, Villa Corniole e Vivallis, in abbinata al Tortino con verdure dell'orto proposto da **Locanda 2 Camini** di Baselga di Pinè o al Soufflè di cipolla rossa e Carne Fumada con carpaccio di Carne Fumada su insalatina e citronette alla senape proposto da **Maso Franch** di Giovo. **A raccontare il territorio**, la **Pro Loco di Giovo**, che dal 22 al 24 settembre organizza la **Festa dell'Uva** a Verla di Giovo, e il **Comitato organizzatore della rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna**, in programma dal 28 giugno al 1 luglio 2018 a Cembra Lisignago.

Palazzo Roccabruna - Corte del Trentodoc

Via S. Trinità 24

Importante esempio di architettura manierista e **sede dell'Enoteca Provinciale del Trentino**, **Palazzo Roccabruna** omaggerà la **zona di Trento e le bollicine di montagna Trentodoc**. Dopo la visita guidata, si potrà degustare un Trentodoc a scelta tra quelli di **Agraria Riva del Garda**, **Azienda Agricola Balter**, **Azienda Agricola Francesco Moser**, **Cantina Aldeno**, **Cantina di Isera**, **Cantina Endrizzi**,



Processed with Snapseed.

<http://blog.enotourtrento.it/2017/09/doc-denominazione-di-origine-cinematografica-spegne-10-candeline-e-festeggia-con-un-viaggio-di-gusto-tra-i-palazzi-storici-di-trento/>

Cantina Sociale di Trento, Cantine Mezzacorona-

Rotari, Cavit, Cembra cantina di montagna, Ferrari F.li Lunelli, Gaierhof, Maso Martis, Opera Vitivinicola in Valdicembra, in abbinata agli Spaghettoni caserecci alla farina di mais Spin della Valsugana con ragù di salmerino e finferli di **Osteria a "Le Due Spade"** di Trento o ai Canederlotti di pane nero, sesamo e porcini su vellutata di Trentingrana di **Antica Trattoria 3 Garofani** di Trento. Tra le sale del palazzo spazio anche alla manifestazione di massima valorizzazione del metodo classico trentino, ovvero *Trentodoc Bollicine sulla città*, in programma tra novembre e dicembre a Trento.

Palazzo Lodron Zippel – Corte del Marzemino

Piazza Lodron 31

Edificato sopra un antico quartiere della città, custodisce numerose sorprese, tra cui le impronte di alcuni tini che testimoniano la presenza **di una caupona, ovvero la bottega di un vinaio**. Quale luogo più adatto, dunque, per omaggiare la **Vallagarina** e degustare un calice di **Marzemino**, scegliendo tra quelli di **Azienda Agricola Grigoletti, Cantina d'Isera, Cantina Mori Colli Zugna, Cantine Mezzacorona-Rotari, Cavit, Concilio, Vivallis**, abbinato al Fanzelto di Terragnolo con Luganega trentina e cappuccio grestano realizzato da **Locanda delle Tre Chiavi** di Isera o al piatto "Trilogia di montagna: parla il Vezena" di **Moja Ristorante** di Rovereto. Nel corso della serata, si parlerà della prossima edizione de *La Vigna Eccellente*, in programma dal 27 al 29 ottobre ad Isera.

Palazzo Firmian – Corte del Teroldego Rotaliano

Via Galileo Galilei 1

Risalente ai primi anni del XVI secolo, **Palazzo Firmian** omaggia il mondo del vino con un **ciclo di affreschi di epoca barocca in cui si narra della figura mitologica di Bacco**. Gli ospiti potranno ammirarli scoprendo la **Piana Rotaliana** e degustando un calice di **Teroldego Rotaliano**, il vino rosso più rappresentativo della provincia, scegliendo tra quello di **Azienda Agricola Endrizzi Elio, Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Cantina Endrizzi, Cantina Roverè della Luna Aichholz, Cantine Mezzacorona-Rotari, Cavit, Dorigati, Gaierhof, Villa Corniole**, abbinato al Pane soffice di patate al burro di malga con speck e maionese ai lamponi e aceto di Teroldego creato dallo chef di **PerBacco Ristorante** di Mezzolombardo o al Tortino di sfoglia con Sprezza delle Giudicarie DOP e verdure grestane con la sua fonduta del **Ristorante Da Pino** di Grumo di San Michele all'Adige.

Castello del Buonconsiglio – Corte di Nosiola e Vino Santo

Via Bernardo Clesio 5

Composto da una serie di edifici di epoche diverse, il **Palazzo del Buonconsiglio** rappresenta il più vasto e importante complesso monumentale del Trentino Alto Adige. Tante le cose da raccontare durante la visita, che toccherà anche le **antiche cantine di Bernardo Clesio**, al termine della quale si potrà scoprire il territorio della **Valle dei Laghi** e degustare un calice di **Nosiola o Vino Santo** scegliendo fra quelli di **Azienda Agricola Gino Pedrotti, Azienda Agricola Francesco Poli, Azienda Agricola Salvetta, Cantina Toblino, Cavit, La Vis, Maxentia**, abbinato al Tortino con fichi

<http://blog.enotourtrento.it/2017/09/doc-denominazione-di-origine-cinematografica-spegne-10-candeline-e-festeggia-con-un-viaggio-di-gusto-tra-i-palazzi-storici-di-trento/>

al Vino Santo Trentino e formaggio erborinato proposto da **Hosteria Toblino** di Sarche di Madruzzo o al Trittico del Buonconsiglio proposto da **Ristorante Alfio** di Dro. **Spazio infine a DiVinNosiola**, quando il vino si fa santo, manifestazione curata dall'**APT Trento Monte Bondone e Valle dei Laghi** in programma dal 25 marzo al 25 aprile 2018.

Il tutto si concluderà nuovamente in **Piazza Cesare Battisti** per un **brindisi finale con la grappa trentina**, grazie ad una **selezione a cura dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino** proposta in abbinata **al tortino alle noci realizzato da Panificio Pasticceria Tecchiolli oppure alla torta di fregoloti di Panificio Moderno**. La piazza sarà dedicata a *La notte degli alambicchi accesi*, in programma dall'8 al 10 dicembre a Santa Massenza.

Spazio infine al cinema, **all'interno del Teatro Sociale**, con la **proiezione di *La strada del vino e Lumière! L'invenzione del cinematografo***, che catapulteranno il pubblico in un nostalgico passato tutto da scoprire: il primo contributo è infatti un filmato realizzato alla fine degli anni Sessanta lungo la Strada del Vino, mentre il secondo racconta i primi esperimenti di cinema, con un mix di video realizzati tra il 1895 e il 1905 tra cui spezzoni famosissimi, come l'uscita dalle officine o l'arrivo del treno, e altri meno noti ma altrettanto affascinanti.

*"Siamo davvero orgogliosi di presentare una serata di questo tipo - ha dichiarato **Francesco Antonioli, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** - che coinvolge tutti i territori dell'associazione, promuove tutte le manifestazioni enologiche più importanti del territorio e valorizza i nostri vini testimonial e la grappa trentina in abbinata alle produzioni gastronomiche locali. Basti pensare che sono più di ottanta - ha proseguito - i soci che hanno creduto in questa iniziativa, tra ristoranti, produttori gastronomici, cantine e distillerie, e una sessantina le etichette vino a scelta in degustazione".*

Un omaggio all'eccellenza e alla convivialità, dedicato ai winelovers, ai gastrofanatici, ai cinemaniaci e a chi ama viaggiare con la mente, con il cuore e con il palato.

La manifestazione avrà luogo grazie al supporto di: Provincia Autonoma di Trento, Comune di Trento, Regione Trentino-Alto Adige, APT Trento, Monte Bondone e Valle dei Laghi, Istituto Trento Doc, Istituto Tutela Grappa del Trentino, Palazzo Roccabruna-Enoteca Provinciale del Trentino, Comitato Mostra Müller Thurgau, Proloco di Giovo, Comune d'Isera, Proloco di Mezzocorona, Nuovo Cineforum di Rovereto, Trento Film Festival, Banca Popolare Volksbank, Centro Culturale Santa Chiara, Associazione Culturale Santa Massenza, Castello del Buonconsiglio, Unicredit.

La quota di partecipazione è di 22 euro fino al 12 settembre in prevendita presso la sede della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino (Via della Villa 6/c, Villazzano di Trento) o tramite bonifico bancario; 27 euro il giorno dell'evento al punto cassa presso il Teatro Sociale. Per info chiamare il numero 0461 921863 o scrivere a info@stradavinotrentino.com.



<http://www.itinerarinelgusto.it/eventi/doc-denominazione-di-origine-cinematografica-3687>

DOC - Denominazione di Origine Cinematografica



QUANDO: 15/09/2017 • REGIONE: TRENTINO ALTO ADIGE • PROVINCIA: TRENTO



Una serata alla scoperta della storia della città, ma anche un viaggio virtuale attraverso i territori più vocati alla viticoltura della provincia, con degustazione dei loro prodotti più rappresentativi, e un tuffo finale nella storia del cinema.

Venerdì 15 settembre 2017 a Trento va in scena la 10ª edizione

di DOC-Denominazione di Origine Cinematografica, nata per celebrare il connubio tra enogastronomia e cinema attraverso visite guidate nelle più belle cantine e distillerie del Trentino seguite dalla visione di film sotto le stelle.

Appuntamento dalle 17.00 alle 23.00, nel centro storico di Trento. Dopo aver ricevuto ticket e calice presso il Teatro Sociale, i partecipanti potranno iniziare il loro viaggio di gusto alla scoperta delle specialità del Trentino secondo il percorso preferito.

Cinque le tappe previste, ognuna dedicata ad un vino "testimonial" e al territorio di riferimento, raccontato da chi, giorno dopo giorno, lavora per promuoverli e valorizzarli, anche attraverso le manifestazioni enologiche che durante tutto il corso dell'anno vengono organizzate. In ogni location, l'ospite potrà scegliere tra numerose cantine presenti e tra due proposte food accompagnato da performance musicali live. A completare l'offerta beverage, in tutte le tappe ci sarà a disposizione Acqua Levico.

Palazzo Thun e Torre Mirana - Corte del Müller Thurgau

Via Belenzani 19

Tra le più significative residenze gentilizie della città, oggi sede municipale del Comune di Trento, Palazzo Thun ospiterà la Valle di Cembra e il suo vino simbolo, il Müller Thurgau. Dopo aver visitato gli spazi, tra cui le cantine storiche della casa-torre, si potrà degustare un calice di questo straordinario bianco scegliendo tra quelli di Azienda Agricola Marco Donati, Azienda Agricola Francesco Moser, Azienda Agricola Pojer e Sandri, Cantina Roverè della Luna Aichholz, Cantine Mezzacorona-Rotari, Cantine Monfort, Cavit, Cembra cantina di montagna, Gaierhof, Villa Corniole e Vivallis, in abbinata al Tortino con verdure dell'orto proposto da Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè o al Soufflè di cipolla rossa e Carne Fumada con carpaccio di Carne Fumada su insalatina e citronette alla senape proposto da Maso Franch di Giovo. A raccontare il territorio, la Pro Loco di Giovo, che dal 22 al 24 settembre organizza la Festa dell'Uva a Verla di Giovo, e il Comitato organizzatore della rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna, in programma dal 28 giugno al 1 luglio 2018 a Cembra Lisignago.

Palazzo Roccabruna - Corte del Trentodoc

Via S. Trinità 24

Importante esempio di architettura manierista e sede dell'Enoteca Provinciale del Trentino,



[http://www.itinerarinelgusto.it/eventi/doc-denominazione-di-origine-cinematografica-](http://www.itinerarinelgusto.it/eventi/doc-denominazione-di-origine-cinematografica-3687)

[3687](#)

Palazzo Roccabruna omaggerà la zona di Trento e le bollicine di montagna Trentodoc. Dopo la visita guidata, si potrà degustare un Trentodoc a scelta tra quelli di Agraria Riva del Garda, Azienda Agricola Balter, Azienda Agricola Francesco Moser, Cantina Aldeno, Cantina di Isera, Cantina Endrizzi, Cantina Sociale di Trento, Cantine Mezzacorona-Rotari, Cavit, Cembra cantina di montagna, Ferrari F.li Lunelli, Gaierhof, Maso Martis, Opera Vitivinicola in Valdicembra, in abbinata agli Spaghettoni caserecci alla farina di mais Spin della Valsugana con ragù di salmerino e finferli di Osteria a "Le Due Spade" di Trento o ai Canederlotti di pane nero, sesamo e porcini su vellutata di Trentingrana di Antica Trattoria 3 Garofani di Trento. Tra le sale del palazzo spazio anche alla manifestazione di massima valorizzazione del metodo classico trentino, ovvero Trentodoc Bollicine sulla città, in programma tra novembre e dicembre a Trento.

Palazzo Lodron Zippel - Corte del Marzemino

Piazza Lodron 31

Edificato sopra un antico quartiere della città, custodisce numerose sorprese, tra cui le impronte di alcuni tini che testimoniano la presenza di una caupona, ovvero la bottega di un vinaio. Quale luogo più adatto, dunque, per omaggiare la Vallagarina e degustare un calice di Marzemino, scegliendo tra quelli di Azienda Agricola Grigoletti, Cantina d'Isera, Cantina Mori Colli Zugna, Cantine Mezzacorona-Rotari, Cavit, Concilio, Vivallis, abbinato al Fanzelto di Terragnolo con Luganega trentina e cappuccio grestano realizzato da Locanda delle Tre Chiavi di Isera o al piatto "Trilogia di montagna: parla il Vezzena" di Moja Ristorante di Rovereto. Nel corso della serata, si parlerà della prossima edizione de La Vigna Eccellente, in programma dal 27 al 29 ottobre ad Isera.

Palazzo Firmian - Corte del Teroldego Rotaliano

Via Galileo Galilei 1

Risalente ai primi anni del XVI secolo, Palazzo Firmian omaggia il mondo del vino con un ciclo di affreschi di epoca barocca in cui si narra della figura mitologica di Bacco. Gli ospiti potranno ammirarli scoprendo la Piana Rotaliana e degustando un calice di Teroldego Rotaliano, il vino rosso più rappresentativo della provincia, scegliendo tra quello di Azienda Agricola Endrizzi Elio, Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Cantina Endrizzi, Cantina Roverè della Luna Aichholz, Cantine Mezzacorona-Rotari, Cavit, Dorigati, Gaierhof, Villa Corniole, abbinato al Pane soffice di patate al burro di malga con speck e maionese ai lamponi e aceto di Teroldego creato dallo chef di PerBacco Ristorante di Mezzolombardo o al Tortino di sfoglia con Sprezza delle Giudicarie DOP e verdure grestane con la sua fonduta del Ristorante Da Pino di Grumo di San Michele all'Adige.

Castello del Buonconsiglio - Corte di Nosiola e Vino Santo

Via Bernardo Clesio 5

Composto da una serie di edifici di epoche diverse, il Palazzo del Buonconsiglio rappresenta il più vasto e importante complesso monumentale del Trentino Alto Adige. Tante le cose da raccontare durante la visita, che toccherà anche le antiche cantine di Bernardo Clesio, al termine della quale si potrà scoprire il territorio della Valle dei Laghi e degustare un calice di Nosiola o Vino Santo scegliendo fra quelli di Azienda Agricola Gino Pedrotti, Azienda Agricola Francesco Poli, Azienda



<http://www.itinerarinelgusto.it/eventi/doc-denominazione-di-origine-cinematografica-3687>

Agricola Salvetta, Cantina Toblino, Cavit, Cembra cantina di montagna, Maxentia, abbinato al Tortino con fichi al Vino Santo Trentino e formaggio erborinato proposto da Hosteria Toblino di Sarche di Madruzzo o al Trittico del Buonconsiglio proposto da Ristorante Alfio di Dro. Spazio infine a DiVinNosiola, quando il vino si fa santo, manifestazione curata dall'APT Trento Monte Bondone e Valle dei Laghi in programma dal 25 marzo al 25 aprile 2018.

Il tutto si concluderà nuovamente in **Piazza Cesare Battisti per un brindisi finale** con la grappa trentina, grazie ad una selezione a cura dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino proposta in abbinata al tortino alle noci realizzato da Panificio Pasticceria Tecchiolli oppure alla torta di fregoloti di Panificio Moderno. La piazza sarà dedicata a La notte degli alambicchi accesi, in programma dall'8 al 10 dicembre a Santa Massenza.

Spazio infine al cinema, all'interno del Teatro Sociale, con la proiezione di La strada del vino e Lumière! L'invenzione del cinematografo, che catapulteranno il pubblico in un nostalgico passato tutto da scoprire: il primo contributo è infatti un filmato realizzato alla fine degli anni Sessanta lungo la Strada del Vino, mentre il secondo racconta i primi esperimenti di cinema, con un mix di video realizzati tra il 1895 e il 1905 tra cui spezzoni famosissimi, come l'uscita dalle officine o l'arrivo del treno, e altri meno noti ma altrettanto affascinanti.

"Siamo davvero orgogliosi di presentare una serata di questo tipo - ha dichiarato Francesco Antonioli, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino - che coinvolge tutti i territori dell'associazione, promuove tutte le manifestazioni enologiche più importanti del territorio e valorizza i nostri vini testimonial e la grappa trentina in abbinata alle produzioni gastronomiche locali. Basti pensare che sono più di ottanta - ha proseguito - i soci che hanno creduto in questa iniziativa, tra ristoranti, produttori gastronomici, cantine e distillerie, e una sessantina le etichette vino a scelta in degustazione".

Un omaggio all'eccellenza e alla convivialità, dedicato ai winelovers, ai gastrofanatici, ai cinemaniaci e a chi ama viaggiare con la mente, con il cuore e con il palato.

La manifestazione avrà luogo grazie al supporto di: Provincia Autonoma di Trento, Comune di Trento, Regione Trentino-Alto Adige, APT Trento, Monte Bondone e Valle dei Laghi, Istituto Trento Doc, Istituto Tutela Grappa del Trentino, Palazzo Roccabruna-Enoteca Provinciale del Trentino, Comitato Mostra Müller Thurgau, Proloco di Giovo, Comune d'Isera, Proloco di Mezzocorona, Nuovo Cineforum di Rovereto, Trento Film Festival, Banca Popolare Volksbank, Centro Culturale Santa Chiara, Associazione Culturale Santa Massenza, Castello del Buonconsiglio, Unicredit.

La quota di partecipazione è di 22 euro fino al 12 settembre in prevendita presso la sede della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino (Via della Villa 6/c, Villazzano di Trento) o tramite bonifico bancario; **27 euro il giorno dell'evento al punto cassa presso il Teatro Sociale.**

Per info chiamare il numero 0461 921863 o scrivere a info@stradavinotrentino.com.

Vino e cinema, la Strada del Vino festeggia i dieci anni della rassegna Doc

Venerdì 15 settembre una serata alla scoperta della storia della città, con la visita di alcuni dei suoi edifici più evocativi e la degustazione dei prodotti più rappresentativi del territorio. A chiudere la storia del cinema al teatro Sociale. Antonioli: "Evento di eccellenza sul meglio della Provincia"



TRENTO. Palazzo Firmian, Palazzo Lodron Zippel, Palazzo Thun e Torre Mirana, ma anche Palazzo Roccabruna, il Castello del Buonconsiglio e il teatro Sociale. Queste le location d'eccezione scelte dalla **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** per festeggiare la **decima edizione di Doc-Denominazione di origine cinematografica**, rassegna nata per celebrare il connubio tra enogastronomia e cinema attraverso visite guidate nelle più belle cantine e distillerie della provincia seguite dalla visione di due pellicole al teatro Sociale ([Qui info e prenotazioni](#)).

"Siamo davvero orgogliosi di presentare una serata di questo tipo - spiega **Francesco Antonioli, presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** - che coinvolge tutti i territori dell'associazione, promuove tutte le manifestazioni enologiche più importanti del territorio e valorizza i nostri vini testimonial e la grappa trentina in abbinata alle produzioni gastronomiche locali. Basti pensare che sono più di ottanta - ha proseguito - i soci che hanno creduto in questa iniziativa, tra ristoranti, produttori gastronomici, cantine e distillerie, e una sessantina le etichette vino a scelta in degustazione".

<http://www.ildolomiti.it/societa/vino-e-cinema-la-strada-del-vino-festeggia-i-dieci-anni-della-rassegna->

Una **serata alla scoperta della storia della città**, con la visita di alcuni dei suoi **edifici** più evocativi che vantano un **legame con il mondo del vino**, ma anche un **viaggio virtuale attraverso i territori più vocati alla viticoltura della provincia**, con degustazione dei loro prodotti più rappresentativi, e un **tuffo finale nella storia del cinema**.

In particolare Palazzo Firmian sarà dedicato al **Teroldego Rotaliano** e, dunque, alla piana rotaliana, Palazzo Lodron Zippel a **Marzemino** e Vallagarina, Palazzo Thun e Torre Mirana a **Müller Thurgau** e valle di Cembra, Palazzo Roccabruna a **Trentodoc** e alla città di Trento, il Castello del Buonconsiglio a **Nosiola**, **Vino Santo** e valle dei Laghi. Brindisi finale presso il teatro Sociale in piazza Cesare Battisti, con un calice di **grappa** trentina.



L'appuntamento è per **venerdì 15 settembre, dalle 17 alle 23** nel centro storico di Trento. Dopo aver ricevuto ticket e calice al teatro Sociale, i partecipanti potranno iniziare il loro viaggio di gusto alla scoperta delle specialità del Trentino secondo il percorso preferito.

Cinque le tappe previste, ognuna dedicata ad un vino 'testimonial' e al territorio di riferimento, raccontato da chi, giorno dopo giorno, lavora per promuoverli e valorizzarli, anche attraverso le **manifestazioni enologiche** che durante tutto il corso dell'anno vengono organizzate.

In ogni location, l'ospite potrà scegliere tra numerose cantine presenti e tra due proposte food accompagnato da performance musicali live. A completare l'offerta *beverage*, in tutte le tappe ci sarà a disposizione **Acqua Levico**. Il tutto a **27 euro**.

Palazzo Thun e Torre Mirana - Corte del Müller Thurgau, via Belenzani 19

Tra le più significative residenze gentilizie della città, oggi sede municipale del Comune di Trento, **Palazzo Thun** ospiterà la **valle di Cembra** e il suo vino

<http://www.ildolomiti.it/societa/vino-e-cinema-la-strada-del-vino-festeggia-i-dieci-anni-della-rassegna-doc>

simbolo, il **Müller Thurgau**. Dopo aver visitato gli spazi, tra cui le **cantine storiche** della **casa-torre**, si potrà degustare un calice di questo straordinario bianco scegliendo tra quelli di **Azienda Agricola Marco Donati, Azienda Agricola Francesco Moser, Azienda Agricola Pojer e Sandri, Cantina Roverè della Luna Aichholz, Cantine Mezzacorona-Rotari, Cantine Monfort, Cavit, Cembra cantina di montagna, Gaierhof, Villa Corniole e Vivallis**, in abbinata al tortino con verdure dell'orto proposto da **Locanda 2 Camini** di Baselga di Pinè o al Soufflè di cipolla rossa e Carne Fumada con carpaccio di Carne Fumada su insalatina e citronette alla senape proposto da **Maso Franch** di Giovo. **A raccontare il territorio**, la **Pro Loco di Giovo**, che dal 22 al 24 settembre organizza la **Festa dell'Uva** a Verla di Giovo, e il **Comitato organizzatore della rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna**, in programma dal 28 giugno al 1 luglio 2018 a Cembra Lisignago.

Palazzo Roccabruna - Corte del Trentodoc, via S. Trinità 31

Importante esempio di architettura manierista e **sede dell'Enoteca Provinciale del Trentino**, **Palazzo Roccabruna** omaggerà la **zona di Trento e le bollicine di montagna Trentodoc**. Dopo la visita guidata, si potrà degustare un Trentodoc a scelta tra quelli di **Agraria Riva del Garda, Azienda Agricola Balter, Azienda Agricola Francesco Moser, Cantina Aldeno, Cantina di Isera, Cantina Endrizzi, Cantina Sociale di Trento, Cantine Mezzacorona-Rotari, Cavit, Cembra cantina di montagna, Ferrari F.li Lunelli, Gaierhof, Maso Martis, Opera Vitivinicola in Valdicembra**, in abbinata agli Spaghettoni caserecci alla farina di mais Spin della Valsugana con ragù di salmerino e finferli di **Osteria a 'Le Due Spade'** di Trento o ai Canederlotti di pane nero, sesamo e porcini su vellutata di Trentingrana di **Antica Trattoria 3 Garofani** di Trento. Tra le sale del palazzo spazio anche alla manifestazione di massima valorizzazione del metodo classico trentino, ovvero **Trentodoc Bollicine sulla città**, in programma tra novembre e dicembre a Trento.

Palazzo Lodron Zippel - Corte del Marzemino, piazza Lodron 31

Edificato sopra un antico quartiere della città, custodisce numerose sorprese, tra cui le impronte di alcuni tini che testimoniano la presenza **di una caupona, ovvero la bottega di un vinaio**. Quale luogo più adatto, dunque, per omaggiare la **Vallagarina** e degustare un calice di **Marzemino**, scegliendo tra quelli di **Azienda Agricola Grigoletti, Cantina d'Isera, Cantina Mori Colli**

<http://www.ildolomiti.it/societa/vino-e-cinema-la-strada-del-vino-festeggia-i-dieci-anni-della-rassegna-doc>

Zugna, Cantine Mezzacorona-Rotari, Cavit, Concilio, Vivallis, abbinato al Fanzelto di Terragnolo con Luganega trentina e cappuccio grestano realizzato da **Locanda delle Tre Chiavi** di Isera o al piatto 'Trilogia di montagna: parla il Vezzena' di **Moja Ristorante** di Rovereto. Nel corso della serata, si parlerà della prossima edizione de *La Vigna Eccellente*, in programma dal 27 al 29 ottobre ad Isera.

Palazzo Firmian - Corte del Teroldego Rotaliano, via Galilei 1

Risalente ai primi anni del XVI secolo, **Palazzo Firmian** omaggia il mondo del vino con un ciclo di affreschi di epoca barocca in cui si narra della figura mitologica di **Bacco**. Gli ospiti potranno ammirarli scoprendo la **Piana Rotaliana** e degustando un calice di **Teroldego Rotaliano**, il vino rosso più rappresentativo della provincia, scegliendo tra quello di **Azienda Agricola Endrizzi Elio, Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Cantina Endrizzi, Cantina Roverè della Luna Aichholz, Cantine Mezzacorona-Rotari, Cavit, Dorigati, Gaierhof, Villa Corniole**, abbinato al Pane soffice di patate al burro di malga con speck e maionese ai lamponi e aceto di Teroldego creato dallo chef di **PerBacco Ristorante** di Mezzolombardo o al Tortino di sfoglia con Sprezza delle Giudicarie DOP e verdure grestane con la sua fonduta del **Ristorante Da Pino** di Grumo di San Michele all'Adige.

Castello del Buonconsiglio - Corte di Nosiola e Vino Santo, via Bernardo Clesio 5

Composto da una serie di edifici di epoche diverse, il **Palazzo del Buonconsiglio** rappresenta il più vasto e importante complesso monumentale del Trentino Alto Adige. Tante le cose da raccontare durante la visita, che toccherà anche le **antiche cantine di Bernardo Clesio**, al termine della quale si potrà scoprire il territorio della **Valle dei Laghi** e degustare un calice di **Nosiola o Vino Santo** scegliendo fra quelli di **Azienda Agricola Gino Pedrotti, Azienda Agricola Francesco Poli, Azienda Agricola Salvetta, Cantina Toblino, Cavit, Cembra cantina di montagna, Maxentia**, abbinato al Tortino con fichi al Vino Santo Trentino e formaggio erborinato proposto da **Hosteria Toblino** di Sarche di Madruzzo o al Trittico del Buonconsiglio proposto da **Ristorante Alfio** di Dro. **Spazio infine a DiVinNosiola**, quando il vino si fa santo, manifestazione curata dall'**Apt Trento Monte Bondone e Valle dei Laghi** in programma dal 25 marzo al 25 aprile 2018.

<http://www.ildolomiti.it/societa/vino-e-cinema-la-strada-del-vino-festeggia-i-dieci-anni-della-rassegna-doc>

Il tutto si concluderà nuovamente in **Piazza Cesare Battisti** per un **brindisi finale con la grappa trentina**, grazie ad una **selezione a cura dell'Istituto tutela grappa del Trentino** proposta in abbinata al **tortino alle noci** realizzato da **Panificio Pasticceria Tecchiolli** oppure alla **torta di fregoloti** di **Panificio Moderno**. La piazza sarà dedicata a *La notte degli alambicchi accesi*, in programma dall'8 al 10 dicembre a Santa Massenza.



Spazio infine al cinema, **all'interno del teatro Sociale**, con la **proiezione di 'La strada del vino' e 'Lumière! L'invenzione del cinematografo'**, che catapulteranno il pubblico in un nostalgico passato tutto da scoprire: il primo contributo è infatti un filmato realizzato alla fine degli anni Sessanta lungo la Strada del Vino, mentre il secondo racconta i primi esperimenti di cinema, con un mix di video realizzati tra il 1895 e il 1905 tra cui spezzoni famosissimi, come l'uscita dalle officine o l'arrivo del treno, e altri meno noti ma altrettanto affascinanti.

Un omaggio all'eccellenza e alla convivialità, dedicato ai **winelovers**, ai **gastrofanatici**, ai **cinemaniaci** e a chi ama viaggiare con la mente, con il cuore e con il palato.

<http://www.vigoro.it/clienti/>



Agraria riva del garda sceglie gli imballi protettivi per bottiglie Vigoroso

GIOVEDÌ, 11 OTTOBRE 2012 DA FABIO

Agraria Riva del Garda si aggiunge ai numerosi clienti Vigoroso, Agraria riva del Garda sceglie gli imballi protettivi per bottiglie Vigoroso per la spedizione dei propri prodotti. Chi è Agraria Riva del Garda, qui di seguito qualche informazione in più tratta dal portale <http://www.agririva.it>
Dall'amore degli agricoltori per la propria terra, nel 1926 fu fondata Agraria Riva

<http://bejka.ru/frantoio-riva-del-garda/>

Frantoio riva del garda

Frantoio riva del garda

UNCATEGORIZED

👤 Lorenzo 🕒 September 18, 2017

Via San Nazario, Riva del Garda (TN) Tel. Pagina descrittiva del prodotto tipico trentino della Cantina Frantoio di Agraria di Riva del Garda. I prezzi più bassi per olio [frantoio riva del garda](#).



Trentino Guest Card con ore di . Associazione La Credenza – per un mercato bioetico. Gli oli extravergini di oliva del 46° parallelo appartengono alla categoria [Frantoio di Riva](#) – Italia di proprietà della [cooperativa Agraria Riva del Garda](#).



Trento Doc [Cantina Riva del Garda](#) Brezza Riva. Drena, Dro, Lasino, Nago-Torbole, Padergnone, Riva del Garda , Tenno, Vezzano. Invia una copia del messaggio al mio indirizzo e-mail. Castello di Arco – (Riva Del Garda). Extravergine di Oliva – Frantoio.

BIO Vegan BIB 3L da 15° di [Cantina frantoio Agraria Riva del Garda](#). Categorie: Bag in Box, Vino Tag: 3L, bag in box, biologico, LAGO DI GARDA, . Monte Brione, che si trova nel territorio comunale di Riva del Garda. Produzione aziendale: piante di olivo di proprietà frantoio di .

<http://bejka.ru/frantoio-riva-del->



Oliva is pressed from early harvest Casaliva olives that are picked in. Agraria Riva del Garda – einer der besten italienischen Olivenölhersteller – Riva. Hotel Garni al Frantoio , Arco: Bewertungen, authentische Reisefotos und Top-Angebote für Hotel Garni al.

Hotelbewertungen zu Hotel Al Frantoio in Arco vergleichen und beim Testsieger. Hotels in der Nähe von Hotel Al Frantoio. L'olio extravergine di oliva può essere piccante, amaro, dolce, delicato, fruttato, intenso. Agraria Riva del Garda negli anni ha sviluppato una strategia. Agraria Riva del Garda , Riva del Garda.

Lago di Garda, con vigneti ed oliveti nei comuni di Arco, Riva del Garda , . ASSOCIAZIONE INTERREGIONALE PRODUTTORI OLIVICOLI.

<http://www.doveventi.it/riva-del-garda/divin-ottobre-passato-presente-futuro/>

DiVin Ottobre: "Passato - Presente - Futuro" | Riva del Garda



Cosa c'è in programma?

Ore 17.30 "Mostra di attrezzi agricoli" – Canale di Tenno
Ritrovo a Canale di Tenno presso la Fontana all'inizio del Borgo.
Visitate insieme a noi la Mostra di attrezzi agricoli per scoprire di più sull'agricoltura di una volta.

Vi presenteremo poi il nostro Chardonnay e Gewürztraminer, vigneti posti in zone vocate di Tenno.

L'attività avrà luogo con un minimo di 30 persone – richiesta prenotazione entro il 2/09.

Ore 18.00 spostamento nello Store rurale di **Agraria Riva del Garda**.

Ore 18.30 "Aperitivo" - Store rurale **Agraria Riva del Garda**

Aperitivo con spiegazione e degustazione delle nuove annate di Loré - Chardonnay Trentino Superiore DOC e La Prèa - Gewürztraminer Trentino Superiore DOC assieme a finger food con prodotti di **Agraria Riva del Garda**, del Panificio Tecchioli e della Azienda Agricola Troticoltura Armanini.

Quota di partecipazione: € 10,00 (2 vini + stuzzichini)

Aperto a tutti.

Gradita prenotazione:

tel. 0464 552133

communication@**agririva.it**

Quando?

sabato, 07 ottobre 2017 dalle 17:30

Dove?

Agraria Riva del Garda

via San Nazzaro, 4

38066 Riva del Garda



eventi suggeriti:



https://riva-del-garda.virgilio.it/eventi/divin-ottobre-passato-presente-futuro_3992935_102_il-07-ottobre-2017



07 Ott

VISTI IN RETE

Powered by evensi

DiVin Ottobre: "Passato - Presente - Futuro"



FOOD&DRINK

Ore 17.30 "Mostra di attrezzi agricoli" - Canale di Tenno

Ritrovo a Canale di Tenno presso la Fontana all'inizio del Borgo.

Visitate insieme a noi la Mostra di attrezzi agricoli per scoprire di più sull'agricoltura di una volta.

Vi presenteremo poi il nostro Chardonnay e Gewürztraminer, vigneti posti in zone vocate di Tenno.

L'attività avrà luogo con un minimo di 30 persone - richiesta prenotazione entro il 2/09.

Ore 18.00 spostamento nello Store rurale di [Agraria Riva del Garda...](#)

<https://www.evensi.it/divin-ottobre-passato-presente-futuro-agraria-riva-del-garda/226795240>

DiVin Ottobre: Passato - Presente - Futuro

Sabato 7 Ottobre 2017 17:30 ▶▶ Sabato 7 Ottobre 2017 20:30



PROMUOVI QUESTO EVENTO



FACEBOOK: [facebook.com/event...1788092/](https://www.facebook.com/event...1788092/)

Ore 17.30 "Mostra di attrezzi agricoli" - Canale di Tenno
Ritrovo a Canale di Tenno presso la Fontana all'inizio del Borgo.
Visitate insieme a noi la Mostra di attrezzi agricoli per scoprire di più sull'agricoltura di una volta.
Vi presenteremo poi il nostro Chardonnay e Gewürztraminer, vigneti posti in zone vocate di Tenno.
L'attività avrà luogo con un minimo di 30 persone - richiesta prenotazione entro il 2/09.
Ore 18.00 spostamento nello Store rurale di **Agraria Riva del Garda**.

Ore 18.30 "Aperitivo" - Store rurale **Agraria Riva del Garda**
Aperitivo con spiegazione e degustazione delle nuove annate di Loré - Chardonnay Trentino Superiore DOC e La Prèa - Gewürztraminer Trentino Superiore DOC assieme a finger food con prodotti di **Agraria Riva del Garda**, del Panificio Tecchioli e della Azienda Agricola Trocoltura Armanini.

Quota di partecipazione: € 10,00 (2 vini + stuzzichini)
Aperto a tutti.

Gradita prenotazione:
tel. 0464 552133
communication@agririva.it

<https://www.sowhere.it/DettaglioEvento/1961628-divin-ottobre-passato---presente---fu>



🕒 Sabato 07 Ottobre dalle 17:30 alle 20:30

Condividi:      

📍 **Agraria Riva del Garda**

📍 via San Nazzaro, 4, 38066 Riva del Garda (TN)

DiVin Ottobre: "Passato - Presente - Futuro"

🕒 Sabato 07 Ottobre dalle 17:30 alle 20:30

Evento di **Agraria Riva del Garda**

Ore 17.30 "Mostra di attrezzi agricoli" – Canale di Tenno

Ritrovo a Canale di Tenno presso la Fontana all'inizio del Borgo.

Visitate insieme a noi la Mostra di attrezzi agricoli per scoprire di più sull'agricoltura di una volta.

Vi presenteremo poi il nostro Chardonnay e Gewürztraminer, vigneti posti in zone vocate di Tenno.

L'attività avrà luogo con un minimo di 30 persone – richiesta prenotazione entro il 2/09.

Ore 18.00 spostamento nello Store rurale di **Agraria Riva del Garda**.

Ore 18.30 "Aperitivo" - Store rurale **Agraria Riva del Garda**

Aperitivo con spiegazione e degustazione delle nuove annate di Loré - Chardonnay Trentino Superiore DOC e La Prèa -

Gewürztraminer Trentino Superiore DOC assieme a finger food con prodotti di **Agraria Riva del Garda** del Panificio Tecchiolli e della Azienda Agricola Triticoltura Armanini.

Quota di partecipazione: € 10,00 (2 vini + stuzzichini)

Aperto a tutti.

Gradita prenotazione:

tel. 0464 552133

communication@**agririva.it**

<http://www.tastetrentino.it/scoprire/eventi/dettaglio-eventi/articolo/passato-presente-e-futuro-divin-ottobre/>

PASSATO, PRESENTE E FUTURO | DIVIN OTTOBRE



Canale di Tenno, 7 ottobre 2017

dalle 17.30 alle 20.30

Un pomeriggio dedicato alla scoperta del nostro passato rurale attraverso la visita alla Mostra di attrezzi agricoli e successivamente un ricco aperitivo presso lo **Store Rurale - Agraria Riva del Garda**.

ore 17.30 Ritrovo a Canale di Tenno presso la fontana all'inizio del borgo, per poi visitare la mostra di attrezzi agricoli scoprendo di più sull'agricoltura di una volta. Oggi, la cura, il rispetto per le tradizioni e per il territorio insieme alle più sofisticate tecnologie e metodi di vinificazione, si riflettono nella qualità delle uve e del vino. **Cantina Agraria Riva del Garda** vi presenterà i vigneti di Chardonnay e Gewürztraminer, posti in zone vocate di Tenno.

Ore 18.30 Aperitivo presso lo **Store Rurale - Agraria Riva del Garda** con spiegazione e degustazione delle nuove annate 2016 di **Loré - Chardonnay Trentino Superiore DOC** e **La Prèa - Gewürztraminer Trentino Superiore DOC** assieme a finger food con prodotti di **Agraria Riva del Garda**, di **Panificio Pasticceria Tecchiolli** e dell'**Azienda Agricola Triticoltura Armanini**.

Quota di partecipazione

€ 10,00

Ritrovo

presso la fontana di via Villa Canale

Note

la visita al museo avrà luogo con minimo 30 partecipanti

Info e prenotazioni

Agraria Riva del Garda

tel. 0464-5521333 - communication@agririva.it

prenotazione consigliata entro il 5 ottobre

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

CON DIVIN OTTOBRE L'AUTUNNO COLORA LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO

27 settembre 2017



Al via la XII edizione della rassegna di iniziative organizzate da più di cinquanta soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nei weekend dei mesi di ottobre. Quattordici gli appuntamenti in programma, da Trento alla Vallagarina, dalla Valsugana al Lago di Garda, dalle Giudicarie alla Valle di Cembra, passando per la Piana Rotaliana.

Abbandonarsi ai vigneti d'autunno, rapiti dai giochi di colore che solo questa stagione sa disegnare nelle valli trentine, degustare le specialità del territorio guidati dall'esperienza dei contadini e dalla poesia

della musica, respirare i profumi delle castagne arrosto e rivivere le tradizioni più radicate, riscaldandosi dai primi freddi davanti al fuoco di un camino.

Questo il *mood* che riunisce le iniziative di **"DiVin Ottobre - L'autunno colora la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino"**, rassegna di eventi inserita nel calendario delle manifestazioni enologiche provinciali e organizzata dai soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nei **fine settimana di ottobre**. In programma, trekking nella natura, degustazioni guidate, laboratori, menù creativi e molto altro: un **viaggio di gusto** - che tocca Trento, Vallagarina, Piana Rotaliana, Valsugana, Lago di Garda, Giudicarie, **[virgola]** Valle di Cembra, Piana Rotaliana - perfetto per tutti i target, dalle famiglie, alle coppie, ai gruppi di amici.

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

Si parte **sabato 7 ottobre con ben tre appuntamenti:**

- **A Mori, a partire dalle ore 11.00, presso la Cantina Mori Colli Zugna, è in programma *Autunno in cantina*, una passeggiata alla scoperta dei vigneti** e delle principali produzioni del territorio, la visita alla **barricaia e alla bottaia** della cantina e, al termine, un brindisi in enoteca, in abbinata ad un **pranzo proposto dal Locale Tipico Maso Palù a base di prodotti locali della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino tra cui quelli dell'Azienda Agricola Zanghielli Maurizio.**
- A Grumes di **Altavalle, dalle 14.30 alle 18.30, *Storie d'autunno e di territorio***, un pomeriggio alla scoperta del **Sentiero dei Vecchi Mestieri tra antichi e suggestivi opifici** - il mulino, la segheria veneziana, la fucina del fabbro - che raccontano storie di vita e di territorio, fino a raggiungere **Azienda Agricola Giove**, che coltiva piante officinali, aromatiche e piccoli frutti, e chiudere con un **aperitivo al Green Grill-Info e sapori** con i vini dell'Azienda Agricola Pojer e Sandri e prodotti locali.
- A **Tenno, dalle 17.30 alle 20.30, *Passato presente e futuro*, full immersion nello splendido scenario naturale della zona del Garda e delle sue eccellenze:** si parte da **Canale di Tenno** per una passeggiata tra gli oliveti, pronti alla imminente raccolta, per poi passare alla visita del **Museo degli attrezzi agricoli** e approdare infine nella **cantina di Agraria Riva del Garda** per un **aperitivo assolutamente esclusivo**. In degustazione, le annate **2016 di Chardonnay Lorè e Gewürztraminer La Prèa**, abbinati a gustosi finger food realizzati con i prodotti di Azienda Agricola Troticoltura Armanini e di Panificio Pasticceria Tecchiolli.



Il **terzo fine settimana**, come ormai da tradizione, è dedicato alla **Valle di Cembra** con la **quarta edizione di *Caneve Aperte a Cembra Lisignago***. A partire **dalle ore 16.00, e fino alle 21.30**, si potrà **iniziare il percorso**, che prevede una **cena itinerante in nove tappe** volta alla promozione dei **prodotti locali a km zero**, accompagnato da **musica folk, rock, corni svizzeri e canti della tradizione montanara**. **Di caneva in caneva**, lungo un **percorso enogastronomico dall'aperitivo al dolce**, l'ospite percorrerà tutte le **strade più caratteristiche del centro storico di Cembra**. In

ogni antico avvolto verrà **accolto dai Cembrani D.O.C.** per una degustazione guidata di vino, spumante, birra artigianale e grappa accompagnata dai prodotti tipici del territorio.

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

Venerdì 20 ottobre, protagonista la **Piana**

Rotaliana:

- le **Cantine Monfort di Lavis** danno appuntamento **dalle 17.00 alle 21.00** per *Degusta l'autunno*, proponendo in degustazione **castagne della Cooperativa Castanicoltori del Trentino-Alto Adige, birra artigianale di Mastro Rebuf e vini di loro produzione**. E per chi vorrà fermarsi per cena, un **caldo piatto di orzet**.
- le **Cantine Mezzacorona-Rotari di San Michele all'Adige** aprono le porte **alle ore 18.00** per *Autunno in barricaia*, visita guidata tra le botti e le cisterne che accolgono l'**annata 2017**, al termine della quale vi sarà una **degustazione nella nuova scenografica barricaia** per scoprire le novità autunnali Mezzacorona abbinate a formaggi locali. In assaggio, il suadente Castel Firmian Marzemino Trentino doc Superiore 2016 e l'elegante Castel Firmian Moscato Rosa "Daben" Trentino doc 2016. Un aperitivo altamente esclusivo, riservato ad un **massimo di 30 persone**.



Sabato 21, dalle 15.00 alle 22.00, e domenica 22 ottobre, dalle 10.00 alle 18.00, invece, si passa in **Valsugana** e, precisamente, a **Centa San Nicolò**, dove è in programma la *Festa della castagna*, con tante **attività pensate per grandi e piccini**, tra laboratori, passeggiate alla scoperta del castagneto, mercatini per acquistare i prodotti tipici di Cooperativa Castanicoltori del Trentino-Alto Adige ed altri produttori locali e tanto altro.



Ultimo weekend, infine, con sette appuntamenti:

- **Venerdì 27 ottobre, dalle 17.30 alle 20.00**, presso l'**Orrido di Ponte Alto**, si svolge l'*Orrido aperitivo*, ovvero una visita a cura dell'Ecomuseo dell'Argentario alla scoperta del canyon scavato dal Fersina, con una cascata di oltre 40 m, opere idrauliche del 1500 e una delle più antiche centrali idroelettriche d'Europa, seguita da un aperitivo dove i prodotti trentini di Azienda Agricola Maso Bergamini, Cà dei Baghi e Maso Martis incontreranno i sapori emiliani.
- **Venerdì 27 ottobre, alle ore 20.00**, la **Cantina La Vis a Lavis** organizza *Fermenti e profumi d'autunno*, visita in cantina tra il profumo dei mosti degustando alcune "nuove primizie" direttamente dalla vasca, abbinate a prodotti del territorio, con castagnata finale. Interpreti d'eccezione: i salumi della Macelleria Zanotelli di Cembra e una zuppa del ristorante Maso Franch di Giovo.

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

- **Da venerdì 27 a domenica 29 ottobre, a Isera,** si svolge *La Vigna Eccellente. Ed è subito Isera*, un weekend, organizzato dal Comune di Isera in collaborazione con le aziende locali, tra cui **Cantina d'Isera, Casa del Vino della Vallagarina e Locanda delle Tre Chiavi, dedicato al vitigno simbolo della Vallagarina, il Marzemino.** Nel corso della tre giorni si susseguiranno momenti tecnici, come il **concorso *La Vigna Eccellente***, nato nel 2000 per premiare il miglior vigneto di Marzemino, ad iniziative dedicate al grande pubblico, come le **performance di teatro itinerante *Sapere di vino o Che sapore di vino*** per illustrare l'avvincente storia del Marzemino, menù a tema, enotour in vigneto e degustazioni presso il Piano Nobile di Palazzo de Probizer dove saranno allestiti banchi di assaggio di tutti i Marzemino del Trentino, abbinati da prodotti food della Vallagarina.
- **Da venerdì 27 a domenica 29 ottobre, a Campo Lomaso di Lomaso Terme, la *Festa della patata***, promossa da l'APT Terme di Comano Dolomiti di Brenta sagra per rendere onore a questo prodotti di montagna dalla lunga tradizione. Un alimento che verrà declinato in innumerevoli piatti, dall'antipasto al dolce. In programma, durante tutto il weekend, il mercatino dove acquistare i diversi tipi di patata coltivati in questo territorio e porte aperte alla COPAG-Cooperativa Produttori Agricoli Giudicariesi.
- **Sabato 28 ottobre, alla Cantina Mori Colli Zugna di Mori, dalle ore 15.00,** è in programma *Acqua, vino e amore*, esclusiva degustazione di *Victoriae*, l'**orange wine della Cantina Mori Colli Zugna** che è stato coccolato dalle silenziose acque del lago Tramonto per nove mesi e che verrà abbinato a finger food realizzati con i prodotti di Caseificio Sociale di Sabbionara, Macelleria Zenatti e Panificio Moderno. Il tasting sarà preceduto da una visita guidata lungo il percorso che dai vigneti di Bronner impiantati sul tetto della cantina porta le uve fino alle anfore in cui il vino riposa e si affina e dalla vendita all'asta di parte del prezioso tesoro emerso dal lago: 6 bottiglie e un'anfora di *Victoriae*. Il ricavato verrà destinato ad una speciale raccolta fondi pro ADO "Casa del Sollievo" per pazienti con neoplasie e malattie croniche.
- **Sabato 28 e domenica 29 ottobre, ad Avio,** va in scena la seconda edizione di **Agrifest**, un'**iniziativa a cura del Comune di Avio** per offrire al mondo dell'agricoltura un palcoscenico dove mettersi in mostra. Una festa, ma anche un'occasione di confronto tra esperienze diverse, che farà avvicinare il pubblico *all'affascinante e faticoso mondo di contadini e allevatori.*



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

- **Sabato 28 e domenica 29 ottobre**, infine, a **Roncegno Terme**, sarà la volta di **Viticultura nella storia, eroi di un tempo passato**, evento promosso dalla Proloco di Roncegno inserito nell'ambito della tradizionale **Festa della Castagna organizzata dalla Proloco di Roncegno**. Presso **Villa Weiz** verrà ospitata un'esposizione dedicata alla viticoltura e, **alle ore 17.00 del sabato**, avrà luogo una **degustazione intitolata "Il terroir del castagno ed il gusto del vino"**, in cui alcuni ecotipi di marroni trentini saranno abbinati ad alcuni selezionati prodotti enologici di Azienda Agricola Biologica Vallarom, Azienda Agricola La Cadalora, Azienda Agricola Francesco Poli, Azienda Agricola Zeni Roberto, Cantine Monfort, Società Agricola Pelz, Vivallis, varietà antiche legati a contesti storici del passato.



Dettagli su location, prezzi e prenotazioni o ulteriori informazioni sulla pagina dedicata del sito della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino (tastetrentino.it/divinottobre).

#divinottobre #stradavinotrentino #trentinowinefest

<http://www.discoveryalps.it/programma-divin-ottobre/>


CULTURA E TEMPO LIBERO ◊ EST ALPI ◊ RICETTE E SAPORI DELLE ALPI

PROGRAMMA DIVIN OTTOBRE

Ottobre di eventi lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

scritto da Luca Lorenzini | 28 settembre 2017

Abbandonarsi ai vigneti d'autunno, rapiti dai giochi di colore che solo questa stagione sa disegnare nelle valli trentine, degustare le specialità del territorio guidati dall'esperienza dei contadini e dalla poesia della musica, respirare i profumi delle castagne arrosto e rivivere le tradizioni più radicate, riscaldandosi dai primi freddi davanti al fuoco di un camino.

Questo il mood che riunisce le iniziative di "DiVin Ottobre – L'autunno colora la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino", rassegna di eventi inserita nel calendario delle manifestazioni enologiche provinciali e organizzata dai soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nei fine settimana di ottobre. In programma, trekking nella natura, degustazioni guidate, laboratori, menù creativi e molto altro: un viaggio di gusto – che tocca Trento, Vallagarina, Piana Rotaliana, Valsugana, Lago di Garda, Giudicarie, Valle di Cembra, Piana Rotaliana – perfetto per tutti i target, dalle famiglie, alle coppie, ai gruppi di amici.

Si parte sabato 7 ottobre con ben tre appuntamenti:

- A Mori, a partire dalle ore 11.00, presso la Cantina Mori Colli Zugna, è in programma Autunno in cantina, una passeggiata alla scoperta dei vigneti e delle principali produzioni del territorio, la visita alla barbaia e alla bottega della cantina e, al termine, un brindisi in enoteca in abbinata ad un pranzo proposto dal Locale Tipico Maso Palù a base di prodotti locali della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino tra cui quelli dell'Azienda Agricola Zanghielli Maurizio.
- A Grumes di Altavalle, dalle 14.30 alle 18.30, Storie d'autunno e di territorio, un pomeriggio alla scoperta del Sentiero dei Vecchi Mestieri tra antichi e suggestivi opifici – il mulino, la segheria veneziana, la fucina del fabbro – che raccontano storie di vita e di territorio, fino a raggiungere l'Azienda Agricola Giove, che coltiva piante officinali, aromatiche e piccoli frutti, e chiudere con un aperitivo al Green Grill-Info e sapori con i vini dell'Azienda Agricola Pojer e Sandri e prodotti locali.
- A Tenno, dalle 17.30 alle 20.30, Passato presente e futuro, full immersion nello splendido scenario naturale della zona del Garda e delle sue eccellenze: si parte da Canale di Tenno per una passeggiata tra gli oliveti, pronti alla imminente raccolta, per poi passare alla visita del Museo degli attrezzi agricoli e approdare infine nella cantina di **Agraria Riva del Garda** per un aperitivo assolutamente esclusivo. In degustazione, le annate 2016 di **Chardonnay Lorè e Gewürztraminer La Prèa**, abbinati a gustosi finger food realizzati con i prodotti di Azienda Agricola Tropicoltura Armanini e di Panificio Pasticceria Tecchioli.

<http://www.discoveryalps.it/programma-divin-ottobre/>

Il terzo fine settimana, come ormai da tradizione, è dedicato alla Valle di Cembra con la quarta edizione di Caneve Aperte a Cembra Lisignago. A partire dalle ore 16.00, e fino alle 21.30, si potrà iniziare il percorso, che prevede una cena itinerante in nove tappe volta alla promozione dei prodotti locali a km zero, accompagnato da musica folk, rock, corni svizzeri e canti della tradizione montanara. Di caneve in caneve, lungo un percorso enogastronomico dall'aperitivo al dolce, l'ospite percorrerà tutte le strade più caratteristiche del centro storico di Cembra. In ogni antico avvolto verrà accolto dai Cembrani D.O.C. per una degustazione guidata di vino, spumante, birra artigianale e grappa accompagnata dai prodotti tipici del territorio.

Venerdì 20 ottobre, protagonista la Piana Rotaliana:

- Le Cantine Monfort di Lavis danno appuntamento dalle 17.00 alle 21.00 per Degusta l'autunno, proponendo in degustazione castagne della Cooperativa Castanicoltori del Trentino-Alto Adige, birra artigianale di Mastro Rebuf e vini di loro produzione. E per chi vorrà fermarsi per cena, un caldo piatto di orzet.
- Le Cantine Mezzacorona-Rotari di San Michele all'Adige aprono le porte alle ore 18.00 per Autunno in barriacaia, visita guidata tra le botti e le cisterne che accolgono l'annata 2017, al termine della quale vi sarà una degustazione nella nuova scenografica barriacaia per scoprire le novità autunnali Mezzacorona abbinata a formaggi locali. In assaggio, il suadente Castel Firmian Marzemino Trentino doc Superiore 2016 e l'elegante Castel Firmian Moscato Rosa "Daben" Trentino doc 2016. Un aperitivo altamente esclusivo, riservato ad un massimo di 30 persone.

Sabato 21, dalle 15.00 alle 22.00, e domenica 22 ottobre, dalle 10.00 alle 18.00, invece, si passa in Valsugana e, precisamente, a Centa San Nicolò, dove è in programma la Festa della Castagna, con tante attività pensate per grandi e piccini, tra laboratori, passeggiate alla scoperta del castagneto, mercatini per acquistare i prodotti tipici di Cooperativa Castanicoltori del Trentino-Alto Adige ed altri produttori locali e tanto altro.

Ultimo weekend, infine, con sette appuntamenti:

- Venerdì 27 ottobre, dalle 17.30 alle 20.00, presso l'Orrido di Ponte Alto, si svolge l'Orrido Aperitivo, ovvero una visita a cura dell'Ecomuseo dell'Argentario alla scoperta del canyon scavato dal Fersina, con una cascata di oltre 40 m, opere idrauliche del 1500 e una delle più antiche centrali idroelettriche d'Europa, seguita da un aperitivo dove i prodotti trentini di Azienda Agricola Maso Bergamini, Cà dei Baghi e Maso Martis incontreranno i sapori emiliani.
- Venerdì 27 ottobre, alle ore 20.00, la Cantina La Vis a Lavis organizza Fermenti e profumi d'autunno, visita in cantina tra il profumo dei mosti degustando alcune "nuove primizie" direttamente dalla vasca, abbinata a prodotti del territorio, con castagnata finale. Interpreti d'eccezione: i salumi della Macelleria Zanotelli di Cembra e una zuppa del ristorante Maso Franch di Giovo.
- Da venerdì 27 a domenica 29 ottobre, a Isera, è tempo di La Vigna Eccellente. Ed è subito Isera, un weekend, organizzato dal Comune di Isera in collaborazione con le aziende locali, tra cui Cantina d'iserà, Casa del Vino della Vallagarina e Locanda delle Tre Chiavi, dedicato al vitigno simbolo della Vallagarina, il Marzemino. Nel corso della tre giorni si susseguiranno momenti tecnici, come il concorso La Vigna Eccellente, nato nel 2000 per premiare il miglior vigneto di Marzemino, ad iniziative dedicate al grande pubblico, come le performance di teatro itinerante Sapere di vino o Che sapore di vino per illustrare l'avvincente storia del Marzemino, menù a tema, enotour in vigneto e degustazioni presso il Piano Nobile di Palazzo de Probizer dove saranno allestiti banchi di assaggio di tutti i Marzemino del Trentino, abbinati da prodotti food della Vallagarina.
- Da venerdì 27 a domenica 29 ottobre, a Campo Lomaso di Lomaso Terme, la Festa della Patata, sagra promossa da l'APT Terme di Comano Dolomiti di Brenta per rendere onore a questo prodotti di montagna dalla lunga tradizione. Un alimento che verrà declinato in innumerevoli piatti, dall'antipasto al dolce. In programma, durante tutto il weekend, il mercatino dove acquistare i diversi tipi di patata coltivati in questo territorio e porte aperte alla COPAG-Cooperativa Produttori Agricoli Giudicariesi.

<http://www.discoveryalps.it/programma-divin-ottobre/>

- Sabato 28 ottobre, alla Cantina Mori Colli Zugna di Mori, dalle ore 15.00, è in programma Acqua, Vino e Amore, esclusiva degustazione di Victoriae, l'orange wine della Cantina Mori Colli Zugna che è stato coccolato dalle silenziose acque del lago Tramonto per nove mesi e che verrà abbinato a finger food realizzati con i prodotti di Caseificio Sociale di Sabbionara, Macelleria Zenatti e Panificio Moderno. Il tasting sarà preceduto da una visita guidata lungo il percorso che dai vigneti di Bronner impiantati sul tetto della cantina porta le uve fino alle anfore in cui il vino riposa e si affina e dalla vendita all'asta di parte del prezioso tesoro emerso dal lago: 6 bottiglie e un'anfora di Victoriae. Il ricavato verrà destinato ad una speciale raccolta fondi pro ADO "Casa del Solievo" per pazienti con neoplasie e malattie croniche.
- Sabato 28 e domenica 29 ottobre, ad Avio, va in scena la seconda edizione di Agrifest, un'iniziativa a cura del Comune di Avio per offrire al mondo dell'agricoltura un palcoscenico dove mettersi in mostra. Una festa, ma anche un'occasione di confronto tra esperienze diverse, che farà avvicinare il pubblico all'affascinante e faticoso mondo di contadini e allevatori.
- Sabato 28 e domenica 29 ottobre, infine, a Roncegno Terme, sarà la volta di Viticoltura nella storia, eroi di un tempo passato, inserito nell'ambito della tradizionale Festa della Castagna organizzata dalla Proloco di Roncegno. Presso Villa Weiz verrà ospitata un'esposizione dedicata alla viticoltura e, alle ore 17.00 del sabato, avrà luogo una degustazione intitolata "Il terroir del castagno ed il gusto del vino", in cui alcuni ecotipi di marroni trentini saranno abbinati ad alcuni selezionati prodotti enologici di Azienda Agricola Biologica Vallarom, Azienda Agricola La Cadalora, Azienda Agricola Francesco Poli, Azienda Agricola Zeni Roberto, Cantine Monfort, Società Agricola Pelz, Vivallis, varietà antiche legati a contesti storici del passato.

Dettagli su location, prezzi e prenotazioni o ulteriori informazioni sulla pagina dedicata del sito della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino (tastetrentino.it/divinottobre).



LUCA LORENZINI

<http://www.radiodolomiti.com/cristian-bertol-a-radio-dolomiti/>



Cristian Bertol a Radio Dolomiti

📅 29 settembre 2017 🏠 home



In diretta su Radio Dolomiti tutti i sabato mattina, all'interno de *Il Bello dei Sapori*, Gianluca Pedretti ospiterà Cristian Bertol, del Ristorante Orso Grigio di Ronzone.

Lo Chef presenterà alcune sue ricette e darà consigli *gourmet* agli ascoltatori che vorranno intervenire via WhatsApp allo 348/5140444.

In collaborazione con **Agraria Riva del Garda.**

<http://www.onavnews.it/divin-ottobre-la-rassegna-autunnale-della-strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino/>

DiVin Ottobre, la rassegna autunnale della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino



Al via la XII edizione della rassegna di iniziative organizzate da più di cinquanta soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nei weekend dei mesi di ottobre.

Quattordici gli appuntamenti in programma, da Trento alla Vallagarina, dal Valsugana al Lago di Garda, dalle Giudicarie alla Valle di Cembra, passando per la Piana Rotaliana. Si parte sabato 7 ottobre con ben tre appuntamenti: a Mori, in partenza dalle ore 11.00, presso la Cantina Mori Colli Zugna, è in programma Autunno in cantina, una passeggiata alla scoperta dei vigneti e delle principali produzioni del territorio, la visita alla barricaia e alla bottaia della cantina e, al termine, un brindisi in enoteca in abbinata ad un pranzo proposto dal Locale Tipico Maso Palù a base di prodotti locali della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino tra cui quelli dell'Azienda Agricola Zanghielli Maurizio.



A Grumes di Altavalle, dalle 14.30 alle 18.30, Storie d'autunno e di territorio, un pomeriggio alla scoperta del Sentiero dei Vecchi Mestieri tra antichi e suggestivi opifici – il mulino, la segheria veneziana, la fucina del fabbro – che raccontano storie di vita e di territorio, fino a raggiungere l'Azienda Agricola Giove, che coltiva piante officinali, aromatiche e piccoli frutti, e chiudere con un aperitivo al Green Grill-Info e sapori con i vini dell'Azienda Agricola Pojer e Sandri e

prodotti locali.

A Tenno, dalle 17.30 alle 20.30, Passato presente e futuro, full immersion nello splendido scenario naturale della zona del Garda e delle sue eccellenze: si parte da Canale di Tenno per una passeggiata tra gli oliveti, pronti alla imminente raccolta, per poi passare alla visita del Museo degli attrezzi agricoli e approdare infine nella cantina di Agraria Riva del Garda per un aperitivo assolutamente esclusivo. In degustazione, le annate 2016 di Chardonnay Lorè e Gewürztraminer La Prèa, abbinati a gustosi finger food realizzati con i prodotti di Azienda Agricola Trolicoltura Armanini e di Panificio Pasticceria Tecchiolli.

<http://www.onavnews.it/divin-ottobre-la-rassegna-autunnale-della-strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino/>

Il terzo fine settimana, come ormai da tradizione, è dedicato alla Valle di Cembra con la quarta edizione di Caneve Aperte a Cembra Lisignago. A partire dalle ore 16.00, e fino alle 21.30, si potrà iniziare il percorso, che prevede una cena itinerante in nove tappe volta alla promozione dei prodotti locali a km zero, accompagnato da musica folk, rock, corni svizzeri e canti della tradizione montanara. Di caneva in caneva, lungo un percorso enogastronomico dall'aperitivo al dolce, l'ospite percorrerà tutte le strade più caratteristiche del centro storico di Cembra. In ogni antico avvolto verrà accolto dai Cembrani D.O.C. per una degustazione guidata di vino, spumante, birra artigianale e grappa accompagnata dai prodotti tipici del territorio.



Venerdì 20 ottobre, protagonista la Piana Rotaliana: le Cantine Monfort di Lavis danno appuntamento dalle 17.00 alle 21.00 per Degusta l'autunno, proponendo in degustazione castagne della Cooperativa Castanicoltori del Trentino-Alto Adige, birra artigianale di Mastro Rebuf e vini di loro produzione. E per chi vorrà fermarsi per cena, un caldo piatto di orzet

Le Cantine Mezzacorona-Rotari di San Michele all'Adige aprono le porte alle ore 18.00 per Autunno in barricaia, visita guidata tra le botti e le cisterne che accolgono l'annata 2017, al termine della quale vi sarà una degustazione nella nuova scenografica barricaia per scoprire le novità autunnali Mezzacorona abbinata a formaggi locali. In assaggio, il suadente Castel Firmian Marzemino Trentino doc Superiore 2016 e l'elegante Castel Firmian Moscato Rosa "Daben" Trentino doc 2016. Un aperitivo altamente esclusivo, riservato ad un massimo di 30 persone.

Sabato 21, dalle 15.00 alle 22.00, e domenica 22 ottobre, dalle 10.00 alle 18.00, invece, si passa in Valsugana e, precisamente, a Centa San Nicolò, dove è in programma la Festa della Castagna, con tante attività pensate per grandi e piccini, tra laboratori, passeggiate alla scoperta del castagneto, mercatini per acquistare i prodotti tipici di Cooperativa Castanicoltori del Trentino-Alto Adige ed altri produttori locali e tanto altro.

Ultimo weekend, infine, con sette appuntamenti.

Dettagli su location, prezzi e prenotazioni o ulteriori informazioni sulla pagina dedicata del sito della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino (tastetrentino.it/divinottobre)

<http://www.cosafareintrentino.it/it/evento/divin-ottobre-l-autunno-colora-la-strada-del-vino-e-dei-sapori>

DIVIN OTTOBRE - L'AUTUNNO COLORA LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI

STRADA VINO TRENTINO / 07 OTTOBRE, 2017 ORE 11:00

VIA DELLA VILLA, 6, 38123 TRENTO TN, ITALY



In Trentino accogliamo l'arrivo dell'autunno con il DiVin Ottobre, ricco calendario di appuntamenti, in programma in tutti i weekend del mese di ottobre in varie località del territorio. Un'occasione per scoprire i paesaggi più suggestivi attraverso un viaggio di gusto che coinvolge cantine, aziende agricole, ristoranti ed agriturismi.

Tante le iniziative proposte: passeggiate nei vigneti e nei boschi, degustazioni in cantina, occasioni dove l'enogastronomia incontra la musica o manifestazioni nei centri storici tra i più belli del Trentino, con i caldi colori autunnali che rendono il paesaggio magico.

Un ricco calendario di appuntamenti da non perdere che vi farà "assaporare" il Trentino!

Per info: www.tastetrentino.it/divinottobre

Il programma:

7 ottobre

Autunno in cantina - Mori

Storie d'autunno e di territorio al DiVin Ottobre - Grumes di Altavalle

DiVin Ottobre: 'Passato - Presente - Futuro' - Canale di Tenno

14 ottobre

Caneve Aperte 2017 - Cembra Lisignago

20 ottobre

Degusta l'autunno - Lavis

Autunno in barricaia - San Michele all'Adige

21 - 22 ottobre

Festa della Castagna - Centa San Nicolò di Altopiano della Vigolana

27 ottobre

Orrido Aperitivo - Trento

Fermenti e profumi d'autunno - Lavis

[http://www.cosafareintrentino.it/it/evento/divin-ottobre-l-autunno-colora-la-strada-del-vino-e-dei-](http://www.cosafareintrentino.it/it/evento/divin-ottobre-l-autunno-colora-la-strada-del-vino-e-dei-sapori)

[sapori](#)

27-29 ottobre

La Vigna Eccellente. Ed è subito Isera - Isera

Festa della Patata - Campo Lomaso e Dasindo di Comano Terme

28 ottobre

Acqua, Vino e Amore - Mori

28 - 29 ottobre

Agrifest 2017 - Avio

Viticultura nella storia, eroi di un tempo passato - Roncegno Terme

#divinottobre #trentinowinefest #stradavinotrentino Strada Vino Trentino Eventi enogastronomici in Trentino Cantina Mori Colli Zugna Peperoncino Trentino Locale Tipico Maso Palù Green Grill - Info e Sapori Pojer e Sandri GioVe Officiali Az.Agricola Biologica **Agraria Riva del Garda** Azienda Agricola Trocicoltura Armanini Tecchiolli Paolazzi Macelleria Salumi Macelleria Zanotelli Opera Vitivinicola in Valdicembra Villa Corniole Zanotelliwines Cantine Monfort Cooperativa Castanicoltori del Trentino Alto Adige Sca Mastro ReBuf - Birra Artigianale Trentina Mezzacorona Altopiano della Vigolana Ecomuseo Argentario Maso Bergamini MASO MARTIS Ca' dei Baghi La Vis Maso Franch Comune di Isera Cantina d'Isera Casa del Vino della Vallagarina Locanda Delle Tre Chiavi Isera APT Terme di Comano - Dolomiti di Brenta La Trentina - Frutta di famiglia Caseificio Sociale Sabbionara Macelleria Equina Zenatti Panificio Moderno Vivallis Distilleria Francesco Poli, S. Massenza Vallarom Azienda agricola La Cadalora Zeni vignaioli e distillatori Comune di Avio - TN Visit Rovereto Piana Rotaliana Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi Visitpinecembra Garda Trentino