



AGRARIA RIVA DEL GARDA

**Rassegna web
1-30 aprile 2019**

Ercole Olivario premia gli oli migliori Umbria regina con 4 riconoscimenti su 12 - Italia a Tavola

LINK: <https://www.italiaatavola.net/olio/concorsi/2019/4/1/ercole-olivario-premia-gli-oli-migliori-umbria-regina-con-4-riconoscimenti-su-12/60061>



Ercole Olivario premia gli oli migliori Umbria regina con 4 riconoscimenti su 12 Pubblicato il 01 aprile 2019 | 16:13 Erano partiti in 185; rimasti in 96, alla fine ne sono stati premiati soltanto 12. Parliamo di oli extravergine d'oliva e della 27ª edizione del concorso Ercole Olivario. Lo scorso weekend a Perugia la premiazione. Cala dunque il sipario sull'edizione 2019 del concorso nazionale dedicato alle eccellenze olearie territoriali italiane, organizzato dall'Unione Italiana delle Camere di Commercio, Industria, Artigianato e Agricoltura, in collaborazione con la Camera di Commercio di Perugia e il sostegno del Sistema Camerale Nazionale, delle associazioni dei produttori olivicoli, degli enti e delle istituzioni di settore. Su 96 oli finalisti sono stati infatti premiate 12 etichette in rappresentanza delle migliori produzioni di tutta Italia, che hanno brillato nelle due distinte categorie previste da regolamento (oli extravergine e extravergine DOP E IGP), per ciascuna delle seguenti tipologie: fruttato leggero, fruttato medio e fruttato intenso. A consegnare i riconoscimenti è stato Giorgio Mencaroni, presidente della Camera di Commercio di Perugia e del Comitato di coordinamento dell'Ercole Olivario, per la prima volta con la presenza di una delegazione cinese: ospiti d'eccezione, quattro giornalisti e operatori che hanno vissuto in prima persona a tutte le fasi finali del Premio, in rappresentanza di Ringier Trade Media Ltd (gruppo leader nelle informazioni di tipo industriale per compratori e fornitori in Cina, Asia e Medio Oriente), Ganlan Media (gruppo specializzato in lifestyle e ristorazione di alta gamma), Tourism world Wave Consulting (la cui rivista di viaggi rappresenta da quasi 40 anni un punto di riferimento a Shanghai) e Chef Go Go Go (uno dei principali media di Shanghai, il cui core business sono la cucina e gli chef). Un'operazione di incoming, quest'ultima, messa in campo dall'Ercole Olivario in collaborazione con l'Ice - Agenzia per la promozione all'estero e l'internazionalizzazione delle imprese italiane. «La promozione - ha detto Giorgio Mencaroni - è la parola d'ordine di questo concorso che, come da tradizione, non si esaurisce con la cerimonia di premiazione di oggi. Quella dell'Ercole Olivario è infatti un'efficiente macchina promozionale attiva tutto l'anno, che guarda dentro e fuori dai confini nazionali con diverse iniziative dedicate agli oli vincitori. Ciò al fine di valorizzare gli elevatissimi standard qualitativi che stanno dietro ogni singola etichetta e il grande lavoro dei produttori. Oggi dunque premiamo l'assoluta qualità degli oli made in Italy e allo stesso tempo celebriamo la passione e la tenacia dei nostri olivicoltori che, anche di fronte ad una campagna olearia difficile come quella di quest'anno, continuano a scommettere sul comparto e sul nostro concorso, facendosi sentinelle e custodi di un prodotto straordinario». L'Ercole Olivario ha dunque delineato la nuova 'top list' dei magnificioli per il 2019 con in testa Umbria con ben 4 premi assegnati, al secondo posto il Trentino, Puglia e Sicilia con 2 premi. A seguire si collocano invece Abruzzo, Calabria, Sardegna, Toscana, Liguria e Lombardia con un premio ciascuna. Quest'anno erano previsti

anche 5 award speciali: Menzione Speciale Olio Extravergine Biologico (al prodotto, certificato a norma di legge, che ottiene il punteggio più alto tra gli oli biologici finalisti); Amphora Olearia (per la miglior confezione secondo regolamento); Premio "Giovane imprenditore" (al titolare rappresentante dell'impresa con età fino a 40 anni); Menzione "Olio Monocultivar" (novità 2019, dedicata all'olio monocultivar che ha ottenuto il punteggio più alto); Lekythos (alla personalità che si impegna nella diffusione della conoscenza dell'olio di qualità italiana in Italia e all'estero). Questo l'elenco completo dei vincitori: OLIO EXTRAVERGINE DOP FRUTTATO LEGGERO 1 classificato Olio extravergine DOP GARDA TRENTO Brioleum dell'Azienda Agricola Brioleum di Arco - Trento 2 classificato Dalla regione Umbria Olio extravergine DOP UMBRIA - Colli Assisi spoletto Marfuga dell'Azienda **Agraria** Marfuga di Campello sul Clitunno - Perugia OLIO EXTRAVERGINE DOP FRUTTATO MEDIO 1 classificato Olio extravergine DOP UMBRIA Colli Martani Decimi dell'Azienda Decimi di Bettona - Perugia 2 classificato Olio extravergine DOP Umbria - Colli del Trasimeno Frantoio Batta Dell'Azienda Batta Giovanni di Perugia OLIO EXTRAVERGINE DOP FRUTTATO INTENSO 1 classificato Olio extravergine DOP Valli Trapanesi Titone dell'Azienda Agricola Biologica Titone di Trapani 2 classificato Olio extravergine DOP Colline Tatine Trappèto di caprafico dell'Azienda Tommaso Masciantonio di Chieti OLIO EXTRAVERGINE FRUTTATO LEGGERO 1 classificato Olio extravergine Nocellara del Belice dell'Azienda Frantoi Cutrera di Ragusa 2 classificato Olio extravergine 46° Parallelo Biologico dell'Azienda Frantoio di **Riva**- Italia di **Riva del Garda** - Trento OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA FRUTTATO MEDIO 1 classificato Olio extravergine Torchia dell'Azienda Oleificio Torchia di Tiriolo - Catanzaro 2 classificato Olio extravergine L'Affiorante dell'Azienda **Agraria** Marfuga di Campello sul Clitunno - Perugia OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA FRUTTATO INTENSO 1 classificato Olio extravergine Affiorato dell'Azienda Intini di Martina Franca - Taranto 2 classificato Olio Extravergine Masoni Becciu dell'Azienda Agricola Masoni Becciu di Villacidro - Sud Sardegna Menzione Speciale per L'OLIO BIOLOGICO Olio extravergine Cultivar Frantoio Dell'Azienda Fattoria Ramerino Società Agricola di Bagno a Ripoli - Firenze Premio "GIOVANE IMPRENDITORE" assegnato al titolare rappresentante dell'impresa con età fino a 40 anni Olio Tenuta Torre di Mossa Dell' Azienda **Agraria** De Carlo di Bitritto - Bari Menzione "MONOCULTIVAR" Olio extravergine Extremum dell'Azienda Cassini Paolo di Isolabona - Imperia Premio AMPHORA OLEARIA Assegnata alla miglior confezione fra quelle che concorrono alla fase finale del Premio Ercole Olivario. All'olio Cavazza Garda Dop dell'azienda Agricola Novello Cavazza di Alessandra Cavazza Manerba del Garda - Brescia per la contemporaneità ed eleganza Premio LEKYTHOS Alla personalità che si impegna nella diffusione della conoscenza dell'olio di qualità italiana in Italia e all'estero. Al Colonnello Luigi Cortellessa, Comandante del Comando dei Carabinieri per la tutela agroalimentare per il lavoro svolto a salvaguardia del Made in Italy di qualità Per informazioni: www.ercoleolivario.it olio evo oil ercole olivario concorso perugia premiazione olio d oliva extravergine aziende olivicole

I finalisti del Talent commerciale di Confcommercio

LINK: <http://www.giornaletrentino.it/cronaca/arco/i-finalisti-del-talent-commerciale-di-confcommercio-1.1962288>



I finalisti del Talent commerciale di Confcommercio Arco. L'attesa fase delle qualificazioni è finalmente arrivata: nelle scorse settimane presso l'istituto UPT di Arco venti tra i più promettenti studenti trentini si sono sfidati nel talent di... 02 aprile 2019 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail Arco. L'attesa fase delle qualificazioni è finalmente arrivata: nelle scorse settimane presso l'istituto UPT di Arco venti tra i più promettenti studenti trentini si sono sfidati nel talent di Confcommercio Alto Garda e Ledro dedicato alla simulazione di vendita. La giornata è iniziata alle ore 9 quando i ragazzi di Cles, Tione, Trento, Rovereto e Arco si sono riuniti nell'auditorium allestito per la competizione. In scena un corner per ognuna delle cinque categorie merceologiche in gara: profumeria, prodotti tipici, elettrodomestici e tecnologia, calzature e abbigliamento. Ripassate velocemente le regole, sono state estratte le categorie merceologiche e l'ordine di gara dei partecipanti. Il Talent è iniziato quindi con la profumeria, su cui si sono sfidati Ilhana Kalajdzini, Antonella Fanti, Zelije Ljutvijoska e Samia Guennout; successivamente prodotti tipici con Joshua Pedrini, Mattia Dalfovo, Caterina Zeni e Daniela Sinani; in seconda mattinata elettrodomestici e tecnologia con Fatima Boutebdja, Sharon Masè, Klaudia Ujka e Desiree Versini; calzature con Antonio Bertolini, Khawla Nouri, Manuel Giongo, Riccardo Ciccone; e infine ha chiuso le qualificazioni l'abbigliamento con Greta Gamper, Alessandro Creazzo, Rovena Shaba, Lenuta Timis. A osservare attentamente la gara, la giuria composta da tre associati di Confcommercio Alto Garda e Ledro: Manuela Stein, North Lake Shop; Nicola Ribaga, Ribaga Self-service; Erna Dallona, Moser Sport. Nel primo pomeriggio l'annuncio dei vincitori delle qualificazioni: Daniela Sinani, Sharon Masè, Desiree Versini, Joshua Pedrini, Rovena Shaba. Nella fase finale i cinque classificati si sfideranno con i prodotti di rispettive cinque aziende associate a Confcommercio Alto Garda e Ledro: Rovena Shaba con i prodotti tipici di **Agraria Riva** del Garda, Joshua Pedrini con l'abbigliamento di Bertamini Shop - Your Fashion Point, Sharon Masè con le scarpe di Calzature Dro, Daniela Sinani con i prodotti di elettronica e tecnologia di VideoGarda - Expert, e Desiree Versini con i prodotti di Profumeria Magnolia. L'appuntamento è per la finalissima del 24 maggio a partire dalle 20 al Cantiere 26 di Arco. 02 aprile 2019 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail

Strada del Vino e dei Sapori - Trentino * " A tutto Nosiola ": « al via la manifestazione DALL'11 AL 21 APRILE »

LINK: <http://www.agenziagiornalisticaopinione.it/lancio-dagenzia/strada-del-vino-e-dei-sapori-trentino-a-tutto-nosiola-al-via-la-manifestazione-da...>

(leggi le altre news di Opinione) 4 aprile 2019 (LANCIO D'AGENZIA) STRADA DEL VINO E DEI SAPORI - TRENTINO * " A TUTTO NOSIOLA ": « AL VIA LA MANIFESTAZIONE DALL'11 AL 21 APRILE » Si scrive aprile, si legge Nosiola. Questo il mese in cui si celebra l'unico vitigno autoctono trentino a bacca bianca. Del resto, è proprio in concomitanza con la Settimana Santa che si procede alla torchiatura dei suoi acini appassiti per dare vita alle prime gocce di Vino Santo, prezioso nettare che dovrà riposare per almeno 50 mesi in piccole botti di legno prima di essere degustato. E allora, per celebrare al meglio queste eccellenze, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino arricchisce il programma della ormai storica manifestazione DiVinNosiola, quando il vino si fa santo, con A tutto Nosiola, più di 20 iniziative organizzate con la collaborazione di una cinquantina di soci che coinvolgono la Valle dei Laghi ma al contempo ne superano i confini per andare ad abbracciare idealmente tutto il territorio provinciale: dalla Vallagarina alla Piana Rotaliana, dalla Valsugana alla Valle di Cembra, dalla città di Trento al Lago di Garda. Si va dalle serate speciali agli aperitivi, dalle degustazioni enogastronomiche alle proposte vacanza a tema. Tra le serate speciali, Palazzo Roccabruna a Trento presenta Proposta Roccabruna speciale Nosiola - in programma, oltre che dal 28 al 30 marzo e dal 4 al 6 aprile, anche dall'11 al 13 aprile e dal 18 al 20 aprile - con la possibilità di effettuare assaggi di Nosiola, di Grappa di Nosiola e di Grappa di Vino Santo. Nel weekend dal 18 al 20 aprile, inoltre, si svolge in concomitanza anche Proposta Roccabruna speciale Vino Santo, con la possibilità di partecipare a speciali degustazioni di Vino Santo e, ciliegina sulla torta, giovedì 18 aprile, Vino Santo e non solo, serata didattica con degustazione interamente dedicata ai vini passiti prodotti in Trentino, a cura di ONAV Trento. Nel corso dell'appuntamento, i partecipanti potranno scoprire 9 annate storiche gentilmente concesse dalle riserve della cantina di Palazzo Roccabruna, abbinata alla colomba pasquale del Panificio Moderno. Tra i prodotti in degustazione, quelli di Azienda Agricola Salvetta; Azienda Agricola Gino Pedrotti; Cantina Toblino; Azienda Agricola Francesco Poli, ma anche di Cantina Roverè della Luna Aichholz e Azienda Agricola Pojer e Sandri. Tra le iniziative, Maso Poli di Lavis organizza La Nosiola si racconta, con visita guidata della cantina, seguita da passeggiata tra i vigneti con vista sul panorama della Valle dell'Adige e brindisi finale con Nosiola in abbinamento ad una selezione di prodotti di Arturo Paoli Specialità Alimentari. In programma l'11 e il 12 aprile e poi dal 16 al 20 aprile, in due turni: a partire dalle 16.30 o dalle 17.30. Dall'11 al 21 aprile, Gelateria Peterle propone nei suoi punti vendita di Trento e di Pergine Valsugana il Gelato Valle dei Laghi, morbido gelato alla crema aromatizzato con il Vino Santo della Cantina Toblino e impreziosito con croccanti inclusioni di Torta Monde Bondone, antica specialità trentina. E ancora, dall'11 al 20 aprile, la Nosiola di Azienda Agricola Gino Pedrotti in degustazione al Panificio Moderno di Trento, in abbinamento alla focaccia, per Nosiola da Gustare e, nelle stesse date, le Nosiola di Cantina La Vis proposta insieme ai salumi di Arturo Paoli Specialità Alimentari per Incontri di gusto, presso la vinoteca aziendale di Lavis, e in abbinamento ai salumi di Macelleria Zanotelli per Nosiola a confronto, presso la vinoteca di Cembra cantina di montagna (Cembra di Cembra Lisignago). Nosiola tra i vigneti è invece l'iniziativa in programma venerdì 12 aprile presso Maso Grener di Lavis, alle ore 18.00, con aperitivo tra i vigneti alla scoperta dei segreti di questo vitigno, dalla campagna alla tavola, seguito da una proposta gastronomica presso il vicino Maso Tratta in abbinata, ovviamente,

ad un calice Nosiola, mentre Profumo di Nosiola è quello dell'enoteca Stappo alla Regola di Villazzano di Trento, che vede in degustazione la Nosiola di Azienda Agricola Pojer e Sandri. Hosteria Toblino di Sarche di Madruzzo organizza due incontri dal titolo Gli assaggi del punto vendita speciale Nosiola, dove la Nosiola di Cantina Toblino verrà abbinata ai prodotti di Latte Trento (venerdì 12 aprile) e di Trota Oro (venerdì 19 aprile) . Venerdì 12 e venerdì 19 aprile, inoltre, OlioCRU di **Riva** del Garda propone L'olio incontra la Nosiola, con una speciale degustazione in cui la Nosiola di Azienda Agricola Gino Pedrotti incontra gli oli OlioCRU abbinata alla visita del frantoio, uno dei più moderni e tecnologici d'Europa. Domenica 14 aprile è invece la volta di Declinazioni di Nosiola presso l'Azienda Agricola Francesco Poli di Santa Massenza di Valledaghi, con visita in vigneto e in arelaia e degustazione di 4 versioni di Nosiola dell'azienda stessa con gustoso abbinamento gastronomico. Giovedì 18 aprile l'appuntamento è presso lo Scignodel Duomo di Trento, con uno speciale Aperitivo con Nosiola in compagnia della Nosiola di Cavit in abbinata a prodotti trentini. Non mancano le proposte enogastronomiche: dall'11 al 20 aprile la Locanda delle Tre Chiavi di Isera propone una curiosa degustazione, Incroci di Nosiola, che abbinata un piatto di pesce trentino a tre Nosiola provenienti da territori diversi, ovvero Valle dei Laghi, Colline Avisiane e Vallagarina, con l'obiettivo di mostrarne e valorizzarne le caratteristiche: Nosiola di Azienda Agricola Francesco Poli, Nosiola Azienda Agricola Pojer e Sandri e Nosiola di Castel Noarna. Spostandosi a Trento, l'Osteria a "Le due Spade" suggerisce piatti in abbinata alla Nosiola di Azienda Agricola Francesco Poli per la proposta di mezzogiorno speciale Nosiola e il Ristorante al Vò di Trento quelle di Nosiola di Gaierhof Azienda Vinicola e di Cantina La Vis per Nosiola e sapori di montagna; mentre a Covelo di Valledaghi l'Osteria Cà dei Giosi sceglie le Nosiola, il Vino Santo e legrappe di Nosiola di Azienda Agricola Giovanni Poli, Cantina Toblino, Casimiro Grappa e Vino, Cavit, Distilleria F.lli Pisoni e Maxentia per Nosiola in osteria. Dall'11 al 21 aprile, invece Nosiola e Vino Santo di Cavit incontrano i piatti di Scigno del Duomo di Trento per A tavola con Nosiola e Vino Santo e le Nosiola di **Agraria Riva** del Garda e Fondazione Mach - Istituto Agrario di S. Michele a/A quelli del Ristorante Alfio di Dro per Gustando la Nosiola. Due, infine, le proposte vacanza della rassegna, disponibili dall'11 al 21 aprile: Weekend tra Nosiola e sapori locali, con pacchetto da una notte presso il B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme, abbinato alla scoperta di "A tutto Nosiola" e della Nosiola di Cavit, e Nosiola & Coccole, presso Pietra Rara - room&breakfast di Pietramurata di Dro, con pacchetto da due notti, visita del territorio in bicicletta e degustazioni di Nosiola di Azienda Agricola Gino Pedrotti. La rassegna A tutto Nosiola, fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest ed è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il supporto de La Trentina, presente con le proprie mele in alcune delle iniziative in programma. Scopri il programma su tastetrentino.it/atuttonosiola #atuttonosiola #trentinowinefest #stradavinotrentino

Proclamati i vincitori del terzo concorso «Vini del territorio»

LINK: <https://www.ladigetto.it/sapori/Vino+Trentino/86134-proclamati-i-vincitori-del-terzo-concorso-%C2%ABvini-del-territorio%C2%BB.html>

Südtirol – Alto Adige DOP Chardonnay vendemmie 2017 – 2018	
1	Kellerei Terlan – Cantina Terlano Südtirol – Alto Adige DOC Chardonnay Kreuth 2017
2	Kettmeir Südtirol – Alto Adige DOC Chardonnay 2018
3	Kellerei Andrian – Cantina Andriano Südtirol – Alto Adige DOC Chardonnay Somereto 2018
Südtirol – Alto Adige DOP Chardonnay vendemmie 2015 – 2016	
1	Peter Zemmer Südtirol – Alto Adige DOC Chardonnay Riserva Crivelli 2016
2	Kellerei Schreckbichl – Cantina Colterenzio Südtirol – Alto Adige DOC Chardonnay Lafoa 2016
3	Kellerei Kurtatsch – Cantina Cortaccia Südtirol – Alto Adige DOC Chardonnay Riserva Freienfeld 2016
3	Azienda Vinicola Castelfeder Südtirol – Alto Adige DOC Chardonnay Riserva Borgum Novum 2015
Teroldego Rotaliano DOP vendemmie dal 2011 al 2016	
1	Azienda Agricola Fedrizzi Cipriano Teroldego Rotaliano DOC Due Vigneti 2015
2	Azienda Vinicola Fratelli Dorigati Teroldego Rotaliano DOC Riserva Diedri 2016
3	Cantina Rotaliana di Mezzolombardo Teroldego Rotaliano DOC Clesurae 2011
Premio unico Studenti Corso Enotecnico anno scolastico 2018/19	
	Mezzacorona – Nosio Teroldego Rotaliano DOC Riserva Castel Firmian 2015

Proclamati i vincitori del terzo concorso «Vini del territorio» 08/04/2019 I migliori Teroldego, Nosiola e Chardonnay premiati da FEM al Vinitaly > Nella cornice di Vinitaly oggi sono stati consegnati i 24 riconoscimenti ai vincitori della terza edizione del concorso «Vini del territorio», che nelle scorse settimane ha visto la partecipazione di 68 cantine e 116 etichette regionali di Teroldego, Nosiola e Chardonnay. Sei i produttori da medaglia d'oro: Azienda agricola Maso Poli, Madonna delle Vittorie, Cantina **Agraria Riva del Garda**, Kellerei Terlan, Peter Zemmer e Azienda Agricola Fedrizzi Cipriano. Menzione d'onore per Mezzacorona-Nosio nel premio unico con valenza didattica «Studenti corso enotecnico» (a piè di pagina l'elenco completo dei vincitori). IL CONCORSO Il concorso, che si è svolto nelle scorse settimane nel campus di San Michele all'Adige con centinaia di degustazioni, è autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, promosso e organizzato dal Centro Istruzione e Formazione FEM, in collaborazione con i Comuni della Piana rotaliana, San Michele all'Adige, Mezzolombardo e Mezzacorona, con il supporto delle sezioni Assoenologi Trentino e Alto Adige. Le cantine hanno gareggiato in sette categorie: «Trentino DOP Nosiola vendemmie 2017-2018», «Vigneti delle Dolomiti IGP Nosiola e Vallagarina IGP vendemmie 2017-2018», «Trentino DOP Chardonnay vendemmie 2017-2018», «Trentino DOP Chardonnay vendemmie 2015-2016», «Südtirol-Alto Adige DOP Chardonnay vendemmie 2017-2018», «Südtirol-Alto Adige DOP Chardonnay vendemmie 2015-2016», «Teroldego Rotaliano DOP vendemmie 2011-2016» e «Premio unico studenti corso enotecnico anno scolastico 2018/2019». Le 116 etichette in gara, provenienti da 68 cantine trentine e altoatesine e divise in 7 categorie, sono state giudicate da tre commissioni composte da 30 esperti tra enologi, enotecnici, sommelier e giornalisti del settore. Tra i riconoscimenti, particolare valore assume il «Premio unicostudenti corso enotecnico», pensato come esperienza didattica per gli studenti dell'Istituto agrario, coinvolti nelle degustazioni per imparare il metodo di attribuzione del valore ai vini locali. Oggi, nel secondo giorno di Vinitaly, le cantine vincitrici hanno ricevuto gli attestati dalle mani del presidente FEM, Andrea Segrè, dal direttore generale, Sergio Menapace, dal preside Marco Dal Rì, dal presidente del Consorzio vini del Trentino, Pietro Patton e dal direttore generale, Graziano Molon. Presenti anche il presidente della Provincia Autonoma di Trento e gli assessori provinciali alla Agricoltura, alla Ricerca e alla Salute che hanno sottolineato l'eccellenza trentina nell'ambito dell'agricoltura sostenibile e il ruolo chiave della Fondazione Edmund Mach. Al termine della cerimonia si è svolto un piccolo rinfresco curato dagli studenti dell'Istruzione e formazione professionale agroalimentare FEM. «La storica presenza di FEM a Vinitaly sta a testimoniare il nostro costante impegno per la viticoltura sostenibile, attraverso la ricerca - come il lavoro sulle varietà resistenti, - la sperimentazione, il trasferimento tecnologico e la formazione. «A questo riguardo possiamo essere soddisfatti della piena entrata a regime del corso di Viticoltura ed Enologia congiunto

con l'Università di Trento grazie al Centro C3A. «I numeri - ha sottolineato il presidente Andrea Segrè - dimostrano un grande interesse verso l'iniziativa, con più di 400 studenti che hanno partecipato al test di ammissione per quest'anno accademico.»

IL LOGO PER I 145 ANNI Nella vetrina di Vinitaly è stato svelato anche il logo istituzionale FEM pensato appositamente per le celebrazioni dei 145 anni della Fondazione Edmund Mach. L'immagine riporta una corona di foglie di vite come richiamo alle origini dell'ente: nel 1874 la Dieta regionale tirolese di Innsbruck deliberò infatti di attivare una scuola **agraria** con annessa stazione sperimentale per la rinascita dell'agricoltura in Tirolo. Le celebrazioni dell'anniversario si svolgeranno sabato 9 e domenica 10 novembre 2019 nel campus di San Michele all'Adige con una cerimonia istituzionale e una giornata di porte aperte.

AZIENDA AGRICOLA FEM A VINITALY La premiazione è stata ospitata nello stand della Fondazione Edmund Mach - allestito dai corsisti dell'alta formazione professionale FEM Tecnico superiore del verde - presente a Vinitaly da tre decenni con l'obiettivo di rappresentare l'intero settore viticolo trentino, nelle sue componenti di produzione, didattica, ricerca e trasferimento tecnologico. L'azienda agricola FEM ha presentato i vini di nuova produzione - bianchi 2018 e rossi 2017 - per un totale di 17 bianchi, 15 rossi, 11 grappe, 5 acquaviti di frutta, 2 spumanti e un'acquavite di vino. Nelle quattro giornate di fiera, dal 7 all'11 aprile, diverse centinaia di persone - tra clienti, appassionati, ex studenti e rappresentanti di istituzioni, associazioni di categoria e cantine locali - entrano in contatto con lo stand della Fondazione Edmund Mach, punto di riferimento per l'intero settore viticolo trentino.

Risultati III Concorso Valorizzazione Vini Territorio © Riproduzione riservata

FONDAZIONE MACH * Vinitaly 2019: « Proclamati i vincitori del terzo concorso "Vini del territorio", I migliori Teroldego, Nosiola e Chardonnay »

LINK: <http://www.agenziagiornalisticaopinione.it/lanancio-dagenzia/fondazione-mach-vinitaly-2019-proclamati-i-vincitori-del-terzo-concorso-vini-del-...>



(leggi le altre news di Opinione) 8 aprile 2019 (LANCIO D'AGENZIA) FONDAZIONE MACH * VINITALY 2019: « PROCLAMATI I VINCITORI DEL TERZO CONCORSO "VINI DEL TERRITORIO", I MIGLIORI TEROLDEGO, NOSIOLA E CHARDONNAY » Nella cornice di Vinitaly oggi sono stati consegnati i 24 riconoscimenti ai vincitori della terza edizione del concorso "Vini del territorio", che nelle scorse settimane ha visto la partecipazione di 68 cantine e 116 etichette regionali di Teroldego, Nosiola e Chardonnay. Sei i produttori da medaglia d'oro: Azienda agricola Maso Poli, Madonna delle Vittorie, Cantina **Agraria Riva del Garda**, Kellerei Terlan, Peter Zemmer e Azienda Agricola Fedrizzi Cipriano. Menzione d'onore per Mezzacorona-Nosio nel premio unico con valenza didattica "Studenti corso enotecnico" (in allegato l'elenco completo dei vincitori). IL CONCORSO. Il concorso, che si è svolto nelle scorse settimane nel campus di San Michele all'Adige con centinaia di degustazioni, è autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, promosso e organizzato dal Centro Istruzione e Formazione FEM, in collaborazione con i Comuni della Piana roitaliana, San Michele all'Adige, Mezzolombardo e Mezzocorona, con il supporto delle sezioni Assoenologi Trentino e Alto Adige. Le cantine hanno gareggiato in sette categorie: "Trentino DOP Nosiola vendemmie 2017-2018", "Vigneti delle Dolomiti IGP Nosiola e Vallagarina IGP vendemmie 2017-2018", "Trentino DOP Chardonnay vendemmie 2017-2018", "Trentino DOP Chardonnay vendemmie 2015-2016", "Südtirol-Alto Adige DOP Chardonnay vendemmie 2017-2018", "Südtirol-Alto Adige DOP Chardonnay vendemmie 2015-2016", "Teroldego Rotaliano DOP vendemmie 2011-2016" e "Premio unico studenti corso enotecnico anno scolastico 2018/2019". Le 116 etichette in gara, provenienti da 68 cantine trentine e altoatesine e divise in 7 categorie, sono state giudicate da tre commissioni composte da 30 esperti tra enologi, enotecnici, sommelier e giornalisti del settore. Trai riconoscimenti, particolare valore assume il "Premio unico studenti corso enotecnico", pensato come esperienza didattica per gli studenti dell'Istituto agrario, coinvolti nelle degustazioni per imparare il metodo di attribuzione del valore ai vini locali. Oggi, nel secondo giorno di Vinitaly, le cantine vincitrici hanno ricevuto gli attestati dalle mani del presidente FEM, Andrea Segrè, dal direttore generale, Sergio Menapace, dal presidente Marco Dal Rì, dal presidente del Consorzio vini del Trentino, Pietro Patton e dal direttore generale, Graziano Molon. Presenti anche il presidente della Provincia Autonoma di Trento e gli assessori provinciali alla Agricoltura, alla Ricerca e alla Salute che hanno sottolineato l'eccellenza trentina nell'ambito dell'agricoltura sostenibile e il ruolo chiave della Fondazione Edmund Mach. Al termine della cerimonia si è svolto un piccolo rinfresco curato dagli studenti dell'Istruzione e formazione professionale agroalimentare FEM. "La storica presenza di FEM a Vinitaly sta a

testimoniare il nostro costante impegno per la viticoltura sostenibile, attraverso la ricerca - come il lavoro sulle varietà resistenti-, la sperimentazione, il trasferimento tecnologico e la formazione. A questo riguardo possiamo essere soddisfatti della piena entrata a regime del corso di Viticoltura ed Enologia congiunto con l'Università di Trento grazie al Centro C3A. I numeri dimostrano un grande interesse verso l'iniziativa, con più di 400 studenti che hanno partecipato al test di ammissione per quest'anno accademico", ha sottolineato il presidente Andrea Segrè. IL LOGO PER I 145 ANNI. Nella vetrina di Vinitaly è stato svelato anche il logo istituzionale FEM pensato appositamente per le celebrazioni dei 145 anni della Fondazione Edmund Mach. L'immagine riporta una corona di foglie di vite come richiamo alle origini dell'ente: nel 1874 la Dieta regionale tirolese di Innsbruck deliberò infatti di attivare una scuola **agraria** con annessa stazionesperimentale per la rinascita dell'agricoltura in Tirolo. Le celebrazioni dell'anniversario si svolgeranno sabato 9 e domenica 10 novembre 2019 nel campus di San Michele all'Adige con una cerimonia istituzionale e una giornata di porte aperte. AZIENDA AGRICOLA FEM A VINITALY. La premiazione è stata ospitata nello stand della Fondazione Edmund Mach - allestito dai corsisti dell'alta formazione professionale FEM Tecnico superiore del verde - presente a Vinitaly da tre decenni con l'obiettivo di rappresentare l'intero settore viti-enologico trentino, nelle sue componenti di produzione, didattica, ricerca e trasferimento tecnologico. L'azienda agricola FEM ha presentato i vini di nuova produzione - bianchi 2018 e rossi 2017 - per un totale di 17 bianchi, 15 rossi, 11 grappe, 5 acquaviti di frutta, 2 spumanti e un'acquavite di vino. Nelle quattro giornate di fiera, dal 7 all'11 aprile, diverse centinaia di persone - tra clienti, appassionati, ex studenti e rappresentanti di istituzioni, associazioni di categoria e cantine locali - entrano in contatto con lo stand della Fondazione Edmund Mach, punto di riferimento per l'intero settore viti-enologico trentino.

Proclamati i vincitori del terzo concorso "Vini del territorio "

LINK: <https://www.winetaste.it/proclamati-i-vincitori-del-terzo-concorso-vini-del-territorio/>



Proclamati i vincitori del terzo concorso "Vini del territorio " Di Roberto Gatti - 9 Aprile 2019 I migliori Teroldego, Nosiola e Chardonnay premiati da FEM a Vinitaly Nella cornice di Vinitaly oggi sono stati consegnati i 24 riconoscimenti ai vincitori della terza edizione del concorso "Vini del territorio", che nelle scorse settimane ha visto la partecipazione di 68 cantine e 116 etichette regionali di Teroldego, Nosiola e Chardonnay. Sei i produttori da medaglia d'oro: Azienda agricola Maso Poli, Madonna delle Vittorie, Cantina **Agraria Riva del Garda**, Kellerei Terlan, Peter Zemmer e Azienda Agricola Fedrizzi Cipriano. Menzione d'onore per Mezzacorona-Nosio nel premio unico con valenza didattica "Studenti corso enotecnico" (in allegato l'elenco completo dei vincitori). IL CONCORSO. Il concorso, che si è svolto nelle scorse settimane nel campus di San Michele all'Adige con centinaia di degustazioni, è autorizzato dal Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali, promosso e organizzato dal Centro Istruzione e Formazione FEM, in collaborazione con i Comuni della Piana rotaliana, San Michele all'Adige, Mezzolombardo e Mezzocorona, con il supporto delle sezioni Assoenologi Trentino e Alto Adige. Le cantine hanno gareggiato in sette categorie: "Trentino DOP Nosiola vendemmie 2017-2018", "Vigneti delle Dolomiti IGP Nosiola e Vallagarina IGP vendemmie 2017-2018", "Trentino DOP Chardonnay vendemmie 2017-2018", "Trentino DOP Chardonnay vendemmie 2015-2016", "Südtirol-Alto Adige DOP Chardonnay vendemmie 2017-2018", "Südtirol-Alto Adige DOP Chardonnay vendemmie 2015-2016", "Teroldego Rotaliano DOP vendemmie 2011-2016" e "Premio unico studenti corso enotecnico anno scolastico 2018/2019". Le 116 etichette in gara, provenienti da 68 cantine trentine e altoatesine e divise in 7 categorie, sono state giudicate da tre commissioni composte da 30 esperti tra enologi, enotecnici, sommelier e giornalisti del settore. Tra i riconoscimenti, particolare valore assume il "Premio unico studenti corso enotecnico", pensato come esperienza didattica per gli studenti dell'Istituto agrario, coinvolti nelle degustazioni per imparare il metodo di attribuzione del valore ai vino locali. Oggi, nel secondo giorno di Vinitaly, le cantine vincitrici hanno ricevuto gli attestati dalle mani del presidente FEM, Andrea Segrè, dal direttore generale, Sergio Menapace, dal preside Marco Dal Rì, dal presidente del Consorzio vini del Trentino, Pietro Patton e dal direttore generale, Graziano Molon. Presenti anche il presidente della Provincia Autonoma di Trento e gli assessori provinciali alla all'Agricoltura, alla Ricerca e alla Salute che hanno sottolineato l'eccellenza trentina nell'ambito dell'agricoltura sostenibile e il ruolo chiave della Fondazione Edmund Mach. Al termine della cerimonia si è svolto un piccolo rinfresco curato dagli studenti dell'Istruzione e formazione professionale agroalimentare FEM. "La storica presenza di FEM a Vinitaly sta a testimoniare il nostro costante impegno per la viticoltura sostenibile, attraverso la ricerca - come il lavoro sulle varietà resistenti-, la sperimentazione, il trasferimento tecnologico e la formazione. A questo riguardo possiamo essere soddisfatti della piena entrata a regime del

corso di Viticoltura ed Enologia congiunto con l'Università di Trento grazie al Centro C3A. I numeri dimostrano un grande interesse verso l'iniziativa, con più di 400 studenti che hanno partecipato al test di ammissione per quest'anno accademico", ha sottolineato il presidente Andrea Segrè. IL LOGO PER I 145 ANNI. Nella vetrina di Vinitaly è stato svelato anche il logo istituzionale FEM pensato appositamente per le celebrazioni dei 145 anni della Fondazione Edmund Mach. L'immagine riporta una corona di foglie di vite come richiamo alle origini dell'ente: nel 1874 la Dieta regionale tirolese di Innsbruck deliberò infatti di attivare una scuola **agraria** con annessa stazione sperimentale per la rinascita dell'agricoltura in Tirolo. Le celebrazioni dell'anniversario si svolgeranno sabato 9 e domenica 10 novembre 2019 nel campus di San Michele all'Adige con una cerimonia istituzionale e una giornata di porte aperte. AZIENDA AGRICOLA FEM A VINITALY. La premiazione è stata ospitata nello stand della Fondazione Edmund Mach - allestito dai corsisti dell'alta formazione professionale FEM Tecnico superiore del verde - presente a Vinitaly da tre decenni con l'obiettivo di rappresentare l'intero settore viti-enologico trentino, nelle sue componenti di produzione, didattica, ricerca e trasferimento tecnologico. L'azienda agricola FEM ha presentato i vini di nuova produzione - bianchi 2018 e rossi 2017 - per un totale di 17 bianchi, 15 rossi, 11 grappe, 5 acquaviti di frutta, 2 spumanti e un'acquavite di vino. Nelle quattro giornate di fiera, dal 7 all'11 aprile, diverse centinaia di persone - tra clienti, appassionati, ex studenti e rappresentanti di istituzioni, associazioni di categoria e cantine locali - entrano in contatto con lo stand della Fondazione Edmund Mach, punto di riferimento per l'intero settore viti-enologico trentino. TUTTI I VINCITORI risultati concorso enologico 2019

Vinitaly, un Trentino sconnesso e poco coeso si salva (come sempre) per il TrentoDoc

LINK: <https://www.ildolomiti.it/societa/2019/vinitaly-un-trentino-sconnesso-e-poco-coeso-si-salva-come-sempre-per-il-trentodoc>



Società Vinitaly, un Trentino sconnesso e poco coeso si salva (come sempre) per il TrentoDoc. Tutte le regioni avevano una precisa collocazione. Tutte, tranne il Trentino. Perché nel padiglione 3 - nonostante l'enorme gigantografia di un vigneto all'ingresso, con pali di cemento in primissimo piano e la scritta green di stridente contrasto - molte cantine non avevano nulla a che spartire con il vino delle valli attigue l'Adige Di Nereo Pederzoli - 11 aprile 2019 - 17:55 VERONA. La tempesta nel bicchiere, il giorno dopo. Vinitaly appena concluso e già s'inizia a progettare il futuro, con il comparto vitivinicolo trentino sconnesso: pochissima coesione tra i produttori, immagine enologica frastagliata, tra qualche ripicca, campanilismi e l'assoluta mancanza di una "visione", di una regia che metta d'accordo le - seppur valide - anime del bere bene dolomitico. Nonostante questo a Verona sono emerse alcune chicche d'assoluto pregio: spumante classico, grappe e olio extravergine d'oliva compreso. Girovagare tra gli stand quasi senza meta. Perdersi nel bailamme di una fiera sempre più autorevole e nel contempo rassegna frequentata da vere e proprie orde di enocuriosi, in una gamma che forse per la prima volta (fortunatamente) non evidenzia i "tracannatori", quanti si rifugiano nel vino senza alcun ritegno. Merito dell'ente fiera veronese che - aumentando il prezzo d'ingresso a 80 euro - ha decisamente scoraggiato i più facinosi. Così il vino è stato (in parte) rispettato. Un bene prezioso, con un valore di tutto rispetto. Ogni anno in Italia si beve vino per un valore che sfiora i 15 miliardi di euro. Si beve meno, ma meglio. Cercando nel bicchiere stimoli che rievochino il logo d'origine di quanto si sorseggia. Nelle indagini di mercato e in base al fatturato delle grandi aziende enologiche, il Trentino è messo più che bene. Alcuni suoi brand sono ai vertici della classifica, grazie alla capacità imprenditoriale nella commercializzazione internazionale di vinicompetitivi per qualità e prezzi, anche se sul mercato vengono proposti vini quasi privi di particolari legami dolomiti. Distribuiti sul doppio binario, con ripercussioni sull'immagine, sull'identità stessa dei vini autenticamente Made in Trentino. Per constatare questa dicotomia, ancora una volta, bastava aggirarsi per Vinitaly. Tutte le regioni avevano una precisa collocazione. Tutte, tranne il Trentino. Perché nel padiglione 3 - nonostante l'enorme gigantografia di un vigneto all'ingresso, con pali di cemento in primissimo piano e la scritta green di stridente contrasto - molte cantine non avevano nulla a che spartire con il vino delle valli attigue l'Adige. C'erano i marchi più conosciuti - Cavit, Mezzacorona, Ferrari e La Vis - alcune rinomate aziende agricole, ma gran parte dei vignaioli, quelli che hanno conquistato il palato dei più esigenti bevitori, erano dislocati altrove. Quasi impossibile rintracciarli, nel marasma di proposte, messaggi promozionali, offerte di degustazioni di ogni sorta e in ogni abbinamento. Trentino che subisce suo malgrado le incomprensioni - spesso assurde - tra produttori. Rischiando di finire - per appeal e una certa bramosia vinosa - a fondo classifica tra le regioni italiane.

Proprio così. Ancora si salva (bene) grazie e solo allo spumante classico. Il Trento Doc con le sue 9 milioni di bottiglie e una qualità indiscutibile, percepita da tutti coloro che scelgono le bollicine più intriganti. Lo hanno dimostrato alcune degustazioni riservate agli importatori e le annate di riserve speciali proposte come tangibile esempio di spumantistica d'altissimo livello. E' il caso di Maso Martis, che ha stupito un parterre d'esperti con una sequenza di vecchie annate decisamente da Guinness, con il Trento Doc Madame Martis diventato un cult. Encomi ed elogi sperticati alle grappe marchiate col Tridente, a dimostrazione che il Trentino rimane leader del settore degli spiriti. Applausi a scena aperta anche a Sol, il salonedell'olio extravergine, con l'**Agraria di Riva del Garda** che ha conquistato premi di stampo internazionale e promosso una serie d'incontri - esclusivamente in lingua inglese - riservati al mercato estero, Usa in primis. Ma torniamo alla sistemazione fieristica. Hanno disertato il padiglione 3 quasi tutti i Vignaioli Indipendenti, che hanno aderito al salone Fivi, con piccole postazioni inserite tra quelle dei quasi 200 vigneroni. Difficile - anche se non impossibile - riuscire a trovarli, abbinare il nome della cantina alla terra d'origine. Altrettanto estrema la scelta di altri piccoli produttori di deviare da Verona per esporre a Cerea o a Gambellara le loro bottiglie di vino biologico, biodinamico o in sintonia con le pratiche estreme di vinificazione al naturale. Scelte rispettabilissime, ma che certo creano qualche confusione tra i consumatori meno attenti, pure tra operatori esteri oltre che tra la ressa dei curiosi di Vinitaly. Confusione e scoordinamento: che fare? Se lo sono chiesti anzitutto gli amministratori pubblici, con la giunta provinciale quasi al completo presente tra gli stand trentini. Chiedendo, ascoltando i pareri dei colossi come degli artigiani del vino. Stimolando i vertici - appena rinnovati - del Consorzio vini a promuovere un tavolo di concertazione, per cercare soluzioni condivise. Progetti, per ora, ancora da definire. Intanto si punta sulla Mostra Vini di metà maggio. Che potrebbe diventare una prima piattaforma in vista del Vinitaly 2020. Prosit.

Ars foemina: densità dei segni, profondità dei sensi

LINK: <https://www.artribune.com/mostre-evento-arte/ars-foemina-densita-dei-segni-profondita-dei-sensi/>

Tweet on Twitter Arco - 12/04/2019 : 31/07/2019 "Ars foemina: densità dei segni, profondità dei sensi" è una mostra inserita all'interno del progetto "Cammino al femminile: tappe, incontri, approdi nelle donne di ieri, di oggi, di domani" a cura dell'Associazione AnDROmeda di Dro guidata dalla presidente Ginetta Santoni. Si tratta di un percorso modulato intorno al tema femminile, volto a raccontarne e a valorizzarne le manifestazioni e la pluralità dei linguaggi. Informazioni Indirizzo: Via Castello 3 (38062) - Arco - Trentino Alto Adige Quando: dal 12/04/2019 - al 31/07/2019 Vernissage: 12/04/2019 ore 19,30 Generi: arte contemporanea, collettiva Orari: da martedì a domenica 17.00 > 21.00 / lunedì chiuso Patrocinii: Main Sponsor: Provincia Autonoma di Trento e Fondazione Caritro di Trento Con il patrocinio: Comunità Alto Garda e Ledro - Comune di Arco - Comune di Nago Torbole - Comune di Dro - Comune di Tenno e la collaborazione di Cassa Rurale Alto Garda - Associazione Musicale Valledel Laghi - Cantina Frantoio **Agraria Riva del Garda** - Casa del Bambù Affi. Comunicato stampa "Ars foemina: densità dei segni, profondità dei sensi" è una mostra inserita all'interno del progetto "Cammino al femminile: tappe, incontri, approdi nelle donne di ieri, di oggi, di domani" a cura dell'Associazione AnDROmeda di Dro guidata dalla presidente Ginetta Santoni. Si tratta di un percorso modulato intorno al tema femminile, volto a raccontarne e a valorizzarne le manifestazioni e la pluralità dei linguaggi. Raccontando le donne di ieri, di oggi, di domani questo viaggio restituisce al femminile quella voce che per troppo tempo è rimasta muta a causa del retaggio culturale imposto dalla nostra civiltà. Leggi tutto Nel fare questa delicata operazione, AnDROmeda non solo si è munita della sensibilità e dell'accortezza necessarie, ma ha anche adottato un criterio assolutamente non svalutante del genere maschile: il cuore del progetto è quello di promuovere un dialogo alla pari, di corresponsione e di reciprocità fra generi. Il progetto è un invito alla crescita, alla scoperta di ciò che vive dentro di noi e fuori di noi: perché solo attraverso il cammino e il movimento può generarsi vita, rinnovo, crescita. La mostra Ars Foemina: Densità dei segni, profondità dei sensi che verrà inaugurata giovedì 12 aprile alle ore 19.30 vede riunite nello splendido spazio espositivo del Forte Superiore di Nago, le opere di 11 artiste, Gabriella Bais, Ines Fedrizzi, Elena Fia Fozzel, Rosanna Job, Francesca Lorenzi, Claudia Mageli, Laura Marcolini, Daria Santoni, Virginia Sartori, Rosanna Zen, Annamaria Rossi Zen, che racconteranno il loro Cammino al femminile nell'ambito dell'arte contemporanea. Per comprendere l'arte e il ruolo della donna in quest'ambito è impossibile prescindere dalla predominante personalità di Artemisia Gentileschi, donna, artista, moglie madre, incontenibile viaggiatrice. Pittrice che affronta in maniera determinata ed inamovibile temi sacri e profani con impianti monumentali riconosciuti, nel Seicento, come prerogativa del mondo maschile. Donna che dopo aver vissuto e respirato l'arte del suo secolo nella bottega del padre assieme ai suoi sei fratelli, abbraccia la complessa lezione caravaggesca e, abbandonati i moduli iconografici tradizionali, crea contrasti di forme e colori e descrive dettagli che riescono a trasmettere allo spettatore il dramma del soggetto rappresentato. Grande professionista che riesce a far dimenticare la firma sul dipinto, colei che, nonostante le violenze fisiche e psicologiche subite, mostra per prima quanto l'arte non sia riconducibile e riconoscibile dal sesso del suo esecutore. Una donna che ha sofferto per raggiungere questi traguardi e che ha combattuto con illustri personaggi dell'epoca denunciando pubblicamente lo stupro subito e pagando duramente la sua ribellione: tutti assolti i suoi carnefici, messa al bando la sua famiglia che per proteggerla

L'allontana da Roma. Artemisia potrebbe essere definita una femminista ante litteram, ma io preferisco riconoscerne la grandezza artistica ammirando le sue tele, nelle quali la ricchezza e complessità della poetica vanno oltre ed oscurano la sua vicenda biografica. Oggi dopo la rivoluzione industriale, le suffragette, il sessantotto, l'exasperata rivoluzione femminista, le recentissime leggi contro la violenza sulle donne e il femminicidio, ancora oggi molte donne vivono l'ingiustizia dell'inadeguato riconoscimento del loro essere e si trovano spesso costrette a giustificare le proprie passioni, quasi si trattasse di inutili passatempi. La mostra che inauguriamo oggi al Forte Superiore di Nago ha proprio lo scopo di aggiungere un tassello a questo comportamento tanto discusso e condannato, fin dai tempi della "clava matrimoniale", anche se si continua a parlare di quote rosa ... inutili se si equiparassero i ruoli tra i sessi. Un importante tassello composto dalle opere di undici artiste che avremo modo di conoscere attraverso i loro lavori esposti in questa splendida location che domina il lago; undici artiste che nonostante il vivere quotidiano, che le vede impegnate in mille occupazioni diverse, non sempre auliche o creative, ma sempre condotte con onestà e professionalità, trovano il tempo e soprattutto il piacere di comunicare, in maniera indiscriminata, attraverso un linguaggio unico e originale: quello dell'arte. Presentando le undici protagoniste di questa mostra, Gabriella Bais, Ines Fedrizzi, Elena Fia Fozzel, Rosanna Job, Francesca Lorenzi, Claudia Mageli, Laura Marcolini, Daria Santoni, Virginia Sartori, Rosanna Zen, Annamaria Rossi Zen, sono obbligata a segnalare che ho conosciuto prima le loro opere dei loro nomi e, nonostante le tecniche, i materiali, la formazione, ma soprattutto le poetiche evidentemente differenti, ho capito subito che quei particolari lavori avevano molto da raccontare. Probabilmente vedendo le splendide immagini che mi erano pervenute al computer non mi ero nemmeno chiesta se quelle opere erano state realizzate da uomini o donne, avevo solo intuito che si trattava di artisti. Quindi sono venuta a conoscere questi artisti e a parlare con loro per trovare il giusto equilibrio per fondere il mio sentire col loro linguaggio e soprattutto per ottenere una corretta lettura, dopo un confronto diretto con le esecutrici che, tuttavia, mi hanno lasciata libera di viaggiare con l'immaginazione. Ho subito percepito che il loro Cammino al femminile è sempre vivo, come si dice ormai in lingua universale un work in progress, perché, come ognuna di queste artiste dimostra anche nel suo quotidiano, il principio è quello di trovare tutti i giorni la forza e il coraggio di rivoluzionare il proprio pensiero, orientandosi verso quelle percezioni che colpiscono la sensibilità e la curiosità. Sono infatti questi due elementi, sensibilità e curiosità, più che la ricerca del prestigio o della fama, che caratterizzano le opere esposte in questa mostra: il primo gioca il ruolo della voglia di dare un senso al proprio Io, costruito su stati d'animo e strati di emozioni, il secondo spinge verso la sperimentazione e l'analisi dei mutamenti e dell'imprevedibilità del mondo moderno e tecnologico. E' in questo modo che si muovono le undici artiste presenti in questa mostra Ars Foemina: Densità dei segni profondità dei sensi, lavorando ogni giorno per trovare il perfetto connubio tra tecnica e pensiero, artigianalità e creatività. Artiste che hanno guardato con attenzione al passato, al presente, ma che soprattutto sono proiettate verso il futuro senza esporsi con giudizi, ma proponendo chiavi di lettura che permettano di oltrepassare i confini spazio/temporali attraverso la contemplazione del loro progetto artistico che nasce dall'utilizzo di concetti attualissimi, espliciti, fortemente meditati, privi di qualunque forma di retorica. Pittura, scultura, fotografia, body art, performance, materiali e tecniche che si mescolano tra loro costringendo l'osservatore a soffermarsi per comprendere e appropriarsi dell'esperienza conoscitiva, basata sull'empatica trasposizione di sentimenti e realtà, dalla quale prende origine il lavoro di ogni artista. L'emozione profonda che riescono a trasmettere opere così

diverse tra loro è quella di proporre una comune volontà di opporsi alle convenzioni, affrontando l'esistenza con dignità, decisione e altruismo, perché è proprio questo il ruolo dell'artista, quello di offrire strumenti che nella uniformità percettiva, aprano mondi fantastici nel quali l'osservatore possa perdersi o ritrovarsi. L'arte ha questo potere, basta imparare a lasciarsi trasportare dalla sua magia ed è proprio il messaggio che tra luce e colore, forma e materia, tradizione e innovazione, Gabriella Bais, Ines Fedrizzi, Elena Fia Fozzel, Rosanna Job, Francesca Lorenzi, Claudia Mangeli, Laura Marcolini, Daria Santoni, Virginia Sartori, Rosanna Zen, Annamaria Rossi Zen, riusciranno a trasmettere, trasferendo nelle opere aspetti della loro vita e delle loro esperienze, attraverso un velo impalpabile di mistero che si carica di una straordinaria consistenza oggettiva. Ogni dimensione dell'esistenza viene infatti evocata e collegata grazie a gesti, ma anche sensazioni, pensieri, cornici cognitive, entro cui si srotolano le esperienze e le vicissitudini di donne capaci di trasportarci nell'oblio dell'essere e dell'esistere presente nella contemporaneità. Paola Cassinelli Artisti: Gabriella Bais, Ines Fedrizzi, Elena Fia Fozzel, Rosanna Job, Francesca Lorenzi, Claudia Mageli, Laura Marcolini, Daria Santoni, Virginia Sartori, Rosanna Zen, Annamaria Rossi Zen Curatrici: Ginetta Santoni - Daria Santoni per Associazione AnDromeda Dro SOTHEBY'S INSTITUTE OF ART Ultimi eventi

Strada Vino e Sapori - Trentino * Benvenuta primavera: « al via la nona edizione di "Gemme di gusto", Si inizia mercoledì 1 maggio tra aperitivi, degustazioni e passeggiate nella natura

LINK: <https://www.agenziagiornalisticaopinione.it/lancio-dagenzia/strada-vino-e-sapori-trentino-benvenuta-primavera-al-via-la-nona-edizione-di-gem...>



STRADA VINO E SAPORI - TRENTINO * BENVENUTA PRIMAVERA: « AL VIA LA NONA EDIZIONE DI "GEMME DI GUSTO", SI INIZIA MERCOLEDÌ 1 MAGGIO TRA APERITIVI, DEGUSTAZIONI E PASSEGGIATE NELLA NATURA » Conto alla rovescia per la nona edizione di Gemme di gusto, l'ormai tradizionale appuntamento che la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino organizza per omaggiare l'arrivo della bella stagione, tra aperitivi, degustazioni e passeggiate nella natura. Uscire all'aria aperta, respirare a pieni polmoni l'aria frizzante della primavera, lasciarsi riscaldare dai raggi di sole che illuminano la giornata, passeggiare in mezzo ai campi in fiore, degustare le primizie, farsi coccolare da un buon calice di vino in attesa del tramonto. Sono solo alcune delle emozioni che si potranno vivere nel corso di Gemme di gusto (link), calendario di iniziative con cui la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino dà il suo benvenuto alla primavera. L'appuntamento è dall'1 al 5 maggio lungo tutto il Trentino - dalla Piana Rotaliana alla Vallagarina, dal Lago di Garda alla Valle di Cembra, passando per Trento - tra trekking, visite guidate, incontri con i produttori e degustazioni che coinvolgono oltre cinquanta soci dell'Associazione. Si inizia mercoledì 1 maggio, con Passeggiate a Calendimaggio (link) a Nogaredo, due trekking alla scoperta del territorio accompagnati da degustazioni guidate. Il primo appuntamento è alle 9.30 e si snoda tra i viottoli della campagna che circondano il Comune di Nogaredo, con visita al suggestivo Castel Noarna e assaggio dei vini qui prodotti e delle mele La Trentina. Il secondo, alle ore 14.00, è orientato alla ricerca dei toponimi locali e si concluderà presso Relais Palazzo Lodron, con degustazione guidata delle grappe e liquori della Distilleria Marzadro. Il giorno seguente, giovedì 2 maggio, è in programma I segreti della Natura (link), a San Michele all'Adige. Una serata, con inizio alle ore 19.00, presso la scenografica Cantina Storica Rotari, alla scoperta delle erbe spontanee e degli asparagi di Zambana di As.T.A. e del loro utilizzo in cucina, grazie alle proposte speciali firmate da Ristorante Da Pino. Il tutto abbinato ai vini Mezzacorona e agli spumanti Rotari Trentodoc. Giovedì 2 e venerdì 3 maggio, dalle 9.00 alle 19.00, ad Ala, è invece la volta di Enotour di Primavera (link), iniziativa organizzata da Borgo dei Posseri per conoscere i sentieri che attraversano l'azienda passeggiando tra i vigneti. Alla partenza si riceverà un calice, un cestino da pic-nic con i prodotti di Salumeria Belli e Caseificio di Sabbionara e una cartina, grazie alla quale poter seguire in autonomia un percorso "multisensoriale" all'interno di spazi organizzati chiamati isole, ognuna dedicata ad un determinato vino e posizionata accanto alla relativa vigna. Nelle stesse due giornate, ma a Lavis, dalle 15.00 alle 19.00, si svolge Bianco, giallo e rosso (link), degustazione dei sapori primaverili della Piana Rotaliana: Trentodoc, Sauvignon Bianco Classico e Pinot Nero di Cantina La Vis e Valle di Cembra in abbinata agli asparagi bianchi di Zambana di As.T.A. -

Asparagicoltori Trentini Associati, ai formaggi del Trentino e ai salumi di Arturo Paoli Specialità Alimentari, per un perfetto abbinamento non solo di gusto ma anche di colore. Venerdì 3 maggio, a Villazzano di Trento, dalle 16.00 in poi, è in programma A spasso con gli alpaca (link). Partendo dall'enoteca Stappo alla Regola si potrà passeggiare in compagnia di questi curiosi animali alla scoperta del giardino storico di Villa del Mersi. Un percorso che si conclude con una salutare merenda a base di yogurt, mele La Trentina, pane di Panificio Moderno con confetture e, per gli adulti, Trentodoc Mas dei Chini in abbinamento a stuzzichini. Frizzante finale di serata, invece, con Spumanti Metodo Classico (link): alle ore 20.00, a **Riva del Garda**, **Agraria Riva del Garda** propone una serata dedicata a scoprire i segreti che si nascondono dentro un calice di bollicine, tra degustazioni pratiche e qualche pillola tecnica. Il tutto accompagnato da sfiziosi finger food a base di prodotti di stagione di Azienda Agricola Il Leprotto Bisestile, As.T.A. - Asparagicoltori Trentini Associati e Molino Pellegrini. Sabato 4 maggio l'appuntamento è alle 14.30 a Grumes di Altavalle per Bimbi in spalla (link), passeggiata enogastronomica dedicata alle famiglie con bimbi più e meno piccoli. Accompagnati da una guida specializzata della Rete delle Riserve Alta Val di Cembra - Avisio, si attraverseranno i boschi e i sentieri del territorio, con partenza dal Green Grill - Info e sapori. Durante il percorso saranno allestiti alcuni punti di ristoro grazie alla collaborazione con Azienda Agricola Bio Giove Officinali, Azienda Agricola Pojer e Sandri, La Trentina e Macelleria Zanotelli. Sabato 4 e domenica 5 maggio, alle ore 10.00 e alle ore 15.00, la Cantina Donati Marco di Mezzocorona aspetta tutti gli appassionati per Degustazione nel vigneto (link), un'iniziativa nata per festeggiare i 155 di fondazione dell'azienda, nell'ambito della quale si potranno visitare il vigneto centenario di Teroldego, la cantina sotterranea di fine '800 e la barricaia. Non mancherà la degustazione finale nel vigneto dei vini in abbinata a prodotti di Macelleria Paolazzi e di Panificio Moderno. Domenica 5 maggio, a partire dalle 11.30, a Palù di Giovo torna Baiti en festa (link), suggestivo trekking enogastronomico di 5 km tra le baite di campagna e i muretti a secco del comune di Giovo, alla scoperta dei sapori del territorio, tra canti della tradizione montanara e laboratori per bambini a cura de Il Girasole. Dieci tappe, dall'antipasto al dolce, con prodotti a "km zero" serviti dai produttori stessi, tra cui Azienda Agricola Bio Giove Officinali, Cembra cantina di montagna, La Trentina, Macelleria Zanotelli, Maso Franch, Villa Corniole e Zanotelli. All'arrivo, concerto di musica italiana a cura del gruppo Stella. La rassegna si chiude infine con A teatro in Cantina (link), proposta attraverso cui la Bottaia della Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige si trasforma in teatro con l'opera "La conquista della felicità - dialogo tra Bertrand Russel e Cassiopea", curata da Trentino Spettacoli. L'appuntamento è alle ore 18.00. Al termine della performance, il Ristorante Da Pino e il Panificio Tecchiolli cureranno il rinfresco, in abbinata ai vini di Cantina Endrizzi e alle mele La Trentina. Attività dunque perfette per tutta la famiglia, ma anche per gruppi di amici o coppie in cerca di un po' di natura e relax, degustando le eccellenze enogastronomiche che un territorio come il Trentino riesce ad offrire. Per rimanere aggiornati e scoprire i dettagli di ogni iniziativa, è sufficiente collegarsi alla pagina dedicata sul sito della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, www.tastetrentino.it/gemmedigusto dove è anche possibile sfogliare la brochure online. Gemme di gusto fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefeste viene organizzata grazie al contributo de La Trentina, BIM dell'Adige, Comunità della Vallagarina.

Agraria al tavolo dei migliori vinificatori

LINK: <http://www.giornaletrentino.it/cronaca/alto-garda-e-ledro/agraria-al-tavolo-dei-migliori-vinificatori-1.1981845>



Agraria al tavolo dei migliori vinificatori **Riva**. L'**Agraria** ora può sedersi al tavolo dei migliori produttori di vini. E da qui lanciare la sua sfida ad un mercato sempre più attento ai particolari e alla qualità e per questo ancora più... 20 aprile 2019 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail **Riva**. L'**Agraria** ora può sedersi al tavolo dei migliori produttori di vini. E da qui lanciare la sua sfida ad un mercato sempre più attento ai particolari e alla qualità e per questo ancora più competitivo. Lo può fare a fronte di una sorprendente messe di premi raccolti negli ultimi mesi che portano **Agraria** all'eccellenza anche nei vini, non solo nella produzione dell'olio. Il concorso enotecnico valorizzazione vini territorio dell'Istituto agrario di San Michele ha riconosciuto infatti due annate di Lorè come le migliori nelle rispettive categorie: Lorè 2016 è il primo classificato nella sezione Trentino Dop Chardonnay vendemmie 2015 e 2016, Lorè 2017 primo in quella dedicata alle vendemmie 2017 e 2018. A questo importante risultato si sommano gli stellari punteggi ottenuti da Gere 2015 e Maso Elesi 2016 all'interno di 5StarWines, la selezione annuale di vini curata da Vinitaly: 90 punti su 100 per entrambi. «Anche per il vino, così come per l'olio - spiegano il presidente Giorgio Planchenstainer e il direttore **Massimo Fia** - abbiamo precisi parametri che rispettano la filosofia produttiva dell'**Agraria**: massima qualità. Un impegno che parte dalla campagna e arriva alla bottiglia. Non è facile perché serve un impegno costante, grande attenzione al territorio e passione infinita. Tutte cose che i nostri soci e produttori fanno e applicano alla perfezione. Se per quanto riguarda l'olio la nostra eccellenza è riconosciuta in mezzo mondo, ora possiamo dire che la grande attenzione posta sul vino comincia a dare risposte molto gratificanti. Prima eravamo riconosciuti solo per il rosso, ora portiamo il nostro marchio su altre varietà nobili e raffinate. Con risultati riconosciuti da prestigiosi premi». Se il vino per il momento corrisponde alla fetta minore del fatturato, l'olio resta il fiore all'occhiello imbattibile. **Agraria** sta sondando nuovi mercati ad Est e si è fatta vedere anche a Dubai. Negli Usa il marchio tornerà, come l'anno scorso, sulla Abc a Good Morning America. «E continuerà il nostro impegno nella formazione di una cultura consapevole dell'olio: vorremmo che i ristoranti avessero tutti, accanto alla carta dei vini, anche quella degli oli». 20 aprile 2019 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail

Benvenuta primavera, benvenute «Gemme di gusto»

LINK: <https://www.ladigetto.it/sapori/86558-benvenuta-primavera%2C-benvenute-%C2%ABgemme-di-gusto%C2%BB.html>



Benvenuta primavera, benvenute «Gemme di gusto» 21/04/2019 Lungo la strada del vino e dei sapori del trentino la nona edizione dall'1 al 5 maggio > Conto alla rovescia per la nona edizione di «Gemme di gusto», l'ormai tradizionale appuntamento che la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino organizza per omaggiare l'arrivo della bella stagione, tra aperitivi, degustazioni e passeggiate nella natura. Uscire all'aria aperta, respirare a pieni polmoni l'aria frizzante della primavera, lasciarsi riscaldare dai raggi di sole che illuminano la giornata, passeggiare in mezzo ai campi in fiore, degustare le primizie, farsi coccolare da un buon calice di vino in attesa del tramonto. Sono solo alcune delle emozioni che si potranno vivere nel corso di Gemme di gusto, calendario di iniziative con cui la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino dà il suo benvenuto alla primavera. L'appuntamento è dall'1 al 5 maggio lungo tutto il Trentino - dalla Piana Rotaliana alla Vallagarina, dal Lago di Garda alla Valle di Cembra, passando per Trento - tra trekking, visite guidate, incontri con i produttori e degustazioni che coinvolgono oltre cinquanta soci dell'Associazione. Si inizia mercoledì 1 maggio, con «Passeggiate a Calendimaggio a Nogaredo», due trekking alla scoperta del territorio accompagnati da degustazioni guidate. Il primo appuntamento è alle 9.30 e si snoda tra i viottoli della campagna che circondano il Comune di Nogaredo, con visita al suggestivo Castel Noarna e assaggio dei vini qui prodotti e delle mele La Trentina. Il secondo, alle ore 14.00, è orientato alla ricerca dei toponimi locali e si concluderà presso Relais Palazzo Lodron, con degustazione guidata delle grappe e liquori della Distilleria Marzadro. Il giorno seguente, giovedì 2 maggio, è in programma «I segreti della Natura», a San Michele all'Adige. Una serata, con inizio alle ore 19.00, presso la scenografica Cantina Storica Rotari, alla scoperta delle erbe spontanee e degli asparagi di Zambana di As.T.A. e del loro utilizzo in cucina, grazie alle proposte speciali firmate da Ristorante Da Pino. Il tutto abbinato ai vini Mezzacorona e agli spumanti Rotari Trentodoc. Giovedì 2 e venerdì 3 maggio, dalle 9.00 alle 19.00, ad Ala, è invece la volta di «Enotour di Primavera», iniziativa organizzata da Borgo dei Posseri per conoscere i sentieri che attraversano l'azienda passeggiando tra i vigneti. Alla partenza si riceverà un calice, un cestino da pic-nic con i prodotti di Salumeria Belli e Caseificio di Sabbionara e una cartina, grazie alla quale poter seguire in autonomia un percorso «multisensoriale» all'interno di spazi organizzati chiamati isole, ognuna dedicata ad un determinato vino e posizionata accanto alla relativa vigna. Nelle stesse due giornate, ma a Lavis, dalle 15.00 alle 19.00, si svolge «Bianco, giallo e rosso», degustazione dei sapori primaverili della Piana Rotaliana: Trentodoc, Sauvignon Bianco Classico e Pinot Nero di Cantina La Vis e Valle di Cembra inabbinata agli asparagi bianchi di Zambana di As.T.A. - Asparagicoltori Trentini Associati, ai formaggi del Trentino e ai salumi di Arturo Paoli Specialità Alimentari, per un perfetto abbinamento non solo di gusto ma anche di colore. Venerdì 3 maggio, a Villazzano di Trento, dalle 16.00 in poi, è in programma «A spasso con gli alpaca».

Partendo dall'enoteca Stappo alla Regola si potrà passeggiare in compagnia di questi curiosi animali alla scoperta del giardino storico di Villa del Mersi. Un percorso che si conclude con una salutare merenda a base di yogurt, mele La Trentina, pane di Panificio Moderno con confetture e, per gli adulti, Trentodoc Mas dei Chini in abbinamento a stuzzichini. Frizzante finale di serata, invece, con «Spumanti Metodo Classico»: alle ore 20.00, a **Riva** del Garda, **Agraria Riva** del Garda propone una serata dedicata a scoprire i segreti che si nascondono dentro un calice di bollicine, tra degustazioni pratiche e qualche pillola tecnica. Il tutto accompagnatoda sfiziosi finger food a base di prodotti di stagione di Azienda Agricola Il Leprotto Bisestile, As.T.A. - Asparagicoltori Trentini Associati e Molino Pellegrini. Sabato 4 maggio l'appuntamento è alle 14.30 a Grumes di Altavalle per «Bimbi in spalla», passeggiata enogastronomica dedicata alle famiglie con bimbi più e meno piccoli. Accompagnati da una guida specializzata della Rete delle Riserve Alta Val di Cembra - Avisio, si attraverseranno i boschi e i sentieri del territorio, con partenza dal Green Grill - Info e sapori. Durante il percorso saranno allestiti alcuni punti di ristoro grazie alla collaborazione con Azienda Agricola Bio Giove Officinali, Azienda Agricola Pojer e Sandri, La Trentina e Macelleria Zanotelli. Sabato 4 e domenica 5 maggio, alle ore 10.00 e alle ore 15.00, la Cantina Donati Marco di Mezzocorona aspetta tutti gli appassionati per «Degustazione nel vigneto», un'iniziativa nata per festeggiare i 155 di fondazione dell'azienda, nell'ambito della quale sipotranno visitare il vigneto centenario di Teroldego, la cantina sotterranea di fine '800 e la barricaia. Non mancherà la degustazione finale nel vigneto dei vini in abbinata a prodotti di Macelleria Paolazzi e di Panificio Moderno. Domenica 5 maggio, a partire dalle 11.30, a Palù di Giovo torna «Baiti en festa», suggestivo trekking enogastronomico di 5 km tra le baite di campagna e i muretti a secco del comune di Giovo, alla scoperta dei sapori del territorio, tra canti della tradizione montanara e laboratori per bambini a cura de Il Girasole. Dieci tappe, dall'antipasto al dolce, con prodotti a «km zero» serviti dai produttori stessi, tra cui Azienda Agricola Bio Giove Officinali, Cembra cantina di montagna, La Trentina, Macelleria Zanotelli, Maso Franch, Villa Corniole e Zanotelli. All'arrivo, concerto di musica italiana a cura del gruppo Stella. La rassegna si chiude infine con «A teatro in Cantina», proposta attraverso cui la Bottaia della Cantina Endrizzi di San Micheleall'Adige si trasforma in teatro con l'opera «La conquista della felicità - dialogo tra Bertrand Russel e Cassiopea», curata da Trentino Spettacoli. L'appuntamento è alle ore 18.00. Al termine della performance, il Ristorante Da Pino e il Panificio Tecchiolli cureranno il rinfresco, in abbinata ai vini di Cantina Endrizzi e alle mele La Trentina. Attività dunque perfette per tutta la famiglia, ma anche per gruppi di amici o coppie in cerca di un po' di natura e relax, degustando le eccellenze enogastronomiche che un territorio come il Trentino riesce ad offrire. Per rimanere aggiornati e scoprire i dettagli di ogni iniziativa, è sufficiente collegarsi alla pagina dedicata sul sito della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, www.tastetrentino.it/gemmedigusto dove è anche possibile sfogliare la brochure online. Gemme di gusto fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest e viene organizzata grazie al contributo de La Trentina, BIMdell'Adige, Comunità della Vallagarina. © Riproduzione riservata

Primavera in Trentino: maggio inizia con gli eventi golosi di Gemme di Gusto

LINK: <https://www.dolomitireview.com/primavera-in-trentino-maggio-inizia-con-gli-eventi-golosi-di-gemme-di-gusto/>



Redazione 25 Aprile 2019 Per dare il benvenuto alla primavera, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino propone anche quest'anno l'attesa rassegna "Gemme di Gusto". Si tratta di una serie di appuntamenti pensati per assaporare le primizie di stagione e trascorrere del tempo all'aria aperta, tra degustazioni, incontri con i produttori del territorio e passeggiate nel verde. Gli eventi enogastronomici di "Gemme di Gusto" si terranno in varie località del Trentino, a partire dal 1° maggio fino al 5 maggio 2019. Attività adatte a tutti, dalle famiglie con bambini, ai gruppi di amici o alle coppie: a chiunque abbia voglia di assaporare un po' di relax a contatto con la natura, degustando le eccellenze enogastronomiche del Trentino. Gli eventi in programma per "Gemme di Gusto" (Trentino, 1 - 5 maggio 2019) Mercoledì 1 maggio 2019 - Passeggiate a Calendimaggio a Nogaredo La rassegna si apre il primo maggio con Passeggiate a Calendimaggio : due trekking nei dintorni di Nogaredo, accompagnati da degustazioni guidate. La prima passeggiata è in programma al mattino (ritrovo alle 9.30), e prevede una visita al Castel Noarna e assaggio dei vini qui prodotti e delle mele La Trentina. Il secondo trekking, al pomeriggio (alle ore 14.00), è orientato alla ricerca dei toponimi locali. Farà tappa al Relais Palazzo Lodron, per una degustazione guidata delle grappe e liquori della Distilleria Marzadro. Giovedì 2 maggio 2019 - Alla scoperta dei segreti della natura a San Michele All'Adige Giovedì 2 maggio si moltiplicano gli appuntamenti. A San Michele all'Adige, alle ore 19.00, è in programma I segreti della Natura : una serata presso la Cantina Storica Rotari sul tema delle erbe spontanee - protagonisti gli asparagi di Zambana - e del loro utilizzo in cucina, in collaborazione con il Ristorante Da Pino. In abbinamento alle pietanze, i vini Mezzacorona e agli spumanti Rotari Trentodoc. Giovedì 2 e venerdì 3 maggio 2019 - Enotour ad Ala e degustazioni a Lavis Giovedì 2 e venerdì 3 maggio, dalle 9.00 alle 19.00, ad Ala, è il momento degli Enotour di Primavera organizzati dalla cantina Borgo dei Posseri: una passeggiata tra i vigneti per conoscere i sentieri che circondano l'azienda agricola. I partecipanti riceveranno un cestino da pic-nic completo di calice e prodotti di Salumeria Belli e Caseificio di Sabbionara, e una cartina per seguire anche in autonomia un percorso "multisensoriale" tra le aree - le "isole" - dedicate ad un determinato vino e posizionate accanto alla rispettiva vigna. Sempre il 2 e il 3 maggio, ma a Lavis e al pomeriggio (dalle 15.00 alle 19.00), c'è Bianco, giallo e rosso. Una degustazione incentrata sui sapori primaverili della Piana Rotaliana: Trentodoc, Sauvignon Bianco Classico e Pinot Nero di Cantina La Vis e Valle di Cembra abbinati agli asparagi bianchi di Zambana di As.T.A. - Asparagicoltori Trentini Associati, ai formaggi del Trentino e ai salumi di Arturo Paoli Specialità Alimentari. Venerdì 3 maggio 2019 - A spasso con gli alpaca a Villazzano di Trento Venerdì 3 maggio, dalle ore 16.00, a Villazzano di Trento si va A spasso con gli alpaca . All'enoteca Stappo alla Regola partiranno le passeggiate in compagnia di questi curiosi animali, alla

scoperta del giardino storico di Villa del Mersi. Il percorso si conclude con una merenda a base di yogurt, mele La Trentina, pane di Panificio Moderno con confetture e, per gli adulti, Trentodoc Mas dei Chini in abbinamento a stuzzichini. Il finale di serata è affidato alle bollicine degli Spumanti Metodo Classico : alle ore 20.00, a **Riva del Garda, Agraria Riva del Garda** propone una serata per svelare i segreti che si nascondono dentro un calice di bollicine, tra degustazioni e qualche pillola tecnica. Il tutto accompagnato da sfiziosi finger food a base di prodotti di stagione di Azienda Agricola Il Leprotto Bisestile, As.T.A. - Asparagicoltori Trentini Associati e Molino Pellegrini. Sabato 4 maggio - Passeggiata enogastronomica per famiglie a Grumes di Altavalle Sabato 4 maggio l'appuntamento è alle 14.30 a Grumes di Altavalle per Bimbi in spalla , passeggiata enogastronomica pensata appositamente per le famiglie. In compagnia di una guida specializzata della Rete delle Riserve Alta Val di Cembra - Avisio, si attraverseranno i boschi e i sentieri del territorio, con partenza dal Green Grill - Info e sapori. Durante il percorso saranno allestiti alcuni punti di ristoro in collaborazione con varie aziende del territorio: Azienda Agricola Bio Giove Officinali, Azienda Agricola Pojer e Sandri, La Trentina e Macelleria Zanotelli. Sabato 4 e domenica 5 maggio - Degustazione nel vigneto a Mezzocorona Sabato 4 e domenica 5 maggio, in due orari - alle ore 10.00 e alle ore 15.00 - la Cantina Donati Marco di Mezzocorona dà appuntamento a tutti gli appassionati per una Degustazione nel vigneto . Un evento speciale, per festeggiare i 155 anni dalla fondazione dell'azienda: si potranno visitare il vigneto centenario di Teroldego, la cantinasotterranea di fine '800 e la barricaia. Non mancherà la degustazione finale nel vigneto dei vini in abbinata a prodotti di Macelleria Paolazzi e di Panificio Moderno. Domenica 5 maggio - trekking tra le baite a Giovo Domenica 5 maggio è la giornata conclusiva di Gemme di Gusto. Al mattino (ritrovo alle ore 11.30) a Palù di Giovo torna Baiti en festa , suggestivo trekking enogastronomico lungo un percorso di 5 km tra le baite di campagna e i muretti a secco. La passeggiata prevede 10 tappe, dall'antipasto al dolce, con prodotti a "km zero" serviti dai produttori stessi, tra cui Azienda Agricola Bio Giove Officinali, Cembra cantina di montagna, La Trentina, Macelleria Zanotelli, Maso Franch, Villa Corniole e Zanotelli. Un'occasione per andare alla scoperta dei sapori del territorio, tra intrattenimenti musicali, canti della tradizione montanara e laboratori per bambini a cura de Il Girasole. La rassegna si conclude alle ore 18.00 con A teatro in Cantina : per l'occasione, la Bottaiadella Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige si trasforma in teatro con l'opera "La conquista della felicità - dialogo tra Bertrand Russel e Cassiopea", curata da Trentino Spettacoli. Al termine dello spettacolo, il Ristorante Da Pino e il Panificio Tecchiolli cureranno il rinfresco, in abbinata ai vini di Cantina Endrizzi e alle mele La Trentina. La rassegna Gemme di Gusto rientra nel calendario delle manifestazioni enologiche provinciali del #trentinowinefest ed è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il contributo de La Trentina, BIM dell'Adige, Comunità della Vallagarina. Per ulteriori informazioni vi invitiamo a visitare il sito dedicato a Gemme di Gusto . Condividi:

In Trentino dall'1 al 5 maggio ritorna la rassegna Gemme di gusto

LINK: http://www.tigulliovino.it/dettaglio_articolo.php?idArticolo=17840

In Trentino dall'1 al 5 maggio ritorna la rassegna Gemme di gusto Tweet lungo la strada del vino e dei sapori dal 01 maggio 2019 al 05 maggio 2019 di Mariella Belloni Articolo georeferenziato Benvenuta primavera, benvenute gemme di gusto lungo la strada del vino e dei sapori del Trentino Conto alla rovescia per la nona edizione di Gemme di gusto, l'ormai tradizionale appuntamento che la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino organizza per omaggiare l'arrivo della bella stagione, tra aperitivi, degustazioni e passeggiate nella natura. Uscire all'aria aperta, respirare a pieni polmoni l'aria frizzante della primavera, lasciarsi riscaldare dai raggi di sole che illuminano la giornata, passeggiare in mezzo ai campi in fiore, degustare le primizie, farsi coccolare da un buon calice di vino in attesa del tramonto. Sono solo alcune delle emozioni che si potranno vivere nel corso di Gemme di gusto (link), calendario di iniziative con cui la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino dà il suo benvenuto alla primavera. L'appuntamento è dall'1 al 5 maggio lungo tutto il Trentino - dalla Piana Rotaliana alla Vallagarina, dal Lago di Garda alla Valle di Cembra, passando per Trento - tra trekking, visite guidate, incontri con i produttori e degustazioni che coinvolgono oltre cinquanta soci dell'Associazione. Si inizia mercoledì 1 maggio, con Passeggiate a Calendimaggio (link) a Nogaredo, due trekking alla scoperta del territorio accompagnati da degustazioni guidate. Il primo appuntamento è alle 9.30 e si snoda tra i viottoli della campagna che circondano il Comune di Nogaredo, con visita al suggestivo Castel Noarna e assaggio dei vini qui prodotti e delle mele La Trentina. Il secondo, alle ore 14.00, è orientato alla ricerca dei toponimi locali e si concluderà presso Relais Palazzo Lodron, con degustazione guidata delle grappe e liquori della Distilleria Marzadro. L'evento è gratuito. Per info e prenotazioni, contattare il Comitato Calendimaggio all'indirizzo mailinfo@calendimaggio.org. Il giorno seguente, giovedì 2 maggio, è in programma I segreti della Natura (link), a San Michele all'Adige. Una serata, con inizio alle ore 19.00, presso la scenografica Cantina Storica Rotari, alla scoperta delle erbe spontanee e degli asparagi di Zambana di As.T.A. e del loro utilizzo in cucina, grazie alle proposte speciali firmate da Ristorante Da Pino. Il tutto abbinato ai vini Mezzacorona e agli spumanti Rotari Trentodoc. La quota di partecipazione è di 35 euro. Per info e prenotazioni, contattare le Cantine Mezzacorona-Rotari al numero 0461 616300/616301 o scrivendo a visite@mezzacorona.it. Giovedì 2 e venerdì 3 maggio, dalle 9.00 alle 19.00, ad Ala, è invece la volta di Enotour di Primavera (link), iniziativa organizzata da Borgo dei Posseri per conoscere i sentieri che attraversano l'azienda passeggiando tra i vigneti. Alla partenza si riceverà un calice, un cestino da pic-nic con i prodotti di Salumeria Belli e Caseificio di Sabbionara e una cartina, grazie alla quale poter seguire in autonomia un percorso "multisensoriale" all'interno di spazi organizzati chiamati isole, ognuna dedicata ad un determinato vino e posizionata accanto alla relativa vigna. La quota di partecipazione della degustazione vini è di 15 euro, mentre il cestino da pic-nic per due persone è proposto ad un costo di 10 euro. Per info e prenotazioni, contattare Borgo dei Posseri al numero 335 8390501 o scrivendo a info@borgodeiposseri.com. Nelle stesse due giornate, ma a Lavis, dalle 15.00 alle 19.00, si svolge Bianco, giallo e rosso (link), degustazione dei sapori primaverili della Piana Rotaliana: Trentodoc, Sauvignon Bianco Classico e Pinot Nero di Cantina La Vis e Valle di Cembra in abbinata agli asparagi bianchi di Zambana di As.T.A. - Asparagicoltori Trentini Associati, ai formaggi del Trentino e ai salumi di Arturo Paoli Specialità Alimentari, per un perfetto abbinamento non solo di gusto ma anche di colore. La quota di partecipazione è di 10

eurocomprensivi di tre vini e tagliere di prodotti. Per info e prenotazioni, contattare la Cantina di La Vis al numero 0461 440150 o scrivendo a vinoteca@la-vis.com. Venerdì 3 maggio, a Villazzano di Trento, dalle 16.00 in poi, è in programma A spasso con gli alpaca ([link](#)). Partendo dall'enoteca Stappo alla Regola si potrà passeggiare in compagnia di questi curiosi animali alla scoperta del giardino storico di Villa del Mersi. Un percorso che si conclude con una salutare merenda a base di yogurt, mele La Trentina, pane di Panificio Moderno con confetture e, per gli adulti, Trentodoc Mas dei Chini in abbinamento a stuzzichini. La quota di partecipazione è di 5 euro a bambino, comprensivi di passeggiata e merenda, e 2 euro ad adulto, comprensivi di aperitivo. Per info e prenotazioni, contattare l'enoteca Stappo alla Regola al numero 0461 1483555 o scrivendo a info@stappoallaregola.com. Frizzante finale di serata, invece, con Spumanti Metodo Classico ([link](#)): alle ore 20.00, a **Riva** del Garda, **Agraria Riva** del Garda propone una serata dedicata a scoprire i segreti che si nascondono dentro un calice di bollicine, tra degustazioni pratiche e qualche pillola tecnica. Il tutto accompagnato da sfiziosi finger food a base di prodotti di stagione di Azienda Agricola Il Leprotto Bisestile, As.T.A. - Asparagicoltori Trentini Associati e Molino Pellegrini. La quota di partecipazione è di 25 euro. Per info e prenotazioni, obbligatorie entro il 29 aprile, contattare l'**Agraria Riva** del Garda al numero 0464 552133 o scrivendo a communication@agririva.it. Sabato 4 maggio l'appuntamento è alle 14.30 a Grumes di Altavalle per Bimbi in spalla ([link](#)), passeggiata enogastronomica dedicata alle famiglie con bimbi più e meno piccoli. Accompagnati da una guida specializzata della Rete delle Riserve Alta Val di Cembra - Avisio, si attraverseranno i boschi e i sentieri del territorio, con partenza dal Green Grill - Info e sapori. Durante il percorso saranno allestiti alcuni punti di ristoro grazie alla collaborazione con Azienda Agricola Bio Giove Officinali, Azienda Agricola Pojer e Sandri, La Trentina e Macelleria Zanotelli. La quota di partecipazione è di 7 euro per gli adulti e 3 euro per i bimbi sotto i 12 anni. Per info e prenotazioni, obbligatorie entro il 3 maggio, contattare Green Grill - Info e Sapori al numero 346 2799154 o scrivendo a info@greengrill.it. Sabato 4 e domenica 5 maggio, alle ore 10.00 e alle ore 15.00, la Cantina Donati Marco di Mezzocorona aspetta tutti gli appassionati per Degustazione nel vigneto ([link](#)), un'iniziativa nata per festeggiare i 155 di fondazione dell'azienda, nell'ambito della quale si potranno visitare il vigneto centenario di Teroldego, la cantina sotterranea di fine '800 e la barricaia. Non mancherà la degustazione finale nel vigneto dei vini in abbinata a prodotti di Macelleria Paolazzi e di Panificio Moderno. La quota di partecipazione è di 10 euro. Per info e prenotazioni, contattare l'Azienda Agricola Donati Marco al numero 0461604141 o scrivendo a info@cantinadonatimarco.it. Domenica 5 maggio, a partire dalle 11.30, a Palù di Giovo torna Baiti en festa ([link](#)), suggestivo trekking enogastronomico di 5 km tra le baite di campagna e i muretti a secco del comune di Giovo, alla scoperta dei sapori del territorio, tra canti della tradizione montanara e laboratori per bambini a cura de Il Girasole. Dieci tappe, dall'antipasto al dolce, con prodotti a "km zero" serviti dai produttori stessi, tra cui Azienda Agricola Bio Giove Officinali, Cembra cantina di montagna, La Trentina, Macelleria Zanotelli, Maso Franch, Villa Corniole e Zanotelli. All'arrivo, concerto di musica italiana a cura del gruppo Stella. La quota di partecipazione è gratuita sotto i 6 anni, pari a 20 euro fino a 15 anni, 35 in prevendita fino al 3 maggio e 45 domenica 5 maggio. Per info e prenotazioni, contattare Cembrani DOC al numero 393 5503104 o scrivendo a info@cembranidoc.it. La rassegna si chiude infine con A teatro in Cantina ([link](#)), proposta attraverso cui la Bottaia della Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige si trasforma in teatro con l'opera "La conquista della felicità - dialogo tra Bertrand Russel e Cassiopea", curata da Trentino Spettacoli. L'appuntamento è alle ore 18.00. Al termine della

performance, il Ristorante Da Pino e il Panificio Tecchiolli cureranno il rinfresco, in abbinata ai vini di Cantina Endrizzi e alle mele La Trentina. La quota di partecipazione è di 25 euro. Per info e prenotazioni, consigliate entro il 4 maggio, contattare la Cantina Endrizzi al numero 0461 662672 o scrivendo a comunicazione@endrizzi.it. Attività dunque perfette per tutta la famiglia, ma anche per gruppi di amici o coppie in cerca di un po' di natura e relax, degustando le eccellenze enogastronomiche che un territorio come il Trentino riesce ad offrire. Per rimanere aggiornati e scoprire i dettagli di ogni iniziativa, è sufficiente collegarsi alla pagina dedicata sul sito della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, www.tastetrentino.it/gemmedigusto dove è anche possibile sfogliare la brochure online. Gemme di gusto fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest e viene organizzata grazie al contributo de La Trentina, BIM dell'Adige, Comunità della Vallagarina. Scopri il programma su tastetrentino.it/gemmedigusto #gemmedigusto #trentinowinefest #stradavinotrentino Pubblicato il 26 aprile 2019 in [Vino Letto 41 volte](#)

gemme-di-gusto-trentino | Regionali | Articoli

LINK: <http://www.valledeilaghi.it/jcms/index.php/201904269754/regionali/gemme-di-gusto-trentino.htm>



Creato: 26 Aprile 2019 Benvenuta primavera con le Gemme di Gusto. TRENTINO - Conto alla rovescia per la nona edizione di Gemme di gusto, l'ormai tradizionale appuntamento che la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino organizza per omaggiare l'arrivo della bella stagione, tra aperitivi, degustazioni e passeggiate nella natura. Uscire all'aria aperta, respirare a pieni polmoni l'aria frizzante della primavera, lasciarsi riscaldare dai raggi di sole che illuminano la giornata, passeggiare in mezzo ai campi in fiore, degustare le primizie, farsi coccolare da un buon calice di vino in attesa del tramonto. Sono solo alcune delle emozioni che si potranno vivere nel corso di Gemme di gusto (link), calendario di iniziative con cui la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino dà il suo benvenuto alla primavera. L'appuntamento è dall'1 al 5 maggio lungo tutto il Trentino - dalla Piana Rotaliana alla Vallagarina, dal Lago di Garda alla Valle di Cembra, passando per Trento - tra trekking, visite guidate, incontri con i produttori e degustazioni che coinvolgono oltre cinquanta soci dell'Associazione. Si inizia mercoledì 1 maggio, con Passeggiate a Calendimaggio (link) a Nogaredo, due trekking alla scoperta del territorio accompagnati da degustazioni guidate. Il primo appuntamento è alle 9.30 e si snoda tra i viottoli della campagna che circondano il Comune di Nogaredo, con visita al suggestivo Castel Noarna e assaggio dei vini qui prodotti e delle mele La Trentina. Il secondo, alle ore 14.00, è orientato alla ricerca dei toponimi locali e si concluderà presso Relais Palazzo Lodron, con degustazione guidata delle grappe e liquori della Distilleria Marzadro. L'evento è gratuito. Per info e prenotazioni, contattare il Comitato Calendimaggio all'indirizzo mail Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. È necessario abilitare JavaScript per vederlo. giorno seguente, giovedì 2 maggio, è in programma I segreti della Natura (link), a San Michele all'Adige. Una serata, con inizio alle ore 19.00, presso la scenografica Cantina Storica Rotari, alla scoperta delle erbe spontanee e degli asparagi di Zambana di As.T.A. e del loro utilizzo in cucina, grazie alle proposte speciali firmate da Ristorante Da Pino. Il tutto abbinato ai vini Mezzacorona e agli spumanti Rotari Trentodoc. La quota di partecipazione è di 35 euro. Per info e prenotazioni, contattare le Cantine Mezzacorona-Rotari al numero 0461 616300/616301 o scrivendo a Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. È necessario abilitare JavaScript per vederlo. il 2 e venerdì 3 maggio, dalle 9.00 alle 19.00, ad Ala, è invece la volta di Enotour di Primavera (link), iniziativa organizzata da Borgo dei Posseri per conoscere i sentieri che attraversano l'azienda passeggiando tra i vigneti. Alla partenza si riceverà un calice, un cestino da pic-nic con i prodotti di Salumeria Belli e Caseificio di Sabbionara e una cartina, grazie alla quale poter seguire in autonomia un percorso "multisensoriale" all'interno di spazi organizzati chiamati isole, ognuna dedicata ad un determinato vino e posizionata accanto alla relativa vigna. La quota di partecipazione della degustazione vini è di 15 euro, mentre il cestino da pic-nic per due persone è proposto ad un costo di 10 euro. Per info e prenotazioni, contattare Borgo dei Posseri al numero 335 8390501

o scrivendo a Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. È necessario abilitare JavaScript per vederlo. stesse due giornate, ma a Lavis, dalle 15.00 alle 19.00, si svolge Bianco, giallo e rosso (link), degustazione dei sapori primaverili della Piana Rotaliana: Trentodoc, Sauvignon Bianco Classico e Pinot Nero di Cantina La Vis e Valle di Cembra in abbinata agli asparagi bianchi di Zambana di As.T.A. - Asparagicoltori Trentini Associati, ai formaggi del Trentino e ai salumi di Arturo Paoli Specialità Alimentari, per un perfetto abbinamento non solo di gusto ma anche di colore. La quota di partecipazione è di 10 euro comprensivi di tre vini etagliere di prodotti. Per info e prenotazioni, contattare la Cantina di La Vis al numero 0461 440150 o scrivendo a Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. È necessario abilitare JavaScript per vederlo. 3 maggio, a Villazzano di Trento, dalle 16.00 in poi, è in programma A spasso con gli alpaca (link). Partendo dall'enoteca Stappo alla Regola si potrà passeggiare in compagnia di questi curiosi animali alla scoperta del giardino storico di Villa del Mersi. Un percorso che si conclude con una salutare merenda a base di yogurt, mele La Trentina, pane di Panificio Moderno con confetture e, per gli adulti, Trentodoc Mas dei Chini in abbinamento a stuzzichini. La quota di partecipazione è di 5 euro a bambino, comprensivi di passeggiata e merenda, e 2 euro ad adulto, comprensivi di aperitivo. Per info e prenotazioni, contattare l'enoteca Stappo alla Regola al numero 0461 1483555 o scrivendo a Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. È necessario abilitare JavaScript per vederlo. finale di serata, invece, con Spumanti Metodo Classico (link): alle ore 20.00, a **Riva del Garda**, **Agraria Riva del Garda** propone una serata dedicata a scoprire i segreti che si nascondono dentro un calice di bollicine, tra degustazioni pratiche e qualche pillola tecnica. Il tutto accompagnato da sfiziosi finger food a base di prodotti di stagione di Azienda Agricola Il Leprotto Bisestile, As.T.A. - Asparagicoltori Trentini Associati e Molino Pellegrini. La quota di partecipazione è di 25 euro. Per info e prenotazioni, obbligatorie entro il 29 aprile, contattare l'**Agraria Riva del Garda** al numero 0464 552133 o scrivendo a Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. È necessario abilitare JavaScript per vederlo. 4 maggio l'appuntamento è alle 14.30 a Grumes di Altavalle per Bimbi in spalla (link), passeggiata enogastronomica dedicata alle famiglie con bimbi più e meno piccoli. Accompagnati da una guida specializzata della Rete delle Riserve Alta Val di Cembra - Avisio, si attraverseranno i boschi e i sentieri del territorio, con partenza dal Green Grill - Info e sapori. Durante il percorso saranno allestiti alcuni punti di ristoro grazie alla collaborazione con Azienda Agricola Bio Giove Officinali, Azienda Agricola Pojer e Sandri, La Trentina e Macelleria Zanotelli. La quota di partecipazione è di 7 euro per gli adulti e 3 euro per i bimbi sotto i 12 anni. Per info e prenotazioni, obbligatorie entro il 3 maggio, contattare Green Grill - Info e Sapori al numero 346 2799154 o scrivendo a Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. È necessario abilitare JavaScript per vederlo. 4 e domenica 5 maggio, alle ore 10.00 e alle ore 15.00, la Cantina Donati Marco di Mezzocorona aspetta tutti gli appassionati per Degustazione nel vigneto (link), un'iniziativa nata per festeggiare i 155 di fondazione dell'azienda, nell'ambito della quale si potranno visitare il vigneto centenario di Teroldego, la cantina sotterranea di fine '800 e la barricaia. Non mancherà la degustazione finale nel vigneto dei vini in abbinata a prodotti di Macelleria Paolazzi e di Panificio Moderno. La quota di partecipazione è di 10 euro. Per info e prenotazioni, contattare l'Azienda Agricola Donati Marco al numero 0461 604141 o scrivendo a Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. È necessario abilitare JavaScript per vederlo. 5 maggio, a partire dalle 11.30, a Palù di Giovo torna Baiti en festa (link), suggestivo trekking enogastronomico di 5 km tra le baite di campagna e i muretti a secco del comune di Giovo, alla scoperta dei sapori del territorio, tra canti della tradizione montanara e

laboratori per bambini a cura de Il Girasole. Dieci tappe, dall'antipasto al dolce, con prodotti a "km zero" serviti dai produttori stessi, tra cui Azienda Agricola Bio Giove Officinali, Cembra cantina di montagna, La Trentina, Macelleria Zanotelli, Maso Franch, Villa Corniole e Zanotelli. All'arrivo, concerto di musica italiana a cura del gruppo Stella. La quota di partecipazione è gratuita sotto i 6 anni, pari a 20 euro fino a 15 anni, 35 in prevendita fino al 3 maggio e 45 domenica 5 maggio. Per info e prenotazioni, contattare Cembrani DOC al numero 393 5503104 o scrivendo a Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. È necessario abilitare JavaScript per vederlo. rassegna si chiude infine con A teatro in Cantina (link), proposta attraverso cui la Bottaia della Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige si trasforma in teatro con l'opera "La conquista della felicità - dialogo tra Bertrand Russel e Cassiopea", curata da Trentino Spettacoli. L'appuntamento è alle ore 18.00. Al termine della performance, il Ristorante Da Pino e il Panificio Tecchiolli cureranno il rinfresco, in abbinata ai vini di Cantina Endrizzi e alle mele La Trentina. La quota di partecipazione è di 25 euro. Per info e prenotazioni, consigliate entro il 4 maggio, contattare la Cantina Endrizzi al numero 0461 662672 o scrivendo a Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. È necessario abilitare JavaScript per vederlo. è dunque perfette per tutta la famiglia, ma anche per gruppi di amici o coppie in cerca di un po' di natura e relax, degustando le eccellenze enogastronomiche che un territorio come il Trentino riesce ad offrire. Per rimanere aggiornati e scoprire i dettagli di ogni iniziativa, è sufficiente collegarsi alla pagina dedicata sul sito della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, www.tastetrentino.it/gemmedigusto dove è anche possibile sfogliare la brochure online. Gemme di gusto fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest e viene organizzata grazie al contributo de La Trentina, BIM dell'Adige, Comunità della Vallagarina. Scopri il programma su tastetrentino.it/gemmedigusto#gemmedigusto #trentinowinefest #stradavinotrentino Ufficio stampa Strada del Vino e dei Sapori del Trentino Stefania Casagrande | 393 Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. È necessario abilitare JavaScript per vederlo. del Vino e dei Sapori del Trentino tel. 0461-921863 | Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. È necessario abilitare JavaScript per vederlo. Prossimi eventi

LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO EDIZIONE 2019

LINK: <http://www.24orenews.it/home/turismonews/21678-la-strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino-edizione-2019>



LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO EDIZIONE 2019 | BENVENUTA PRIMAVERA, "GEMME DI GUSTO 2019" LUNGO LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO Nona edizione di Gemme di gusto, l'ormai tradizionale appuntamento che la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino organizza per omaggiare l'arrivo della bella stagione, tra aperitivi, degustazioni e passeggiate nella natura. Uscire all'aria aperta, respirare a pieni polmoni l'aria frizzante della primavera, lasciarsi riscaldare dai raggi di sole che illuminano la giornata, passeggiare in mezzo ai campi in fiore, degustare le primizie, farsi coccolare da un buon calice di vino in attesa del tramonto. Sono solo alcune delle emozioni che si potranno vivere nel corso di Gemme di gusto (link), calendario di iniziative con cui la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino dà il suo benvenuto alla primavera. L'appuntamento è dall'1 al 5 maggio 2019 lungo tutto il Trentino - dalla Piana Rotaliana alla Vallagarina, dal Lago di Garda alla Valle di Cembra, passando per Trento - tra trekking, visite guidate, incontri con i produttori e degustazioni che coinvolgono oltre cinquanta soci dell'Associazione. Si inizia mercoledì 1 maggio, con Passeggiate a Calendimaggio (link) a Nogaredo, due trekking alla scoperta del territorio accompagnati da degustazioni guidate. Il primo appuntamento è alle 9.30 e si snoda tra i viottoli della campagna che circondano il Comune di Nogaredo, con visita al suggestivo Castel Noarna e assaggio dei vini qui prodotti e delle mele La Trentina. Il secondo, alle ore 14.00, è orientato alla ricerca dei toponimi locali e si concluderà presso Relais Palazzo Lodron, con degustazione guidata delle grappe e liquori della Distilleria Marzadro. L'evento è gratuito. Per info e prenotazioni, contattare il Comitato Calendimaggio all'indirizzo mail Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. E' necessario abilitare JavaScript per vederlo. Il giorno seguente, giovedì 2 maggio, è in programma I segreti della Natura (link), a San Michele all'Adige. Una serata, con inizio alle ore 19.00, presso la scenografica Cantina Storica Rotari, alla scoperta delle erbe spontanee e degli asparagi di Zambana di As.T.A. e del loro utilizzo in cucina, grazie alle proposte speciali firmate da Ristorante Da Pino. Il tutto abbinato ai vini Mezzacorona e agli spumanti Rotari Trentodoc. La quota di partecipazione è di 35 euro. Per info e prenotazioni, contattare le Cantine Mezzacorona-Rotari al numero 0461 616300/616301 o scrivendo a Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. E' necessario abilitare JavaScript per vederlo. Giovedì 2 e venerdì 3 maggio 2019, dalle 9.00 alle 19.00, ad Ala, è invece la volta di Enotour di Primavera (link), iniziativa organizzata da Borgo dei Posseri per conoscere i sentieri che attraversano l'azienda passeggiando tra i vigneti. Alla partenza si riceverà un calice, un cestino da pic-nic con i prodotti di Salumeria Belli e Caseificio di Sabbionara e una cartina, grazie alla quale poter seguire in autonomia un percorso "multisensoriale" all'interno di spazi organizzati chiamati isole, ognuna dedicata ad un determinato vino e posizionata accanto alla relativa vigna. La quota di partecipazione della degustazione vini è di 15 euro, mentre il cestino da pic-nic per

due persone è proposto ad un costo di 10 euro. Per info e prenotazioni, contattare Borgo dei Posseri al numero 335 8390501 o scrivendo a Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. E' necessario abilitare JavaScript per vederlo. . Nelle stesse due giornate, ma a Lavis, dalle 15.00 alle 19.00, si svolge Bianco, giallo e rosso (link), degustazione dei sapori primaverili della Piana Rotaliana: Trentodoc, Sauvignon Bianco Classico e Pinot Nero di Cantina La Vis e Valle di Cembra in abbinata agli asparagi bianchi di Zambana di As.T.A. - Asparagicoltori Trentini Associati, ai formaggi del Trentino e ai salumi di Arturo Paoli Specialità Alimentari, per un perfetto abbinamento non solo di gusto ma anche di colore. La quota di partecipazione è di 10 euro comprensivi di tre vini e tagliere di prodotti. Per info e prenotazioni, contattare la Cantina di La Vis al numero 0461 440150 o scrivendo a Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. E' necessario abilitare JavaScript per vederlo. . Venerdì 3 maggio 2019, a Villazzano di Trento, dalle 16.00 in poi, è in programma A spasso con gli alpaca (link). Partendo dall'enoteca Stappo alla Regola si potrà passeggiare in compagnia di questi curiosi animali alla scoperta del giardino storico di Villa del Mersi. Un percorso che si conclude con una salutare merenda a base di yogurt, mele La Trentina, pane di Panificio Moderno con confetture e, per gli adulti, Trentodoc Mas dei Chini in abbinamento a stuzzichini. La quota di partecipazione è di 5 euro a bambino, comprensivi di passeggiata e merenda, e 2 euro ad adulto, comprensivi di aperitivo. Per info e prenotazioni, contattare l'enoteca Stappo alla Regola al numero 04611483555 o scrivendo a Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. E' necessario abilitare JavaScript per vederlo. . Frizzante finale di serata, invece, con Spumanti Metodo Classico (link): alle ore 20.00, a **Riva del Garda**, **Agraria Riva del Garda** propone una serata dedicata a scoprire i segreti che si nascondono dentro un calice di bollicine, tra degustazioni pratiche e qualche pillola tecnica. Il tutto accompagnato da sfiziosi finger food a base di prodotti di stagione di Azienda Agricola Il Leprotto Bisestile, As.T.A. - Asparagicoltori Trentini Associati e Molino Pellegrini. La quota di partecipazione è di 25 euro. Per info e prenotazioni, obbligatorie entro il 29 aprile, contattare l'**Agraria Riva del Garda** al numero 0464 552133 o scrivendo a Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. E' necessario abilitare JavaScript per vederlo. . Sabato 4 maggio 2019 l'appuntamento è alle 14.30 a Grumes di Altavalle per Bimbi in spalla (link), passeggiata enogastronomica dedicata alle famiglie con bimbi più e meno piccoli. Accompagnati da una guida specializzata della Rete delle Riserve Alta Val di Cembra - Avisio, si attraverseranno i boschi e i sentieri del territorio, con partenza dal Green Grill - Info e sapori. Durante il percorso saranno allestiti alcuni punti di ristoro grazie alla collaborazione con Azienda Agricola Bio Giove Officinali, Azienda Agricola Pojer e Sandri, La Trentina e Macelleria Zanotelli. La quota di partecipazione è di 7 euro per gli adulti e 3 euro per i bimbi sotto i 12 anni. Per info e prenotazioni, obbligatorie entro il 3 maggio, contattare Green Grill - Info e Sapori al numero 346 2799154 o scrivendo a Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. E' necessario abilitare JavaScript per vederlo. . Sabato 4 e domenica 5 maggio, alle ore 10.00 e alle ore 15.00, la Cantina Donati Marco di Mezzocorona aspetta tutti gli appassionati per Degustazione nel vigneto (link), un'iniziativa nata per festeggiare i 155 di fondazione dell'azienda, nell'ambito della quale si potranno visitare il vigneto centenario di Teroldego, la cantina sotterranea di fine '800 e la barricaia. Non mancherà la degustazione finale nel vigneto dei vini in abbinata a prodotti di Macelleria Paolazzi e di Panificio Moderno. La quota di partecipazione è di 10 euro. Per info e prenotazioni, contattare l'Azienda Agricola Donati Marco al numero 0461 604141 o scrivendo a Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. E' necessario abilitare JavaScript per vederlo. . Domenica 5 maggio 2019, a partire

dalle 11.30, a Palù di Giovo torna Baiti en festa ([link](#)), suggestivo trekking enogastronomico di 5 km tra le baite di campagna e i muretti a secco del comune di Giovo, alla scoperta dei sapori del territorio, tra canti della tradizione montanara e laboratori per bambini a cura de Il Girasole. Dieci tappe, dall'antipasto al dolce, con prodotti a "km zero" serviti dai produttori stessi, tra cui Azienda Agricola Bio Giove Officinali, Cembracantina di montagna, La Trentina, Macelleria Zanotelli, Maso Franch, Villa Corniole e Zanotelli. All'arrivo, concerto di musica italiana a cura del gruppo Stella. La quota di partecipazione è gratuita sotto i 6 anni, pari a 20 euro fino a 15 anni, 35 in prevendita fino al 3 maggio e 45 domenica 5 maggio. Per info e prenotazioni, contattare Cembrani DOC al numero 393 5503104 o scrivendo a Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. E' necessario abilitare JavaScript per vederlo. . La rassegna si chiude infine con A teatro in Cantina ([link](#)), proposta attraverso cui la Bottaia della Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige si trasforma in teatro con l'opera "La conquista della felicità - dialogo tra Bertrand Russel e Cassiopea", curata da Trentino Spettacoli. L'appuntamento è alle ore 18.00. Al termine della performance, il Ristorante Da Pino e il Panificio Tecchiolli cureranno il rinfresco, in abbinata ai vini di Cantina Endrizzi e alle mele La Trentina. La quota di partecipazione è di 25 euro. Per info e prenotazioni, consigliate entro il 4 maggio, contattare la Cantina Endrizzi al numero 0461 662672 o scrivendo a Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. E' necessario abilitare JavaScript per vederlo. . Attività dunque perfette per tutta la famiglia, ma anche per gruppi di amici o coppie in cerca di un po' di natura e relax, degustando le eccellenze enogastronomiche che un territorio come il Trentino riesce ad offrire. Per rimanere aggiornati e scoprire i dettagli di ogni iniziativa, è sufficiente collegarsi alla pagina dedicata sul sito della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, www.tastetrentino.it/gemmedigusto dove è anche possibile sfogliare la brochure online. Gemme di gusto fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest e viene organizzata grazie al contributo de La Trentina, BIM dell'Adige, Comunità della Vallagarina. Scopri il programma su tastetrentino.it/gemmedigusto#gemmedigusto #trentinowinefest #stradavinotrentino

In Trentino torna la rassegna Gemme di gusto

LINK: <https://www.horecanews.it/in-trentino-torna-la-rassegna-gemme-di-gusto/>

In Trentino torna la rassegna Gemme di gusto Da 0 Riparte a maggio Gemme di gusto, calendario di iniziative con cui la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino dà il suo benvenuto alla primavera. L'appuntamento "dall'1 al 5 maggio lungo tutto il Trentino - dalla Piana Rotaliana alla Vallagarina, dal Lago di Garda alla Valle di Cembra, passando per Trento - tra trekking, visite guidate, incontri con i produttori e degustazioni che coinvolgono oltre cinquanta soci dell'Associazione. Si inizia mercoledì 1 maggio, con Passeggiate a Calendimaggio a Nogaredo, due trekking alla scoperta del territorio accompagnati da degustazioni guidate. Il primo appuntamento "alle 9.30 e si snoda tra i viottoli della campagna che circondano il Comune di Nogaredo, con visita al suggestivo Castel Noarna e assaggio dei vini qui prodotti e delle mele La Trentina. Il secondo, alle ore 14.00, "orientato alla ricerca dei toponimi locali e si concluderà presso Relais Palazzo Lodron, con degustazione guidata delle grappe e liquori della Distilleria Marzadro. L'evento "gratuito. Per info e prenotazioni, contattare il Comitato Calendimaggio all'indirizzo mail info@calendimaggio.org. Il giorno seguente, giovedì 2 maggio, "in programma I segreti della Natura a San Michele all'Adige. Una serata, con inizio alle ore 19.00, presso la scenografica Cantina Storica Rotari, alla scoperta delle erbe spontanee e degli asparagi di Zambana di As.T.A. e del loro utilizzo in cucina, grazie alle proposte speciali firmate da Ristorante Da Pino. Il tutto abbinato ai vini Mezzacorona e agli spumanti Rotari Trentodoc. La quota di partecipazione "di 35 euro. Per info e prenotazioni, contattare le Cantine Mezzacorona-Rotari al numero 0461 616300/616301 o scrivendo a visite@mezzacorona.it. Giovedì 2 e venerdì 3 maggio, dalle 9.00 alle 19.00, ad Ala, "invece la volta di Enotour di Primavera, iniziativa organizzata da Borgo dei Posseri per conoscere i sentieri che attraversano l'azienda passeggiando tra i vigneti. Alla partenza si riceverà un calice, un cestino da pic-nic con i prodotti di Salumeria Belli e Caseificio di Sabbionara e una cartina, grazie alla quale poter seguire in autonomia un percorso "multisensoriale" all'interno di spazi organizzati chiamati isole, ognuna dedicata ad un determinato vino e posizionata accanto alla relativa vigna. La quota di partecipazione della degustazione vini "di 15 euro, mentre il cestino da pic-nic per due persone "proposto ad un costo di 10 euro. Per info e prenotazioni, contattare Borgo dei Posseri al numero 335 8390501 o scrivendo a info@borgodeiposseri.com. Nelle stesse due giornate, ma a Lavis, dalle 15.00 alle 19.00, si svolge Bianco, giallo e rosso, degustazione dei sapori primaverili della Piana Rotaliana: Trentodoc, Sauvignon Bianco Classico e Pinot Nero di Cantina La Vis e Valle di Cembra in abbinata agli asparagi bianchi di Zambana di As.T.A. - Asparagicoltori Trentini Associati, ai formaggi del Trentino e ai salumi di Arturo Paoli Specialità Alimentari, per un perfetto abbinamento non solo di gusto ma anche di colore. La quota di partecipazione "di 10 euro comprensivi di tre vini e tagliere di prodotti. Per info e prenotazioni, contattare la Cantina di La Vis al numero 0461 440150 o scrivendo a vinoteca@la-vis.com. Venerdì 3 maggio, a Villazano di Trento, dalle 16.00 in poi, "in programma A spasso con gli alpaca. Partendo dall'enoteca Stappo alla Regola si potrà passeggiare in compagnia di questi curiosi animali alla scoperta del giardino storico di Villa del Mersi. Un percorso che si conclude con una salutare merenda a base di yogurt, mele La Trentina, pane di Panificio Moderno con confetture e, per gli adulti, Trentodoc Mas dei Chini in abbinamento a stuzzichini. La quota di partecipazione "di 5 euro a bambino, comprensivi di passeggiata e merenda, e 2 euro ad

adulto, comprensivi di aperitivo. Per info e prenotazioni, contattare l'enoteca Stappo alla Regola al numero 04611483555 o scrivendo a info@stappoallaregola.com. Frizzante finale di serata, invece, con Spumanti Metodo Classico : alle ore 20.00, a **Riva del Garda, Agraria Riva del Garda** propone una serata dedicata a scoprire i segreti che si nascondono dentro un calice di bollicine, tra degustazioni pratiche e qualche pillola tecnica. Il tutto accompagnato da sfiziosi finger food a base di prodotti di stagione di Azienda Agricola Il Leprotto Bisestile, As.T.A. - Asparagicoltori Trentini Associati e Molino Pellegrini. La quota di partecipazione € di 25 euro. Per info e prenotazioni, obbligatorie entro il 29 aprile, contattare l'**Agraria Riva del Garda** al numero 0464 552133 o scrivendo a communication@agririva.it. Sabato 4 maggio l'appuntamento € alle 14.30 a Grumes di Altavalle per Bimbi in spalla , passeggiata enogastronomica dedicata alle famiglie con bimbi pi¹ e meno piccoli. Accompagnati da una guida specializzata della Rete delle Riserve Alta Val di Cembra - Avisio, si attraverseranno iboschi e i sentieri del territorio, con partenza dal Green Grill - Info e sapori. Durante il percorso saranno allestiti alcuni punti di ristoro grazie alla collaborazione con Azienda Agricola Bio Giove Officinali, Azienda Agricola Pojer e Sandri, La Trentina e Macelleria Zanutelli. La quota di partecipazione € di 7 euro per gli adulti e 3 euro per i bimbi sotto i 12 anni. Per info e prenotazioni, obbligatorie entro il 3 maggio, contattare Green Grill - Info e Sapori al numero 346 2799154 o scrivendo a info@greengrill.it. Sabato 4 e domenica 5 maggio, alle ore 10.00 e alle ore 15.00, la Cantina Donati Marco di Mezzocorona aspetta tutti gli appassionati per Degustazione nel vigneto un'iniziativa nata per festeggiare i 155 di fondazione dell'azienda, nell'ambito della quale si potranno visitare il vigneto centenario di Teroldego, la cantina sotterranea di fine Ottocento e la barricaia. Non mancher¹ la degustazione finale nel vigneto dei vini in abbinata a prodotti di MacelleriaPaolazzi e di Panificio Moderno. La quota di partecipazione € di 10 euro. Per info e prenotazioni, contattare l'Azienda Agricola Donati Marco al numero 0461 604141 o scrivendo a info@cantinadonatimarco.it. Domenica 5 maggio, a partire dalle 11.30, a Pal¹ di Giovo torna Baiti en festa , suggestivo trekking enogastronomico di 5 km tra le baite di campagna e i muretti a secco del comune di Giovo, alla scoperta dei sapori del territorio, tra canti della tradizione montanara e laboratori per bambini a cura de Il Girasole. Dieci tappe, dall'antipasto al dolce, con prodotti a "km zero" serviti dai produttori stessi, tra cui Azienda Agricola Bio Giove Officinali, Cembra cantina di montagna, La Trentina, Macelleria Zanutelli, Maso Franch, Villa Corniole e Zanutelli. All'arrivo, concerto di musica italiana a cura del gruppo Stella. La quota di partecipazione € gratuita sotto i 6 anni, pari a 20 euro fino a 15 anni, 35 in prevendita fino al 3 maggio e 45 domenica 5 maggio. Per info e prenotazioni, contattare Cembrani DOC al numero 393 5503104 o scrivendo a info@cembranidoc.it. La rassegna si chiude infine con A teatro in Cantina, ¹ proposta attraverso cui la Bottaia della Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige si trasforma in teatro con l'opera "La conquista della felicità - dialogo tra Bertrand Russel e Cassiopea", curata da Trentino Spettacoli. L'appuntamento € alle ore 18.00. Al termine della performance, il Ristorante Da Pino e il Panificio Tecchiolli cureranno il rinfresco, in abbinata ai vini di Cantina Endrizzi e alle mele La Trentina. La quota di partecipazione € di 25 euro. Per info e prenotazioni, consigliate entro il 4 maggio, contattare la Cantina Endrizzi al numero 0461 662672 o scrivendo a comunicazione@endrizzi.it. Attivit¹ dunque perfette per tutta la famiglia, ma anche per gruppi di amici o coppie in cerca di un po' di natura e relax, degustando le eccellenze enogastronomiche che un territorio come il Trentino riesce ad offrire. Perrimanere aggiornati e scoprire i dettagli di ogni iniziativa, € sufficiente collegarsi alla pagina dedicata sul sito della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino,

www.tastetrentino.it/gemmedigusto dove Ã¨ anche possibile sfogliare la brochure online. Gemme di gusto fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest e viene organizzata grazie al contributo de La Trentina, BIM dell'Adige, ComunitÃ della Vallagarina. Vuoi ricevere maggiori informazioni sull'argomento di questo articolo? Compila il form indicando i tuoi dati e ti metteremo in contatto con chi potrÃ fornirti le informazioni richieste senza alcun impegno da parte tua. NOME E COGNOME*

Turismo, lungo fine settimana in Trentino con le "Gemme di gusto"

LINK: <https://www.valigiamo.it/eventi/enogastronomia-trentino-gemme-di-gusto/>



Turismo, lungo fine settimana in Trentino con le "Gemme di gusto" Donatella Lopez 30/04/2019 EventiLeave a comment Conto alla rovescia per la nona edizione di Gemme di gusto; tradizionale appuntamento con la primavera che la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino organizza per omaggiare l'arrivo della bella stagione, tra aperitivi, degustazioni e passeggiate nella natura. L'appuntamento è dall'1 al 5 maggio lungo tutto il Trentino - dalla Piana Rotaliana alla Vallagarina, dal Lago di Garda alla Valle di Cembra, passando per Trento - tra trekking, visite guidate, incontri con i produttori e degustazioni che coinvolgono oltre cinquanta soci dell'Associazione. Si inizia mercoledì 1 maggio, con Passeggiate a Calendimaggio (link) a Nogaredo, due trekking alla scoperta del territorio accompagnati da degustazioni guidate. Il primo appuntamento è alle 9.30 e si snoda tra i viottoli della campagna che circondano il Comune di Nogaredo, con visita al suggestivo Castel Noarna e assaggio dei vini qui prodotte delle mele La Trentina. Il secondo, alle ore 14.00, è orientato alla ricerca dei toponimi locali e si concluderà presso Relais Palazzo Lodron, con degustazione guidata delle grappe e liquori della Distilleria Marzadro. L'evento è gratuito. Per info e prenotazioni, contattare il Comitato Calendimaggio all'indirizzo mail info@calendimaggio.org. Il giorno seguente, giovedì 2 maggio, è in programma I segreti della Natura (link), a San Michele all'Adige. Una serata, con inizio alle ore 19.00, presso la scenografica Cantina Storica Rotari, alla scoperta delle erbe spontanee e degli asparagi di Zambana di As.T.A. e del loro utilizzo in cucina, grazie alle proposte speciali firmate da Ristorante Da Pino. Il tutto abbinato ai vini Mezzacorona e agli spumanti Rotari Trentodoc. La quota di partecipazione è di 35 euro. Per info e prenotazioni, contattare le Cantine Mezzacorona-Rotari al numero 0461 616300/616301 o scrivendo a visite@mezzacorona.it. Giovedì 2 e venerdì 3 maggio, dalle 9.00 alle 19.00, ad Ala, è invece la volta di Enotour di Primavera (link), iniziativa organizzata da Borgo dei Posseri per conoscere i sentieri che attraversano l'azienda passeggiando tra i vigneti. Alla partenza si riceverà un calice, un cestino da pic-nic con i prodotti di Salumeria Belli e Caseificio di Sabbionara e una cartina, grazie alla quale poter seguire in autonomia un percorso "multisensoriale" all'interno di spazi organizzati chiamati isole, ognuna dedicata ad un determinato vino e posizionata accanto alla relativa vigna. La quota di partecipazione della degustazione vini è di 15 euro, mentre il cestino da pic-nic per due persone è proposto ad un costo di 10 euro. Per info e prenotazioni, contattare Borgo dei Posseri al numero 335 8390501 o scrivendo a info@borgodeiposseri.com. Nelle stesse due giornate, ma a Lavis, dalle 15.00 alle 19.00, si svolge Bianco, giallo e rosso (link), degustazione dei sapori primaverili della Piana Rotaliana: Trentodoc, SauvignonBianco Classico e Pinot Nero di Cantina La Vis e Valle di Cembra in abbinata agli asparagi bianchi di Zambana di As.T.A. - Asparagicoltori Trentini Associati, ai formaggi del Trentino e ai salumi di Arturo Paoli Specialità Alimentari, per un

perfetto abbinamento non solo di gusto ma anche di colore. La quota di partecipazione è di 10 euro comprensivi di tre vini e tagliere di prodotti. Per info e prenotazioni, contattare la Cantina di La Vis al numero 0461 440150 o scrivendo a vinoteca@la-vis.com. Venerdì 3 maggio, a Villazzano di Trento, dalle 16.00 in poi, è in programma A spasso con gli alpaca ([link](#)). Partendo dall'enoteca Stappo alla Regola si potrà passeggiare in compagnia di questi curiosi animali alla scoperta del giardino storico di Villa del Mersi. Un percorso che si conclude con una salutare merenda a base di yogurt, mele La Trentina, pane di Panificio Moderno con confetture e, per gli adulti, Trentodoc Mas dei Chini in abbinamento a stuzzichini. La quota di partecipazione è di 5 euro a bambino, comprensivi di passeggiata e merenda, e 2 euro ad adulto, comprensivi di aperitivo. Per info e prenotazioni, contattare l'enoteca Stappo alla Regola al numero 0461 1483555 o scrivendo a info@stappoallaregola.com. Frizzante finale di serata, invece, con Spumanti Metodo Classico ([link](#)): alle ore 20.00, a [Riva del Garda](#), [Agraria Riva del Garda](#) propone una serata dedicata a scoprire i segreti che si nascondono dentro un calice di bollicine, tra degustazioni pratiche e qualche pillola tecnica. Il tutto accompagnato da sfiziosi finger food a base di prodotti di stagione di Azienda Agricola Il Leprotto Bisestile, As.T.A. - Asparagicoltori Trentini Associati e Molino Pellegrini. La quota di partecipazione è di 25 euro. Per info e prenotazioni, obbligatorie entro il 29 aprile, contattare l'[Agraria Riva del Garda](#) al numero 0464 552133 o scrivendo a communication@agririva.it. Sabato 4 maggio l'appuntamento è alle 14.30 a Grumes di Altavalle per Bimbi inspalla ([link](#)), passeggiata enogastronomica dedicata alle famiglie con bimbi più e meno piccoli. Accompagnati da una guida specializzata della Rete delle Riserve Alta Val di Cembra - Avisio, si attraverseranno i boschi e i sentieri del territorio, con partenza dal Green Grill - Info e sapori. Durante il percorso saranno allestiti alcuni punti di ristoro grazie alla collaborazione con Azienda Agricola Bio Giove Officinali, Azienda Agricola Pojer e Sandri, La Trentina e Macelleria Zanutelli. La quota di partecipazione è di 7 euro per gli adulti e 3 euro per i bimbi sotto i 12 anni. Per info e prenotazioni, obbligatorie entro il 3 maggio, contattare Green Grill - Info e Sapori al numero 346 2799154 o scrivendo a info@greengrill.it. Sabato 4 e domenica 5 maggio, alle ore 10.00 e alle ore 15.00, la Cantina Donati Marco di Mezzocorona aspetta tutti gli appassionati per Degustazione nel vigneto ([link](#)), un'iniziativa nata per festeggiare i 155 di fondazione dell'azienda, nell'ambito della quale si potranno visitare il vigneto centenario di Teroldego, la cantina sotterranea di fine '800 e la barricaia. Non mancherà la degustazione finale nel vigneto dei vini in abbinata a prodotti di Macelleria Paolazzi e di Panificio Moderno. La quota di partecipazione è di 10 euro. Per info e prenotazioni, contattare l'Azienda Agricola Donati Marco al numero 0461 604141 o scrivendo a info@cantinadonatimarco.it. Domenica 5 maggio, a partire dalle 11.30, a Palù di Giovo torna Baiti en festa ([link](#)), suggestivo trekking enogastronomico di 5 km tra le baite di campagna e i muretti a secco del comune di Giovo, alla scoperta dei sapori del territorio, tra canti della tradizione montanara e laboratori per bambini a cura de Il Girasole. Dieci tappe, dall'antipasto al dolce, con prodotti a "km zero" serviti dai produttori stessi, tra cui Azienda Agricola Bio Giove Officinali, Cembra cantina di montagna, La Trentina, Macelleria Zanutelli, Maso Franch, Villa Corniole e Zanutelli. All'arrivo, concerto di musica italiana a cura del gruppo Stella. La quota di partecipazione è gratuita sotto i 6 anni, pari a 20 euro fino a 15 anni, 35 in prevendita fino al 3 maggio e 45 domenica 5 maggio. Per info e prenotazioni, contattare Cembrani DOC al numero 393 5503104 o scrivendo a info@cembranidoc.it. La rassegna si chiude infine con A teatro in Cantina ([link](#)), proposta attraverso cui la Bottaiadella Cantina Endrizzi di San Michele

all'Adige si trasforma in teatro con l'opera "La conquista della felicità - dialogo tra Bertrand Russel e Cassiopea", curata da Trentino Spettacoli. L'appuntamento è alle ore 18.00. Al termine della performance, il Ristorante Da Pino e il Panificio Tecchiolli cureranno il rinfresco, in abbinata ai vini di Cantina Endrizzi e alle mele La Trentina. La quota di partecipazione è di 25 euro. Per info e prenotazioni, consigliate entro il 4 maggio, contattare la Cantina Endrizzi al numero 0461 662672 o scrivendo a comunicazione@endrizzi.it. Attività dunque perfette per tutta la famiglia, ma anche per gruppi di amici o coppie in cerca di un po' di natura e relax, degustando le eccellenze enogastronomiche che un territorio come il Trentino riesce ad offrire. Per rimanere aggiornati e scoprire i dettagli di ogni iniziativa, è sufficiente collegarsi alla pagina dedicata sul sito della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, www.tastetrentino.it/gemmedigusto dove è anche possibile sfogliare la brochure online. Gemme di gusto fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest e viene organizzata grazie al contributo de La Trentina, BIM dell'Adige, Comunità della Vallagarina. Scopri il programma su tastetrentino.it/gemmedigusto #gemmedigusto #trentinowinefest #stradavinotrentino