



# **AGRARIA RIVA DEL GARDA**

**Rassegna web  
1-30 settembre 2019**

## 40 aziende presenti all'evento promosso da HIT sulla digitalizzazione delle imprese nelle regioni alpine

LINK: <https://www.publicnow.com/view/04E29A40195F907B19C8BA468EA7A638D02B6F73>

12/09/2019 | Press release  
| Distributed by Public on  
12/09/2019 15:27 40  
aziende presenti all'evento  
promosso da HIT sulla  
digitalizzazione delle  
imprese nelle regioni alpine  
Ad aprire il programma  
della giornata sono stati l'  
Assessore allo Sviluppo  
Economico, Ricerca e  
Lavoro della Provincia  
Autonoma di Trento Achille  
Spinelli, il presidente di  
Confindustria Trento Fausto  
Manzana, e il presidente di  
HIT Paolo Girardi, a cui  
sono seguiti importanti  
approfondimenti e  
testimonianze portati da  
rappresentanti di realtà  
imprenditoriali  
internazionali quali  
Electrolux, Schneider  
Electric e Skorpion  
Engineering, ma anche da  
imprese trentine che si sono  
distinte per aver avviato  
processi di digitalizzazione e  
innovazione ad alto  
contenuto tecnologico,  
come ad esempio Zanetti  
srl di Pergine Valsugana e  
**Agraria di Riva** del Garda.  
Dai dibattiti sono emersi tre  
considerazioni strategiche  
condivise: la prima riguarda  
l'innovazione e la  
digitalizzazione come  
necessità fondamentali per  
dare prospettiva al business  
delle imprese, in particolar

modo a quelle più piccole e  
collocate in territori  
montani. La seconda  
riguarda il ruolo sempre più  
centrale del Digital  
Innovation Hub, uno  
strumento ideato da HIT e  
Confindustria Trento, che  
consente di valutare  
direttamente con la singola  
azienda il grado di  
innovazione e maturità  
digitale dei suoi processi  
produttivi. Il terzo aspetto,  
nell'ambito di un'economia  
come quella trentina, è  
fortemente connesso al  
valore aggiunto che il  
contesto ambientale e la  
qualità della vita offrono a  
chi intende sviluppare  
attività di impresa e  
business nel nostro  
territorio. L'approccio  
efficace portato avanti dalla  
Provincia di Trento e dai  
soggetti coinvolti è quello di  
'fare sistema', dichiara  
Achille Spinelli, Assessore  
allo Sviluppo Economico,  
Ricerca e Lavoro della  
Provincia Autonoma di  
Trento, segnalando come  
'l'evento di oggi porta  
stimoli e testimonianze per  
trasmettere alle imprese un  
messaggio di fiducia e  
apertura versol'innovazione  
e la trasformazione digitale.  
In questo senso  
l'innovazione può essere un  
fattore determinante per il

rilancio della competitività  
delle imprese delle regioni  
alpine soprattutto pensando  
alle piccole e microimprese  
nelle aree periferiche,  
perché lo sviluppo  
economico di un territorio  
passa anche attraverso la  
capacità delle proprie  
imprese di creare  
occupazione di qualità e  
prodotti e servizi  
competitivi anche  
cooperando con altre  
imprese delle regioni alpine  
vicine'. 'Il processo di  
introduzione di tecnologie  
digitali nei processi  
produttivi delle imprese  
trentine è fondamentale,  
aggiunge Fausto Manzana  
Presidente di Confindustria  
Trento. 'L'ambiente è uno  
dei valori aggiunti del  
territorio, ma senza un forte  
processo di valutazione  
digitale, le imprese  
rischiano di incontrare  
difficoltà nel competere sui  
mercati sempre più global.  
In questo contesto, il Digital  
Innovation Hub trentino,  
promosso da Confindustria  
e HIT, andrà ad  
intensificare le attività di  
supporto alle aziende  
interessate a  
intraprendere questo  
percorso, ormai necessario  
e ineludibile'. All'interno  
della strategia  
macroregionale EUSALP,

che riunisce 48 regioni e 7 paesi dell'arco alpino, HIT è alla guida del gruppo sulla Digital Industry, 'proprio per favorire il passaggio efficace delle tecnologie sviluppate dai centri di ricerca del territorio verso le imprese trentine, anche attraverso la messa a disposizione di tecnologie, laboratori e competenze', così dichiara Paolo Girardi, Presidente di Hub Innovazione Trentino. Un ultimo tema molto rilevante affrontato nel corso della mattinata riguarda 'Digital Europe', nuovo programma di finanziamento europeo per il settore, che prevede un investimento significativo in cinque aree di attività: intelligenza artificiale, cybersicurezza, supercomputer, utilizzo delle tecnologie digitali nell'economia e nella società e infine sviluppo delle competenze digitali.

## La Paganella del gusto, al via la terza edizione

LINK: <https://www.egnews.it/la-paganella-del-gusto-al-via-la-terza-edizione/>



La Paganella del gusto, al via la terza edizione Posted by Giuseppe Casagrande Date: Settembre 13, 2019 in: Notizie Italiane 24 Views Home News Notizie Italiane La Paganella è sempre più gourmet. La mitica montagna trentina, destinazione amata per i suoi meravigliosi paesaggi e per l'opportunità di praticare sport in tutte le stagioni. Oggi fortemente impegnata nel valorizzare le antiche tradizioni gastronomiche. A dimostrarlo, l'adesione di ben 17 ristoratori - distribuiti tra Molveno, Andalo, Fai della Paganella, Cavedago e Spormaggiore. - Alla terza edizione dell'evento "La Paganella del Gusto". Organizzata con il supporto di Apt Dolomiti Paganella, Comune di Andalo e Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e in programma da venerdì 13 a domenica 22 settembre. Un progetto che prevede una rassegna eno-gastronomica tra i ristoranti coinvolti, una giornata dedicata alla torta di patate tra sfide e

degustazioni. Avrà luogo domenica 22, e una speciale cena in rifugio organizzata pervenerdì 27. Il tutto studiato proprio nel segno di una filosofia di recupero di quanto fa da sempre parte dell'anima del territorio. Utilizzando prodotti a filiera corta e di stagione e valorizzando non solo il patrimonio di biodiversità delle piccole produzioni locali. Impiegando anche la memoria, la tradizione e la saggezza del luogo. "Il successo di pubblico delle precedenti edizioni e l'entusiasmo dei ristoratori coinvolti. - ha commentato Orlando Dalfovo, tra gli ideatori della manifestazione e rappresentante del Gruppo Ristoratori dell'Altopiano della Paganella. - ci dimostrano che stiamo seguendo il giusto percorso. Affiancare alle tante esperienze che il turista può vivere in Paganella anche quella enogastronomica. - ha aggiunto - rappresenta un ulteriore strumento di promozione del nostro

splendido territorio. Chi viene da noi cerca in primo luogo la genuinità. Questa, un valore che noi ci impegniamo a proporre sulle nostre tavole e che eventi come La Paganella del Gusto contribuiscono a raccontare e valorizzare". Tortelli di patate E così, nei dieci giorni di kermesse, si potranno gustare le delizie proposte da Ristorante Alt Spaur di Spormaggiore. Ristorante Al Picchio Rosso di Cavedago o ancora dirigersi a Molveno, che vede coinvolti Europa, Ristorante Bucaneve, La Dispensa e Hotel Londra. Diverse anche le opportunità ad Andalo, grazie alla partecipazione di Corona Dolomites Hotel, Ristorante Empatia c/o Cavallino Lovely Hotel. Il Piccolo Dolomiti Resort, Bistrot Dolomieu, Ristorante Al Faggio e Le Chicche Bio Bistro. Fai della Paganella i menù speciali vengono serviti a The Dining Lounge at Solea c/o Hotel Solea e Ristorante Agostini. Non mancano le opportunità "in alta quota" offerte dal

Rifugio Meriz, dal Rifugio Dosson e dal Rifugio La Roda. Tante le ricette a menù, dalle Lumache in umido al prezzemolo del Brenz in crosta integrale. Orzotto mantecato agli asparagi di Zambana marinati sott'olio di oliva. Fagioli borlotti dell'Altopiano euova di quaglia pochet. Minestra 'Broa' con fagioli borlotti e patate nostrane del 'Perlot' di Fai della Paganella. Bocconcini di salmerino alpino in crosta di polenta trentina con verdure di stagione saltate del 'Mas del Sisto'. Trippa alla montanara servita asciutta con fagioli del 'Perlot' di Fai della Paganella. Tartare di Carne Salada e patata cotta al sale. Non mancano, poi, i deliziosi dessert, come per esempio il Semifreddo alla grappa di 'zirmol'. Salsa al bourbon, fragoline di bosco di Sant'Orsola e nocciole selvatiche di Molveno. Sabbiate o la Bavarese alla mela spadellata al rosmarino, biscotto speziato e gelato alla grappa trentina (elenco completo a questo link). Un'offerta ricchissima - introdotta in ogni locale da un benvenuto della cucina a base della tipica torta di patate. - Possibile grazie ai numerosi produttori coinvolti: **Agraria Riva del Garda**. Azienda Agricola Alla Sarca. Azienda Agricola El Mas del Sisto. Azienda Agricola Paolo

Perlot. B.I.A. Flora; Birradel Bosco. Caseificio Sociale di Coredò. Cavit; Dal Massimo il Goloso; Le Chicche Bio Arx. Mieli d'autore. Zafferano del Banale; e dal gruppo al gran completo dei TeRoldeGO Evolution con Azienda Agricola De Vescovi Ulzbach. Azienda Agricola Donati Marco; Azienda Vinicola F.lli Dorigati. Azienda Agricola Foradori; Azienda Vinicola Gaierhof. Azienda Agricola Zeni Roberto; Cantina Andrea Martinelli. Cantina De Vigili; Cantina Endrizzi. Tra gli appuntamenti più attesi della dieci giorni, la sfida per la preparazione della miglior torta di patate. In programma domenica 22 settembre in Piazza Dolomiti ad Andalo, con la speciale giuria della Confraternita del Tortel. "Spin off" della manifestazione, infine, una inedita cena sensoriale al buio. Organizzata per venerdì 27 settembre presso il Rifugio Dosson in collaborazione con l'associazione AbC Irifor. - A cui verrà devoluto parte del ricavato. - Al fine di sensibilizzare sul tema della disabilità visiva e sperimentare le potenzialità derivanti dall'utilizzo degli altri sensi. Una nuova occasione per scoprire la biodiversità e le piccole produzioni locali attraverso un menù "a 8 mani". In abbinamento ai

vini dei TeRoldeGO Evolution presentati da Antonio Garofolin, sommelier ASPI Trentino Alto Adige.

## I sommozzatori festeggiano i 50 anni

LINK: <http://www.giornaletrentino.it/cronaca/riva/i-sommozzatori-festeggiano-i-50-anni-1.2121889>



I sommozzatori festeggiano i 50 anni **Riva**. Inizieranno domenica 15 settembre i festeggiamenti per il cinquantesimo anniversario del Gruppo sommozzatori di **Riva**, nato nel 1969 e che ha accompagnato la comunità rivana in tutti questi anni,... 13 settembre 2019 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail **Riva**. Inizieranno domenica 15 settembre i festeggiamenti per il cinquantesimo anniversario del Gruppo sommozzatori di **Riva**, nato nel 1969 e che ha accompagnato la comunità rivana in tutti questi anni, con decine di esplorazioni subacquee, oltre 1.200 corsi attivati e ancora tanti progetti davanti a se come la realizzazione di un'area stabile per organizzare gare internazionali di apnea. Una storia che è stata racchiusa in un libro a firma del giornalista Vittorio Colombo e che sarà presentato domani, alle 17, all'**Agraria** di **Riva**. Tanti aneddoti e quasi cinquecento foto di una storia, quella dei

sommozzatori, che inevitabilmente si è intrecciata con quella di **Riva** e del lago di Garda. Domenica, invece arriveranno i palombari della Marina Militare, che allestiranno a Porto S. Nicolò una serie di appuntamenti dedicati ai sub ma anche pensati per solleticare la curiosità della gente. Lunedì, invece, nella sede del Gruppo Sommozzatori nel forte di porto S. Nicolò ci sarà l'apertura dell'area museale e l'inizio delle attività della Scuola Palombari. Si potranno vedere e toccare con mano le attrezzature, compresa la vestizione con tanto di passeggiata vestiti, fuori dall'acqua. Giovedì 19 settembre, alle 16.30, in piazza Catena a **Riva** prenderà il via la dimostrazione pubblica delle attività del Gruppo Palombari, mentre venerdì 20, alle 21, in Rocca ci sarà un'interessante conferenza a favore della popolazione tenuta da un Ufficiale della Marina Militare dal titolo "I palombari della Marina",

dalla Concordia alla Torre di Genova, dall'apertura dei porti alla fine della Grande Guerra al salvataggio dei sommergibili. Storia, capacità operative e missioni. Infine, i più piccoli potranno emozionarsi e vivere un'esperienza unica, sabato 21, alle 14, alla piscina comunale di **Riva** con l'evento "A scuola di immersione con i palombari", per i bambini dai 6 ai 12 anni. Verranno effettuate delle prove di immersione con il supporto di personale esperto. Passaggio essenziale per sondare il terreno e introdurre, forse, nelle prossime peculiarità del Gruppo rivano anche i brevetti per i ragazzi non ancora maggiorenni. L.O. © RIPRODUZIONE RISERVATA 13 settembre 2019 Diminuire font Ingrandire font Stampa Condividi Mail

## 40 aziende presenti all'evento promosso da HIT sulla digitalizzazione delle imprese nelle regioni alpine

LINK: <https://www.lavoicedeltrentino.it/2019/09/14/40-aziende-presenti-allevento-promosso-da-hit-sulla-digitalizzazione-delle-imprese-nelle-regioni...>



40 aziende presenti all'evento promosso da HIT sulla digitalizzazione delle imprese nelle regioni alpine. Pubblicato Tweet Grande partecipazione ed interesse da parte degli attori economici e produttivi per Alpine Forum on Smart Industry, L'incontro - organizzato da HIT-Hub Innovazione Trentino e promosso dall'iniziativa europea EUSALP - svoltosi nella mattinata di giovedì 12 settembre 2019 a Rovereto, è stato un'occasione di confronto tra imprese ed esperti dell'innovazione per tracciare insieme le future linee di azione sulla trasformazione digitale e approfondire le strategie messe in campo per lo sviluppo delle piccole e medie imprese nell'area alpina, in particolare in quella trentina. Ad aprire il programma della giornata sono stati l'Assessore allo Sviluppo Economico, Ricerca e Lavoro della Provincia Autonoma di Trento Achille Spinelli, il

presidente di Confindustria Trento Fausto Manzana, e il presidente di HIT Paolo Girardi, a cui sono seguiti importanti approfondimenti e testimonianze portati da rappresentanti di realtà imprenditoriali internazionali quali Electrolux, Schneider Electric e Skorpion Engineering, ma anche da imprese trentine che si sono distinte per aver avviato processi di digitalizzazione e innovazione ad alto contenuto tecnologico, come ad esempio Zanetti srl di Pergine Valsugana e Agraria di Riva del Garda. Pubblicità Pubblicità Dai dibattiti sono emersi tre considerazioni strategiche condivise: la prima riguarda l'innovazione e la digitalizzazione come necessità fondamentali per dare prospettiva al business delle imprese, in particolar modo a quelle più piccole e collocate in territori montani. La seconda riguarda il ruolo sempre più centrale del Digital Innovation Hub, uno

strumento ideato da HIT e Confindustria Trento, che consente di valutare direttamente con la singola azienda il grado di innovazione e maturità digitale dei suoi processi produttivi. Il terzo aspetto, nell'ambito di un'economia come quella trentina, è fortemente connesso al valore aggiunto che il contesto ambientale e la qualità della vita offrono a chi intende sviluppare attività di impresa e business nel nostro territorio. Pubblicità Pubblicità L'approccio efficace portato avanti dalla Provincia di Trento e dai soggetti coinvolti è quello di 'fare sistema', dichiara Achille Spinelli, Assessore allo Sviluppo Economico, Ricerca e Lavoro della Provincia Autonoma di Trento, segnalando come "l'evento di oggi porta stimoli e testimonianze per trasmettere alle imprese un messaggio di fiducia e apertura verso l'innovazione e la trasformazione digitale.

In questo senso l'innovazione può essere un fattore determinante per il rilancio della competitività delle imprese delle regioni alpine soprattutto pensando alle piccole e micro imprese nelle aree periferiche, perché lo sviluppo economico di un territorio passa anche attraverso la capacità delle proprie imprese di creare occupazione di qualità e prodotti e servizi competitivi anche cooperando con altre imprese delle regioni alpine vicine". Pubblicità Pubblicità "Il processo di introduzione di tecnologie digitali nei processi produttivi delle imprese trentine è fondamentale" aggiunge Fausto Manzana Presidente di Confindustria Trento. "L'ambiente è uno dei valori aggiunti del territorio, ma senza un forte processo di valutazione digitale, le imprese rischiano di incontrare difficoltà nel competere sui mercati sempre più global. In questo contesto, il Digital Innovation Hub trentino, promosso da Confindustria e HIT, andrà ad intensificare le attività di supporto alle aziende interessate ad intraprendere questo percorso, ormai necessario e ineludibile". All'interno della strategia macroregionale EUSALP, che riunisce 48 regioni e 7

paesi dell'arco alpino, HIT è alla guida del gruppo sulla Digital Industry, "proprio per favorire il passaggio efficace delle tecnologie sviluppate dai centri di ricerca del territorio verso le imprese trentine, anche attraverso la messa a disposizione di tecnologie, laboratori e competenze", così dichiara Paolo Girardi, Presidente di Hub Innovazione Trentino. Un ultimo tema molto rilevante affrontato nel corso della mattinata riguarda "Digital Europe", nuovo programma di finanziamento europeo per il settore, che prevede un investimento significativo in cinque aree di attività: intelligenza artificiale, cybersecurity, supercomputer, utilizzo delle tecnologie digitali nell'economia e nella società e infine sviluppo delle competenze digitali. Pubblicità Continua a leggere Ti piacerebbero Domani il Memorial "Sergio & Gigi" per la pallamano Pubblicato Redazione Trento Mancano poche ore ad una domenica sportiva che certamente per la città di Rovereto rimarrà indimenticabile. Le Vecchie Glorie della gloriosa pallamano di Rovereto, in ricordo degli amici e compagni di squadra e di tante avventure Sergio Normani e Gigi Vecchio, hanno organizzato un

Memorial in loro ricordo e onore per questa domenica 15 settembre al PalaMarchetti. Sei squadre Over 40 di Roma, Vicenza, Bolzano, Mezzocorona, Mori e Rovereto, dalle ore 9 alle 17 si affronteranno in partite di due tempi da 10' cadauno. Pubblicità Pubblicità Ci saranno atleti anche da Trieste (gli avversari di sempre) come Furio Scropetta, Claudio Schina, Giorgio Oveglier e Marco Polese, da Teramo come Franco Chionchio (oltre 200 presenze in Nazionale) e Angelo Limoncelli, da Roma come Giorgio Alfei, Antonio Manzoni, Roger Attias e Angelo Bernardini, da Bolzano e Bressanone come Stefano Podini, Andreas Pircher, Bernard Hilphold, Egon Gitzl e molte altre stelle del prestigioso firmamento della pallamano italiana. Gli arbitri saranno gli storici internazionali Eros Angeli, Gianni Scalzeri e Fabio Civettini. Tanti saluti, tante pacche sulle spalle, tanti abbracci, tanti occhi lucidi. Pubblicità Spinelli agli studenti del Fontana: "Il Trentino ha bisogno della vostra energia e delle vostre capacità" Pubblicato Redazione Trento Il primo giorno di lezioni a Rovereto per gli Istituti tecnici Marconi e Fontana di Rovereto ha visto la visita dell'assessore provinciale allo sviluppo economico,

ricerca e lavoro Achille Spinelli. "La mia presenza - ha sottolineato Spinelli, in r a p p r e s e n t a n z a dell'esecutivo provinciale - vuole essere la conferma dell'attenzione della giunta provinciale al mondo della scuola. Il Trentino ha bisogno della vostra energia e delle vostre capacità per crescere e garantirsi uno sviluppo futuro solido e duraturo". L'assessore ha ringraziato i docenti e il personale dei due istituti per l'impegno garantito nella formazione e nella crescita dei ragazzi: "Non siete soli nel vostro percorso perché potete contare su un corpo docente preparato, su una scuola in grado di garantirvi insegnamento e servizi, ed una comunità, quella trentina, che crede nelle vostre scelte". Pubblicità Pubblicità Nella mattinata di oggi l'assessore Spinelli ha dapprima fatto visita all'Istituto Tecnico Tecnologico Marconi di Sant'Ilario, dove ha incontrato gli studenti del quinto anno. L'Istituto Marconi conta 925 studenti divisi in cinque corsi di studio: Automazione, biennio Tecnologico, Energia, Informatica, Meccanica e Meccatronica. "L'istituto - ha esordito Spinelli - è un luogo di formazione per il Trentino di domani ed io ho voluto portarvi in prima persona il

saluto di inizio anno, a nome anche della giunta, per confermare l'attenzione del Trentino alla formazione delle nuove generazioni . Per voi, qualsiasi cosa sceglierete, è sarà solo una tappa di un percorso molto più lungo e complesso. La qualità di questa scuola vi ha dato e vi darà le c o n o s c e n z e e l e competenze, ovvero gli strumenti, per costruire il vostro futuro. Il Marconi è sempre stato un punto di riferimento per la formazione tecnica e tecnologica in Trentino e lo sarà sempre più in futuro". L'assessore ha ricordato agli studenti che l'istituto è inserito, non a caso, in un territorio caratterizzato dalla presenza di aziende e di investimenti pubblici nel settore della Meccatronica: Pubblicità Pubblicità "Negli i n c o n t r i c h e quotidianamente svolgo con imprenditori, dirigenti e parti sociali - ha aggiunto Spinelli - emerge sempre la richiesta di una risorsa unica ed indispensabile ad un'azienda per avere successo: il capitale umano. Voi siete il capitale umano del Trentino perché il vostro futuro è anche quello della nostra terra. Il Trentino è una terra meravigliosa, fatta anche e soprattutto di valli: fare l'imprenditore in una valle è un mestiere ancora più difficile rispetto ai territori di pianura. La

competitività di un'azienda passa attraverso due fattori: i servizi (collegamenti veloci ed autostrade digitali) e il personale. Ecco perché voi siete indispensabili. Non dimenticatelo". Pubblicità E del valore della conoscenza e delle competenze, l'assessore spinelli ha parlato anche in occasione del secondo incontro, che si è svolto nella tarda mattinata nell'Istituto tecnico superiore Fontana di R o v e r e t o . Complessivamente sono 423 gli studenti che frequentano cinque corsi di studio: amministrazione finanza e marketing, i due biennio nei settori economico e tecnologico, relazioni internazionali per il marketing, tecnologie del legno nelle costruzioni. "Il Trentino - ha ribadito Spinelli - ha bisogno di capitale umano e quindi di persone preparate e aperte alle sfide del futuro. Certo, la ricerca di un posto di lavoro non sarà semplice. Ma sappiate che più avrete da spendere in capacità, conoscenze e voglia di mettersi in gioco, più questa complessità diminuirà. Voi avete la possibilità di iniziare a costruire il vostro futuro da questa scuola". "Le materie che voi studiate - ha aggiunto l'assessore - sono tra le competenze che

servono alle aziende moderne. Certo, la vostra formazione non sarà mai definitiva ma sarà permanente, perché questo richiede il mercato. Ma credo che voi sappiate cogliere questa sfida e trasformarla in opportunità. La cultura, la conoscenza e la competenza - ha concluso - sono e resteranno per sempre patrimonio vostro: saranno il vostro biglietto da visita ma anche la vostra chiave verso il futuro". Pubblicità

## Grande successo per l'Alpine Forum on Smart Industry

LINK: <https://www.bitmat.it/blog/news/88656/grande-successo-per-lalpine-forum-on-smart-industry>

Grande successo per l'Alpine Forum on Smart Industry Da - 16/09/2019 L'evento si è svolto lo scorso 12 settembre a Rovereto, mostrando il ruolo strategico dei Digital Innovation Hub per la trasformazione digitale delle PMI alpine Il 12 settembre scorso si è svolto a Rovereto l'Alpine Forum on Smart Industry - organizzato da Hit, Hub Innovazione Trentino insieme alla collaborazione di Digital Innovation Hub Trentino Alto-Adige e Région Auvergne-Rhône-Alpes. è stata un'occasione utile di confronto tra gli esperti dell'innovazione e le aziende, per tracciare insieme le future linee di azione sulla trasformazione digitale e approfondire le strategie messe in campo per lo sviluppo delle PMI nell'area alpina e in quella trentina. Dai dibattiti sono emerse tre considerazioni strategiche condivise: la prima riguarda l'innovazione e la digitalizzazione come necessità fondamentali per dare prospettiva al business delle imprese, in particolar modo a quelle più piccole e collocate in territorimontani. La seconda riguarda il ruolo sempre più centrale del Digital

Innovation Hub, che consente di valutare direttamente con la singola azienda il grado di innovazione e maturità digitale dei suoi processi produttivi. Il terzo aspetto, nell'ambito di un'economia come quella alpina e trentina, è fortemente connesso invece al valore aggiunto che il contesto ambientale e la qualità della vita offrono a chi intende sviluppare attività di impresa e business in questo territorio. Risulta chiaro quindi come l'innovazione e la digitalizzazione rappresentino il vero vantaggio competitivo per le imprese: il volano per l'economia di tutta l'area alpina, ma solo attraverso la cooperazione tra istituzioni, aziende e mondo della ricerca, si può raggiungere l'obiettivo della crescita economica di tutto il territorio. E infatti l'approccio portato avanti negli ultimi anni dalla provincia trentina e dai soggetti coinvolti si è rivelato finora molto efficace. "Il 'modello Trentino', cioè faresistema, è stato fondamentale per la crescita economica dell'area. E per consentire alle aziende di essere ancor più concorrenziali, abbiamo

deciso di investire in risorse che provengono e hanno vissuto il mondo dell'impresa", dichiara il Presidente di HIT, Paolo Girardi. All'interno della strategia macroregionale EUSALP, che riunisce 48 regioni e 7 paesi dell'arco alpino, Hub Innovazione Trentino (HIT) è alla guida del gruppo di studio sulla Digital Industry. Eusalp è una della macroregioni dell'Ue che copre tematiche relative all'area alpina, con una densità complessiva di circa 80 milioni di abitanti e un PIL di più di 3 mila miliardi di euro. Un ulteriore vantaggio competitivo che possono offrire le imprese dell'arco alpino è rappresentato dal territorio e dalla sua capacità di innovazione. Un binomio vincente che attrae e affascina gli investitori. "Ma è necessario inserire ulteriori elementi di innovazione che portino maggiore valore ai servizi offerti dall'area, spiega Achille Spinelli, assessore allo Sviluppo economico, Ricerca e Lavoro della Provincia autonoma di Trento. Il processo di digitalizzazione è determinante per lo sviluppo della provincia - continua - ma deve essere trasversale. Dobbiamo

essere in grado di raggiungere anche quelle valli più remote finora rimaste escluse dai processi di digitalizzazione", conclude l'assessore sottolineando un obiettivo fondamentale per la Giunta. E "decisiva è anche una maggiore formazione e sensibilizzazione per far comprendere alle imprese l'ineluttabilità dell'avanzamento tecnologico", aggiunge Fausto Manzana, Presidente di Confindustria Trento. La mattinata si è sviluppata poi in tre sezioni. Durante il primo panel - EUSALP e Digital Europe- dedicato alle strategie di sviluppo digitale dell'area alpina, è stato protagonista il prossimo programma di finanziamento europeo all'innovazione per gli anni 2021 - 2027. Un investimento (ad oggi) di 9 miliardi di euro, che sarà distribuito in cinque aree di attività: intelligenza artificiale, cybersicurezza, supercomputer, utilizzo delle tecnologie digitali nell'economia e nella società e infine sviluppo delle competenze digitali. "I Digital Innovation Hub svolgeranno all'interno del programma 'Digital Europe', un ruolo ancora più attivo e strategico: nei testing prima dell'investimento, quindi nella sperimentazione di nuove tecnologie digitali e per

comprendere le opportunità utili sul capitale investito; per sfruttare al massimo le innovazioni digitali attraverso programmi di coaching e mentoring e infine nel supporto per la ricerca di investimenti come studi di fattibilità e piani aziendali ecc. Per creare quindi un ecosistema di innovazione e opportunità di networking", spiega Marta Calderaro dell'Agenzia per la promozione della ricerca europea (APRE) per Horizon2020. Un progetto 'interreg.' di successo è anche Alpine Smart Space, portato avanti in Italia dalla Camera di Commercio di Venezia-Rovigo, che sta proponendo alle aziende dell'arco alpino un programma in tre fasi per favorire la digitalizzazione dei processi aziendali. "Abbiamo coinvolto circa 300 imprese concentrandoci su tre settori: tessile, meccanico e chimico e le abbiamo formate sulla promozione dei processi di digitalizzazione. E creato una piattaforma sinergica che incrocia competenze e bisogni, perché il nostro scopo è fare dell'area alpina una realtà competitiva per i processi industriali", spiega Roberto Sandrini, Project manager per il progetto "Smart Space". Infine non sono mancate le testimonianze di tre importanti realtà aziendali

che hanno parlato dei vantaggi che sta portando loro la trasformazione digitale. Massimo Merli - VP Italy Industry Business di Schneider Electric, Mattia Bertasa- Co-fondatore di Electrolux Innovation Factory, Electrolux e Italo Moriggi - General Manager, Skorpion Engineering. Ma anche imprese trentine che si sono distinte per aver avviato processi di digitalizzazione e innovazione ad alto contenuto tecnologico, come ad esempio Zanetti srl di Pergine Valsugana e **Agraria di Riva** del Garda. TAGS

## **STRADA VINO E SAPORI - TRENTINO \* " LA PAGANELLA DEL GUSTO ": « TANTE LE RICETTE A MENÙ DAL 13 AL 22/9, DALLE LUMACHE IN UMIDO AGLI ASPARAGI DI ZAMBANA MARINATI »**

**LINK:** <https://www.agenziagiornalisticaopinione.it/lancio-dagenzia/strada-vino-e-sapori-trentino-la-paganella-del-gusto-tante-le-ricette-a-menu-dal...>

(leggi le altre news di Opinione) 14:07 (11/09) (LANCIO D'AGENZIA) STRADA VINO E SAPORI - TRENTINO \* " LA PAGANELLA DEL GUSTO ": « TANTE LE RICETTE A MENÙ DAL 13 AL 22/9, DALLE LUMACHE IN UMIDO AGLI ASPARAGI DI ZAMBANA MARINATI » Forchette e coltelli alla mano, è tempo di prepararsi a gustare i migliori piatti della tradizione gastronomica del territorio, grazie alla rassegna enogastronomica che coinvolge 17 strutture sui 5 Comuni dell'Altopiano. La Paganella è sempre più gourmet! Destinazione già amata per i suoi meravigliosi paesaggi e per l'opportunità di praticare sport in tutte le stagioni, è oggi fortemente impegnata nel valorizzare le antiche tradizioni gastronomiche. A dimostrarlo, l'adesione di ben 17 ristoratori - distribuiti tra Molveno, Andalo, Fai della Paganella, Cavedago e Spormaggiore - alla terza edizione dell'evento "La Paganella del Gusto" organizzata con il supporto di Apt Dolomiti Paganella, Comune di Andalo e Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e

inprogramma da venerdì 13 a domenica 22 settembre. Un progetto che prevede una rassegna enogastronomica tra i ristoranti coinvolti, una giornata dedicata alla torta di patate tra sfide e degustazioni, che avrà luogo domenica 22, e una speciale cena in rifugio organizzata per venerdì 27. Il tutto studiato proprio nel segno di una filosofia di recupero di quanto fa da sempre parte dell'anima del territorio, utilizzando prodotti a filiera corta e di stagione e valorizzando non solo il patrimonio di biodiversità delle piccole produzioni locali ma anche la memoria, la tradizione e la saggezza del luogo. "Il successo di pubblico delle precedenti edizioni e l'entusiasmo dei ristoratori coinvolti - ha commentato Orlando Dalfovo, tra gli ideatori della manifestazione e rappresentante del Gruppo Ristoratori dell'Altopiano della Paganella - ci dimostrano che stiamo seguendo il giusto percorso. Affiancare alle tante esperienze che il turista può vivere in Paganella anche quella enogastronomica - ha aggiunto - rappresenta

un ulteriore strumento di promozione del nostro splendido territorio. Chi viene da noi cerca in primo luogo la genuinità, un valore che noi ci impegniamo a proporre sulle nostre tavole e che eventi come La Paganella del Gusto contribuiscono a raccontare e valorizzare". E così, nei dieci giorni di kermesse, si potranno gustare le delizie proposte da Ristorante Alt Spaur di Spormaggiore oppure quelle di Ristorante Al Picchio Rosso di Cavedago o ancora dirigersi a Molveno, che vede coinvolti Europa, Ristorante Bucaneve, La Dispensa e Hotel Londra. Diverse anche le opportunità ad Andalo, grazie alla partecipazione di Corona Dolomites Hotel, Ristorante Empatia c/o Cavallino Lovely Hotel, Il Piccolo Dolomiti Resort, Bistrot Dolomieu, Ristorante Al Faggio e Le Chicche Bio Bistro, mentre a Fai della Paganella i menù speciali vengono serviti a The Dining Lounge at Solea c/o Hotel Solea e Ristorante Agostini. Non mancano le opportunità "in alta quota" offerte dal RifugioMeriz, dal Rifugio Dosson e dal Rifugio La Roda. Tante le ricette a

menù, dalle Lumache in umido al prezzemolo del Brenz in crosta integrale all'Orzotto mantecato agli asparagi di Zambana marinati sott'olio di oliva, fagioli borlotti dell'Altopiano e uova di quaglia pochet, dalla Minestra 'Broa' con fagioli borlotti e patate nostrane del "Perlot" di Fai della Paganella ai Bocconcini di salmerino alpino in crosta di polenta trentina con verdure di stagione saltate del "Mas del Sisto", fino alla Trippa alla montanara servita asciutta con fagioli del "Perlot" di Fai della Paganella, tartare di Carne Salada e patata cotta al sale. Non mancano, poi, i deliziosi dessert, come per esempio il Semifreddo alla grappa di 'zirmol' salsa al bourbon, fragoline di bosco di Sant'Orsola e nocciole selvatiche di Molveno sabbiate o la Bavarese alla mela spadellata al rosmarino, biscotto speziato e gelato alla grappa trentina (elenco completo a questo link). Un'offerta ricchissima - introdotta in ognilocale da un benvenuto della cucina a base della tipica torta di patate - possibile grazie ai numerosi produttori coinvolti: **Agraria Riva** del Garda; Azienda Agricola Alla Sarca; Azienda Agricola El Mas del Sisto; Azienda Agricola Paolo Perlot; B.I.A. Flora; Birra del Bosco; Caseificio Sociale

di Coredo; Cavit; Dal Massimo il Goloso; Le Chicche Bio Arx; Mieli d'autore; Zafferano del Banale; e dal gruppo al gran completo dei TeRoldeGO Evolution con Azienda Agricola De Vescovi Ulzbach; Azienda Agricola Donati Marco; Azienda Vinicola F.Ili Dorigati; Azienda Agricola Foradori; Azienda Vinicola Gaierhof; Azienda Agricola Zeni Roberto; Cantina Andrea Martinelli; Cantina De Vigili; Cantina Endrizzi. Tra gli appuntamenti più attesi della dieci giorni, la sfida per la preparazione della miglior torta di patate, in programma domenica 22 settembre in Piazza Dolomiti ad Andalo, con la speciale giuria della Confraternita del Tortel. "Spin off" della manifestazione, infine, una inedita cenasensoriale al buio, organizzata per venerdì 27 settembre presso il Rifugio Dosson in collaborazione con l'associazione AbC Irifor - a cui verrà devoluto parte del ricavato - al fine di sensibilizzare sul tema della disabilità visiva e far sperimentare le potenzialità derivanti dall'utilizzo degli altri sensi. Una nuova occasione per scoprire la biodiversità e le piccole produzioni locali attraverso un menù "a 8 mani", in abbinamento ai vini dei TeRoldeGO Evolution

presentati da Antonio Garofolin, sommelier ASPI Trentino Alto Adige. Foto: Frizzera

## Dal 13 settembre al via La Paganella del Gusto in 5 comuni

LINK: [http://www.askanews.it/cronaca/2019/09/11/dal-13-settembre-al-via-la-paganella-del-gusto-in-5-comuni-pn\\_20190911\\_00078](http://www.askanews.it/cronaca/2019/09/11/dal-13-settembre-al-via-la-paganella-del-gusto-in-5-comuni-pn_20190911_00078)



Enogastronomia Mercoledì 11 settembre 2019 - 12:00 Dal 13 settembre al via La Paganella del Gusto in 5 comuni Molveno, Andalo, Fai della Paganella, Cavedago e Spormaggiore Roma, 11 set. (askanews) - La Paganella è sempre più gourmet. Destinazione già amata per i suoi meravigliosi paesaggi e per l'opportunità di praticare sport in tutte le stagioni, è oggi fortemente impegnata nel valorizzare le antiche tradizioni gastronomiche. A dimostrarlo, l'adesione di 17 ristoratori, distribuiti tra Molveno, Andalo, Fai della Paganella, Cavedago e Spormaggiore, alla terza edizione dell'evento "La Paganella del Gusto" organizzata con il supporto di Apt Dolomiti Paganella, Comune di Andalo e Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e in programma da venerdì 13 a domenica 22 settembre. Un progetto che prevede una rassegna enogastronomica tra i ristoranti coinvolti, una giornata dedicata alla torta di patate tra sfide e

degustazioni, che avrà luogo domenica 22, e una speciale cena in rifugio organizzata per venerdì 27. Il tutto studiato proprio nel segno di una filosofia di recupero di quanto fa da sempre parte dell'anima del territorio, utilizzando prodotti a filiera corta e di stagione e valorizzando non solo il patrimonio di biodiversità delle piccole produzioni locali ma anche la memoria, la tradizione e la saggezza del luogo. "Il successo di pubblico delle precedenti edizioni e l'entusiasmo dei ristoratori coinvolti - ha commentato Orlando Dalfovo, tra gli ideatori della manifestazione e rappresentante del Gruppo Ristoratori dell'Altopiano della Paganella - ci dimostrano che stiamo seguendo il giusto percorso. Affiancare alle tante esperienze che il turista può vivere in Paganella anche quella enogastronomica - ha aggiunto - rappresenta un ulteriore strumento di promozione del nostro splendido territorio. Chi

viene da noi cerca in primo luogo la genuinità, un valore che noi ci impegniamo a proporre sulle nostre tavole e che eventi come La Paganella del Gusto contribuiscono a raccontare e valorizzare". E così, nei dieci giorni di kermesse, si potranno gustare le delizie proposte da Ristorante Alt Spaur di Spormaggiore oppure quelle di Ristorante Al Picchio Rosso di Cavedago o ancora dirigersi a Molveno, che vede coinvolti Europa, Ristorante Bucaneve, La Dispensa e Hotel Londra. Diverse anche le opportunità ad Andalo, grazie alla partecipazione di Corona Dolomites Hotel, Ristorante Empatia c/o Cavallino Lovely Hotel, Il Piccolo Dolomiti Resort, Bistrot Dolomieu, Ristorante Al Faggio e Le Chicche Bio Bistro, mentre a Fai della Paganella i menù speciali vengono serviti a The Dining Lounge at Solea c/o Hotel Solea e Ristorante Agostini. Non mancano le opportunità "in alta quota" offerte dal Rifugio Meriz, dal

Rifugio Dosson e dal Rifugio La Roda. Tante le ricette a menù, dalle Lumache in umido al prezzemolo del Brenz in crosta integrale all'Orzotto mantecato agli asparagi di Zambana marinati sott'olio di oliva, fagioli borlotti dell'Altopianoe uova di quaglia pochet, dalla Minestra 'Broa' con fagioli borlotti e patate nostrane del "Perlot" di Fai della Paganella ai Bocconcini di salmerino alpino in crosta di polenta trentina con verdure di stagione saltate del "Mas del Sisto", fino alla Trippa alla montanara servita asciutta con fagioli del "Perlot" di Fai della Paganella, tartare di Carne Salada e patata cotta al sale. Non mancano, poi, i deliziosi dessert, come per esempio il Semifreddo alla grappa di 'zirmol' salsa al bourbon, fragoline di bosco di Sant'Orsola e nocciole selvatiche di Molveno sabbiate o la Bavarese alla mela spadellata al rosmarino, biscotto speziato e gelato alla grappa trentina. Un'offerta ricchissima - introdotta in ogni locale da un benvenuto della cucina a base della tipica torta di patate - possibile grazie ai numerosi produttori coinvolti: **Agraria Riva** del Garda; Azienda Agricola Alla Sarca; Azienda Agricola El Mas del Sisto; Azienda Agricola Paolo Perlot; B.I.A. Flora; Birra

del Bosco;Caseificio Sociale di Coredo; Cavit; Dal Massimo il Goloso; Le Chicche Bio Arx; Mieli d'autore; Zafferano del Banale; e dal gruppo al gran completo dei TeRoldeGO Evolution con Azienda Agricola De Vescovi Ulzbach; Azienda Agricola Donati Marco; Azienda Vinicola F.Ili Dorigati; Azienda Agricola Foradori; Azienda Vinicola Gaierhof; Azienda Agricola Zeni Roberto; Cantina Andrea Martinelli; Cantina De Vigili; Cantina Endrizzi. Tra gli appuntamenti più attesi della dieci giorni, la sfida per la preparazione della miglior torta di patate, in programma domenica 22 settembre in Piazza Dolomiti ad Andalo, con la speciale giuria della Confraternita del Tortel. "Spin off" della manifestazione, infine, una inedita cena sensoriale al buio, organizzata per venerdì 27 settembre presso il Rifugio Dosson in collaborazione con l'associazione AbC Irifor - a cui verrà devoluto parte del ricavato - al fine di sensibilizzare sul tema della disabilità visiva e far sperimentare le potenzialità derivantidall'utilizzo degli altri sensi. Una nuova occasione per scoprire la biodiversità e le piccole produzioni locali attraverso un menù "a 8 mani", in abbinamento ai vini dei

TeRoldeGO Evolution presentati da Antonio Garofolin, sommelier ASPI Trentino Alto Adige.

## LA PAGANELLA DEL GUSTO, DAL 13 SETTEMBRE AL VIA LA TERZA EDIZIONE

LINK: <http://www.stradavinotrentino.info/2019/09/la-paganella-del-gusto-dal-13-settembre-al-via-la-terza-edizione/>



Home news LA PAGANELLA DEL GUSTO, DAL 13 SETTEMBRE AL VIA LA TERZA EDIZIONE LA PAGANELLA DEL GUSTO, DAL 13 SETTEMBRE AL VIA LA TERZA EDIZIONE 11 Settembre 2019 WhatsApp Forchette e coltelli alla mano, è tempo di prepararsi a gustare i migliori piatti della tradizione gastronomica del territorio, grazie alla rassegna enogastronomica che coinvolge 17 strutture sui 5 Comuni dell'Altopiano. La Paganella è sempre più gourmet! Destinazione già amata per i suoi meravigliosi paesaggi e per l'opportunità di praticare sport in tutte le stagioni, è oggi fortemente impegnata nel valorizzare le antiche tradizioni gastronomiche. A dimostrarlo, l'adesione di ben 17 ristoratori - distribuiti tra Molveno, Andalo, Fai della Paganella, Cavedago e Spormaggiore - alla terza edizione dell'evento "La Paganella del Gusto" organizzata con il supporto di Apt Dolomiti

Paganella, Comune di Andalo e Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e in programma da venerdì 13 a domenica 22 settembre. Un progetto che prevede una rassegna enogastronomica tra i ristoranti coinvolti, una giornata dedicata alla torta di patate tra sfide e degustazioni, che avrà luogo domenica 22, e una speciale cena in rifugio organizzata per venerdì 27. Il tutto studiato proprio nel segno di una filosofia di recupero di quanto fa da sempre parte dell'anima del territorio, utilizzando prodotti a filiera corta e di stagione e valorizzando non solo il patrimonio di biodiversità delle piccole produzioni locali ma anche la memoria, la tradizione e la saggezza del luogo. "Il successo di pubblico delle precedenti edizioni e l'entusiasmo dei ristoratori coinvolti - ha commentato Orlando Dalfovo, tra gli ideatori della manifestazione e rappresentante del Gruppo Ristoratori dell'Altopiano

della Paganella - ci dimostrano che stiamo seguendo il giusto percorso. Affiancare alle tante esperienze che il turista può vivere in Paganella anche quella enogastronomica - ha aggiunto - rappresenta un ulteriore strumento di promozione del nostro splendido territorio. Chi viene da noi cerca in primo luogo la genuinità, un valore che noi ci impegniamo a proporre sulle nostre tavole e che eventi come La Paganella del Gusto contribuiscono a raccontare e valorizzare". E così, nei dieci giorni di kermesse, si potranno gustare le delizie proposte da Ristorante Alt Spaur di Spormaggiore oppure quelle di Ristorante Al Picchio Rosso di Cavedago o ancora dirigersi a Molveno, che vede coinvolti Europa, Ristorante Bucaneve, La Dispensa e Hotel Londra. Diverse anche le opportunità ad Andalo, grazie alla partecipazione di Corona Dolomites Hotel, Ristorante Empatia c/o

Cavallino Lovely Hotel, Il Piccolo Dolomiti Resort, Bistrot Dolomieu, Ristorante Al Faggio e Le Chicche Bio Bistro, mentre a Fai della Paganella i menù speciali vengono serviti a The Dining Lounge at Solea c/o Hotel Solea e Ristorante Agostini. Non mancano le opportunità "in alta quota" offerte dal Rifugio Meriz, dal Rifugio Dosson e dal Rifugio La Roda. Tante ricette a menù, dalle Lumache in umido al prezzemolo del Brenz in crosta integrale all'Orzotto mantecato agli asparagi di Zambana marinati sott'olio di oliva, fagioli borlotti dell'Altopiano e uova di quaglia pochet, dalla Minestra 'Broa' con fagioli borlotti e patate nostrane del "Perlot" di Fai della Paganella ai Bocconcini di salmerino alpino in crosta di polenta trentina con verdure di stagione saltate del "Mas del Sisto", fino alla Trippa alla montanara servita asciutta con fagioli del "Perlot" di Fai della Paganella, tartare di Carne Salada e patata cotta al sale. Non mancano, poi, i deliziosi dessert, come per esempio il Semifreddo alla grappa di 'zirmol' salsa al bourbon, fragoline di bosco di Sant'Orsola e nocciole selvatiche di Molveno sabbiate o la Bavarese alla mela spadellata al rosmarino, biscotto speziato e gelato alla grappa

trentina (elenco completo a questo link ). Un'offerta ricchissima - introdotta in ogni locale da un benvenuto della cucina a base della tipicatorta di patate - possibile grazie ai numerosi produttori coinvolti: **Agraria Riva** del Garda; Azienda Agricola Alla Sarca; Azienda Agricola El Mas del Sisto; Azienda Agricola Paolo Perlot; B.I.A. Flora; Birra del Bosco; Caseificio Sociale di Coredo; Cavit; Dal Massimo il Goloso; Le Chicche Bio Arx; Mieli d'autore; Zafferano del Banale; e dal gruppo al gran completo dei TeRoldeGO Evolution con Azienda Agricola De Vescovi Ulzbach; Azienda Agricola Donati Marco; Azienda Vinicola F.Ili Dorigati; Azienda Agricola Foradori; Azienda Vinicola Gaierhof; Azienda Agricola Zeni Roberto; Cantina Andrea Martinelli; Cantina De Vigili; Cantina Endrizzi. Tra gli appuntamenti più attesi della dieci giorni, la sfida per la preparazione della miglior torta di patate, in programma domenica 22 settembre in Piazza Dolomiti ad Andalo, con la speciale giuria della Confraternita del Tortel. "Spin off" della manifestazione, infine, una inedita cena sensoriale al buio, organizzata per venerdì 27 settembre presso il Rifugio Dosson in collaborazione con

l'associazione AbC Irifor - a cui verrà devoluto parte del ricavato - al fine di sensibilizzare sul tema della disabilità visiva e far sperimentare le potenzialità derivanti dall'utilizzo degli altri sensi. Una nuova occasione per scoprire la biodiversità e le piccole produzioni locali attraverso un menù "a 8 mani", in abbinamento ai vini dei TeRoldeGO Evolution presentati da Antonio Garofolin, sommelier ASPI Trentino Alto Adige. Per info: APT Dolomiti Paganella, tel. 0461.585836/586924/583130, info@visitdolomitipaganella.it

## Dal 13 settembre al via La Paganella del Gusto in 5 comuni

LINK: <https://it.notizie.yahoo.com/dal-13-settembre-al-via-la-paganella-del-100228760.html>

Dal 13 settembre al via La Paganella del Gusto in 5 comuni Red/Apa Askanews 11 settembre 2019 Reblogga Condividi Invia un tweet Condividi Roma, 11 set. (askanews) - La Paganella è sempre più gourmet. Destinazione già amata per i suoi meravigliosi paesaggi e per l'opportunità di praticare sport in tutte le stagioni, è oggi fortemente impegnata nel valorizzare le antiche tradizioni gastronomiche. A dimostrarlo, l'adesione di 17 ristoratori, distribuiti tra Molveno, Andalo, Fai della Paganella, Cavedago e Spormaggiore, alla terza edizione dell'evento "La Paganella del Gusto" organizzata con il supporto di Apt Dolomiti Paganella, Comune di Andalo e Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e in programma da venerdì 13 a domenica 22 settembre. Un progetto che prevede una rassegna enogastronomica tra i ristoranti coinvolti, una giornata dedicata alla torta di patate tra sfide e degustazioni, che avrà luogo domenica 22, e una speciale cena in rifugio organizzata per venerdì 27. Il tuttostudiato proprio nel segno di una filosofia di recupero di quanto fa da sempre parte dell'anima del

territorio, utilizzando prodotti a filiera corta e di stagione e valorizzando non solo il patrimonio di biodiversità delle piccole produzioni locali ma anche la memoria, la tradizione e la saggezza del luogo. "Il successo di pubblico delle precedenti edizioni e l'entusiasmo dei ristoratori coinvolti - ha commentato Orlando Dalfovo, tra gli ideatori della manifestazione e rappresentante del Gruppo Ristoratori dell'Altopiano della Paganella - ci dimostrano che stiamo seguendo il giusto percorso. Affiancare alle tante esperienze che il turista può vivere in Paganella anche quella enogastronomica - ha aggiunto - rappresenta un ulteriore strumento di promozione del nostro splendido territorio. Chi viene da noi cerca in primo luogo la genuinità, un valore che noi ci impegniamo a proporre sulle nostre tavole e che eventi come La Paganella del Gusto contribuiscono a raccontare e valorizzare". Ecosì, nei dieci giorni di kermesse, si potranno gustare le delizie proposte da Ristorante Alt Spaur di Spormaggiore oppure quelle di Ristorante Al Picchio Rosso di Cavedago o ancora

dirigersi a Molveno, che vede coinvolti Europa, Ristorante Bucaneve, La Dispensa e Hotel Londra. Diverse anche le opportunità ad Andalo, grazie alla partecipazione di Corona Dolomites Hotel, Ristorante Empatia c/o Cavallino Lovely Hotel, Il Piccolo Dolomiti Resort, Bistrot Dolomieu, Ristorante Al Faggio e Le Chicche Bio Bistro, mentre a Fai della Paganella i menù speciali vengono serviti a The Dining Lounge at Solea c/o Hotel Solea e Ristorante Agostini. Non mancano le opportunità "in alta quota" offerte dal Rifugio Meriz, dal Rifugio Dosson e dal Rifugio La Roda. Tante le ricette a menù, dalle Lumache in umido al prezzemolo del Brenz in crosta integrale all'Orzotto mantecato agli asparagi di Zambana marinati sott'olio di oliva, fagioli borlotti dell'Altopiano e uova di quaglia pochet, dalla Minestra'Broa' con fagioli borlotti e patate nostrane del "Perlot" di Fai della Paganella ai Bocconcini di salmerino alpino in crosta di polenta trentina con verdure di stagione saltate del "Mas del Sisto", fino alla Trippa alla montanara servita asciutta con fagioli del "Perlot" di Fai della

Paganella, tartare di Carne Salada e patata cotta al sale. Non mancano, poi, i deliziosi dessert, come per esempio il Semifreddo alla grappa di 'zirmol' salsa al bourbon, fragoline di bosco di Sant'Orsola e nocciole selvatiche di Molveno sabbiate o la Bavarese alla mela spadellata al rosmarino, biscotto speziato e gelato alla grappa trentina. Un'offerta ricchissima - introdotta in ogni locale da un benvenuto della cucina a base della tipica torta di patate - possibile grazie ai numerosi produttori coinvolti: **Agraria Riva del Garda**; Azienda Agricola Alla Sarca; Azienda Agricola El Mas del Sisto; Azienda Agricola Paolo Perlot; B.I.A. Flora; Birra del Bosco; Caseificio Sociale di Coredò; Cavit; Dal Massimo il Goloso; Le Chicche Bio Arx; Mieli d'autore; Zafferano del Banale; e dal gruppo al gran completo dei TeRoIdeGO Evolution con Azienda Agricola De Vescovi Ulzbach; Azienda Agricola Donati Marco; Azienda Vinicola F.lli Dorigati; Azienda Agricola Foradori; Azienda Vinicola Gaiertshof; Azienda Agricola Zeni Roberto; Cantina Andrea Martinelli; Cantina De Vigili; Cantina Endrizzi. Tra gli appuntamenti più attesi della dieci giorni, la sfida per la preparazione della miglior torta di patate, in

programma domenica 22 settembre in Piazza Dolomiti ad Andalo, con la speciale giuria della Confraternita del Tortel. "Spin off" della manifestazione, infine, una inedita cena sensoriale al buio, organizzata per venerdì 27 settembre presso il Rifugio Dosson in collaborazione con l'associazione AbC Irifor - a cui verrà devoluto parte del ricavato - al fine di sensibilizzare sul tema della disabilità visiva e far sperimentare le potenzialità derivanti dall'utilizzo degli altri sensi. Una nuova occasione per scoprire la biodiversità e le piccole produzioni locali attraverso un menù "a 8 mani", in abbinamento ai vini dei TeRoIdeGO Evolution presentati da Antonio Garofolin, sommelier ASPI Trentino Alto Adige.

## La Paganella del gusto, dal 13 settembre al via la 3ª edizione

LINK: <https://www.ladigetto.it/sapori/91208-la-paganella-del-gusto,-dal-13-settembre-al-via-la-3%C2%AA-edizione.html>

Home | Sapori | La Paganella del gusto, dal 13 settembre al via la 3ª edizione La Paganella del gusto, dal 13 settembre al via la 3ª edizione 12/09/2019 E' tempo di prepararsi a gustare i migliori piatti della tradizione gastronomica del territorio, grazie alla rassegna che coinvolge 17 strutture sui 5 Comuni dell'Altopiano > La Paganella è sempre più gourmet! Destinazione già amata per i suoi meravigliosi paesaggi e per l'opportunità di praticare sport in tutte le stagioni, è oggi fortemente impegnata nel valorizzare le antiche tradizioni gastronomiche. A dimostrarlo, l'adesione di ben 17 ristoratori - distribuiti tra Molveno, Andalo, Fai della Paganella, Cavedago e Spormaggiore - alla terza edizione dell'evento «La Paganella del Gusto» organizzata con il supporto di Apt Dolomiti Paganella, Comune di Andalo e Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e in programma da venerdì 13 a domenica 22 settembre. Un progetto che prevede una rassegna enogastronomica tra i ristoranti coinvolti, una giornata dedicata alla torta di patate tra sfide e

degustazioni, che avrà luogo domenica 22, e una speciale cena in rifugio organizzata per venerdì 27. Il tutto studiato proprio nel segno di una filosofia di recupero di quanto fa da sempre parte dell'anima del territorio, utilizzando prodotti a filiera corta e di stagione e valorizzando non solo il patrimonio di biodiversità delle piccole produzioni locali ma anche la memoria, la tradizione e la saggezza del luogo. «Il successo di pubblico delle precedenti edizioni e l'entusiasmo dei ristoratori coinvolti ci dimostrano che stiamo seguendo il giusto percorso, - ha commentato Orlando Dalfovo, tra gli ideatori della manifestazione e rappresentante del Gruppo Ristoratori dell'Altopiano della Paganella. - Affiancare alle tante esperienze che il turista può vivere in Paganella anche quella enogastronomica rappresenta un ulteriore strumento di promozione del nostro splendido territorio. «Chi viene da noi cerca in primo luogo lagenuinità, un valore che noi ci impegniamo a proporre sulle nostre tavole e che eventi come La Paganella del Gusto

contribuiscono a raccontare e valorizzare.» E così, nei dieci giorni di kermesse, si potranno gustare le delizie proposte da Ristorante Alt Spaur di Spormaggiore oppure quelle di Ristorante Al Picchio Rosso di Cavedago o ancora dirigersi a Molveno, che vede coinvolti Europa, Ristorante Bucaneve, La Dispensa e Hotel Londra. Diverse anche le opportunità ad Andalo, grazie alla partecipazione di Corona Dolomites Hotel, Ristorante Empatia c/o Cavallino Lovely Hotel, Il Piccolo Dolomiti Resort, Bistrot Dolomieu, Ristorante Al Faggio e Le Chicche Bio Bistro, mentre a Fai della Paganella i menù speciali vengono serviti a The Dining Lounge at Solea c/o Hotel Solea e Ristorante Agostini. Non mancano le opportunità «in alta quota» offerte dal Rifugio Meriz, dal Rifugio Dosson e dal Rifugio La Roda. Tante le ricette a menù, dalle Lumache in umido al prezzemolo del Brenz incrosta integrale all'Orzotto mantecato agli asparagi di Zambana marinati sott'olio di oliva, fagioli borlotti dell'Altopiano e uova di quaglia pochet, dalla Minestra Broa con fagioli borlotti e patate nostrane del Perlot di Fai

della Paganella ai Bocconcini di salmerino alpino in crosta di polenta trentina con verdure di stagione saltate del Mas del Sisto, fino alla Trippa alla montanara servita asciutta con fagioli del Perlot di Fai della Paganella, tartare di Carne Salada e patata cotta al sale. Non mancano, poi, i deliziosi dessert, come per esempio il Semifreddo alla grappa di 'zirmol' salsa al bourbon, fragoline di bosco di Sant'Orsola e nocciole selvatiche di Molveno sabbiate o la Bavarese alla mela spadellata al rosmarino, biscotto speziato e gelato alla grappa trentina. Un'offerta ricchissima - introdotta in ogni locale da un benvenuto della cucina a base della tipica torta di patate - possibile grazie ai numerosi produttori coinvolti: **Agraria Riva** del Garda; Azienda Agricola Alla Sarca; Azienda Agricola El Mas del Sisto; Azienda Agricola Paolo Perlot; B.I.A. Flora; Birra del Bosco; Caseificio Sociale di Coredo; Cavit; Dal Massimo il Goloso; Le Chicche Bio Arx; Mieli d'autore; Zafferano del Banale; e dal gruppo al gran completo dei TeRoldeGO Evolution con Azienda Agricola De Vescovi Ulzbach; Azienda Agricola Donati Marco; Azienda Vinicola F.Ili Dorigati; Azienda Agricola Foradori; Azienda Vinicola Gaierhof;

Azienda Agricola Zeni Roberto; Cantina Andrea Martinelli; Cantina De Vigili; Cantina Endrizzi. Tra gli appuntamenti più attesi della dieci giorni, la sfida per la preparazione della miglior torta di patate, in programma domenica 22 settembre in Piazza Dolomiti ad Andalo, con la speciale giuria della Confraternita del Tortel. «Spin off» della manifestazione, infine, una inedita cena sensoriale al buio, organizzata per venerdì 27 settembre presso il Rifugio Dosson in collaborazione con l'associazione AbC Irifor - a cui verrà devoluto parte del ricavato - al fine di sensibilizzare sul tema della disabilità visiva e far sperimentare le potenzialità derivanti dall'utilizzo degli altri sensi. Una nuova occasione per scoprire la biodiversità e le piccole produzioni locali attraverso un menù «a 8 mani», in abbinamento ai vini dei TeRoldeGO Evolution presentati da Antonio Garofolin, sommelier ASPI Trentino Alto Adige. Per info: APT Dolomiti Paganella, tel. 0461.585836/586924/583130, info@visitdolomitipaganella.it. © Riproduzione riservata

## Si è svolto a Rovereto l'«Alpine Forum on Smart Industry»

LINK: <https://www.ladigetto.it/interno/Rovereto/91226-alpine-forum-on-smart-industry.html>

Home | Interno | Rovereto | Si è svolto a Rovereto l'«Alpine Forum on Smart Industry» Si è svolto a Rovereto l'«Alpine Forum on Smart Industry» 12/09/2019 40 aziende presenti all'evento promosso da HIT sulla digitalizzazione delle imprese nelle regioni alpine Grande partecipazione ed interesse da parte degli attori economici e produttivi per Alpine Forum on Smart Industry. L'incontro - organizzato da HIT-Hub Innovazione Trentino e promosso dall'iniziativa europea EUSALP - svoltosi nella mattinata di giovedì 12 settembre 2019 a Rovereto, è stato un'occasione di confronto tra imprese ed esperti dell'innovazione per tracciare insieme le future linee di azione sulla trasformazione digitale e approfondire le strategie messe in campo per lo sviluppo delle piccole e medie imprese nell'area alpina, in particolare in quella trentina. Ad aprire il programma della giornata sono stati l'Assessore allo Sviluppo Economico, Ricerca e Lavoro della Provincia Autonoma di Trento Achille Spinelli, il presidente di Confindustria Trento Fausto Manzana, e il

presidente di HIT Paolo Girardi, a cui sono seguiti importanti approfondimenti e testimonianze portati da rappresentanti di realtà imprenditoriali internazionali quali Electrolux, Schneider Electric e Skorpion Engineering, ma anche da imprese trentine che si sono distinte per aver avviato processi di digitalizzazione e innovazione ad alto contenuto tecnologico, come ad esempio Zanetti srl di Pergine Valsugana e **Agraria di Riva del Garda**. Dai dibattiti sono emersi tre considerazioni strategiche condivise: la prima riguarda l'innovazione e la digitalizzazione come necessità fondamentali per dare prospettiva al business delle imprese, in particolar modo a quelle più piccole e collocate in territori montani. La seconda riguarda il ruolo sempre più centrale del Digital Innovation Hub, uno strumento ideato da HIT e Confindustria Trento, che consente di valutare direttamente con la singola azienda il grado di innovazione e maturità digitale dei suoi processi produttivi. Il terzo aspetto, nell'ambito di un'economia come quella trentina, è fortemente

connesso al valore aggiunto che il contesto ambientale e la qualità della vita offrono a chi intende sviluppare attività di impresa e business nel nostro territorio. L'approccio efficace portato avanti dalla Provincia di Trento e dai soggetti coinvolti è quello di «fare sistema», dichiara Achille Spinelli, Assessore allo Sviluppo Economico, Ricerca e Lavoro della Provincia Autonoma di Trento, segnalando come «l'evento di oggi porta stimoli e testimonianze per trasmettere alle imprese un messaggio di fiducia e apertura verso l'innovazione e la trasformazione digitale. In questo senso l'innovazione può essere un fattore determinante per il rilancio della competitività delle imprese delle regioni alpine soprattutto pensando alle piccole e microimprese nelle aree periferiche, perché lo sviluppo economico di un territorio passa anche attraverso la capacità delle proprie imprese di creare occupazione di qualità e prodotti e servizi competitivi anche cooperando con altre imprese delle regioni alpine vicine.» «Il processo di introduzione di tecnologie digitali nei processi

produttivi delle imprese trentine è fondamentale», aggiunge Fausto Manzana Presidente di Confindustria Trento. «L'ambiente è uno dei valori aggiunti del territorio, ma senza un forte processo di valutazione digitale, le imprese rischiano di incontrare difficoltà nel competere sui mercati sempre più global. In questo contesto, il Digital Innovation Hub trentino, promosso da Confindustria e HIT, andrà ad intensificare le attività di supporto alle aziende interessate ad intraprendere questo percorso, ormai necessario e ineludibile.» All'interno della strategia macroregionale EUSALP, che riunisce 48 regioni e 7 paesi dell'arco alpino, HIT è alla guida del gruppo sulla Digital Industry, «proprio per favorire il passaggio efficace delle tecnologie sviluppate dai centri di ricerca del territorio verso le imprese trentine, anche attraverso la messa a disposizione di tecnologie, laboratori e competenze», così dichiara Paolo Girardi, Presidente di Hub Innovazione Trentino. Un ultimo tema molto rilevante affrontato nel corso della mattinata riguarda «Digital Europe», nuovo programma di finanziamento europeo per il settore, che prevede un investimento significativo in cinque aree

di attività: intelligenza artificiale, cybersicurezza, supercomputer, utilizzo delle tecnologie digitali nell'economia e nella società e infine sviluppo delle competenze digitali. © Riproduzione riservata

## HIT \* ALPINE FORUM ON SMART INDUSTRY: « 40 LE AZIENDE PRESENTI ALL'EVENTO SULLA DIGITALIZZAZIONE DELLE IMPRESE NELLE REGIONI ALPINE »

LINK: <https://www.agenziagiornalisticaopinione.it/lancio-dagenzia/hit-alpine-forum-on-smart-industry-40-le-aziende-presenti-allevento-sulla-digita...>



(leggi le altre news di Opinione) 18:23 (12/09) (LANCIO D'AGENZIA) HIT \* ALPINE FORUM ON SMART INDUSTRY: « 40 LE AZIENDE PRESENTI ALL'EVENTO SULLA DIGITALIZZAZIONE DELLE IMPRESE NELLE REGIONI ALPINE » Alpine Forum on Smart Industry. 40 aziende presenti all'evento promosso da HIT sulla digitalizzazione delle imprese nelle regioni alpine. Grande partecipazione ed interesse da parte degli attori economici e produttivi per Alpine Forum on Smart Industry. L'incontro - organizzato da HIT-Hub Innovazione Trentino e promosso dall'iniziativa europea EUSALP - svoltosi nella mattinata di giovedì 12 settembre 2019 a Rovereto, è stato un'occasione di confronto tra imprese ed esperti dell'innovazione per tracciare insieme le future linee di azione sulla trasformazione digitale e approfondire le strategie

messe in campo per lo sviluppo delle piccole e medie imprese nell'area alpina, in particolare in quella trentina. Ad aprire il programma della giornata sono stati l'Assessore allo Sviluppo Economico, Ricerca e Lavoro della Provincia Autonoma di Trento Achille Spinelli, il presidente di Confindustria Trento Fausto Manzana, e il presidente di HIT Paolo Girardi, a cui sono seguiti importanti approfondimenti e testimonianze portati da rappresentanti di realtà imprenditoriali internazionali quali Electrolux, Schneider Electric e Skorpion Engineering, ma anche da imprese trentine che si sono distinte per aver avviato processi di digitalizzazione e innovazione ad alto contenuto tecnologico, come ad esempio Zanetti srl di Pergine Valsugana e **Agraria di Riva del Garda**. Dai dibattiti sono emersi tre considerazioni strategiche condivise: la prima riguarda

l'innovazione e la digitalizzazione come necessità fondamentali per dare prospettiva al business delle imprese, in particolar modo a quelle più piccole e collocate in territori montani. La seconda riguarda il ruolo sempre più centrale del Digital Innovation Hub, uno strumento ideato da HIT e Confindustria Trento, che consente di valutare direttamente con la singola azienda il grado di innovazione e maturità digitale dei suoi processi produttivi. Il terzo aspetto, nell'ambito di un'economia come quella trentina, è fortemente connesso al valore aggiunto che il contesto ambientale e la qualità della vita offrono a chi intende sviluppare attività di impresa e business nel nostro territorio. L'approccio efficace portato avanti dalla Provincia di Trento e dai soggetti coinvolti è quello di 'fare sistema', dichiara Achille Spinelli, Assessore

allo Sviluppo Economico, Ricerca e Lavoro della Provincia Autonoma di Trento, segnalando come "l'evento di oggi porta stimoli e testimonianze per trasmettere alle imprese un messaggio di fiducia e apertura verso l'innovazione e la trasformazione digitale. In questo senso l'innovazione può essere un fattore determinante per il rilancio della competitività delle imprese delle regioni alpine soprattutto pensando alle piccole e microimprese nelle aree periferiche, perché lo sviluppo economico di un territorio passa anche attraverso la capacità delle proprie imprese di creare occupazione di qualità e prodotti e servizi competitivi anche cooperando con altre imprese delle regioni alpine vicine". "Il processo di introduzione di tecnologie digitali nei processi produttivi delle imprese trentine è fondamentale, aggiunge Fausto Manzano Presidente di Confindustria Trento. "L'ambiente è uno dei valori aggiunti del territorio, ma senza un forte processo di valutazione digitale, le imprese rischiano di incontrare difficoltà nel competere sui mercati sempre più global. In questo contesto, il Digital Innovation Hub trentino, promosso da Confindustria e HIT, andrà ad

intensificare le attività di supporto alle aziende interessate ad intraprendere questo percorso, ormai necessario e ineludibile". All'interno della strategia macroregionale EUSALP, che riunisce 48 regioni e 7 paesi dell'arco alpino, HIT è alla guida del gruppo sulla Digital Industry, "proprio per favorire il passaggio efficace delle tecnologie sviluppate dai centri di ricerca del territorio verso le imprese trentine, anche attraverso la messa a disposizione di tecnologie, laboratori e competenze", così dichiara Paolo Girardi, Presidente di Hub Innovazione Trentino. Un ultimo tema molto rilevante affrontato nel corso della mattinata riguarda "Digital Europe", nuovo programma di finanziamento europeo per il settore, che prevede un investimento significativo in cinque aree di attività: intelligenza artificiale, cybersicurezza, supercomputer, utilizzo delle tecnologie digitali nell'economia e nella società e infine sviluppo delle competenze digitali.

## Il Gruppo Sommozzatori **Riva** compie cinquant'anni: un libro ne ricorda le vicende. Ecco alcune foto in anteprima

LINK: <https://www.ildolomiti.it/societa/2019/il-gruppo-sommozzatori-riva-compie-cinquantanni-un-libro-ne-ricorda-le-vicende-ecco-alcune-foto-in-an...>



Società Il Gruppo Sommozzatori **Riva** compie cinquant'anni: un libro ne ricorda le vicende. Ecco alcune foto in anteprima Dal recupero degli ordigni inesplosi alle giornate ecologiche dedicate alla pulizia dei fondali a **Riva** del Garda, gli appassionati di immersione festeggiano il mezzo secolo di attività. Questo sabato alle 17 sarà presentato il libro che raccoglie la storia del Gruppo Di Tiziano Grottolo - 12 settembre 2019 - 17:51 Condividi **RIVA** DEL GARDA. Correva l'anno 1969 quando un gruppo di appassionati di subacquea decise che era giunto il momento per costituire una associazione con tanto di direttivo e statuto. Nel mese di marzo si insediò dunque un direttivo con presidente "ad interim" Dante Dassatti, allora responsabile dei vigili del fuoco di **Riva** nonché leggendario comandante partigiano che liberò la città dai nazifascisti. Il 22 novembre dello stesso anno si tenne la prima assemblea

ordinaria con nomina del direttivo, presidente Giancarlo Boschin e segretario Ezio Rigo che manterrà tale carica fino al 2000. Oggi a cinquant'anni di distanza il Gruppo Sommozzatori **Riva** festeggia il mezzo secolo di vita, un traguardo di quelli importanti e da ricordare. Proprio per questo è appena andato in stampa il libro "Gruppo Sommozzatori **Riva**. Una storia lunga cinquant'anni" per ricordare personaggi, fatti e aneddoti degli appassionati di immersione rivani. La pubblicazione è stata scritta e curata dal giornalista Vittorio Colombo con diversi contributi di alcuni volti noti gardesani come: Vanna Benini, Giancarlo Angelini, "Aldo Tajom Tavernini", Ezio Rigo, Nello Morandi, Luciano Rigatti. "Abbiamo voluto questo libro - spiega il direttivo del Gruppo - per salvaguardare e ricordare una storia che è un patrimonio di tutta la comunità". Come già detto quella del Gruppo

Sommozzatori **Riva** è una storia molto lunga che coinvolge molte persone e le loro vicende, fra queste vanno ricordate quelle di Aldo "Tajom" Tavernini, Ezio Rigo e Mauro Bonometti. Tre socistorici e fondamentali per il Gruppo che furono tra i primi a conseguire il brevetto di istruttore a Nervi così da promuovere i primi corsi rivani. I tre passarono alla storia come gli "zingari delle piscine" perché, per i primi anni, era loro usanza trovarsi la domenica mattina e decidere solo in quel momento presso la piscina di quale albergo effettuare le prove. Se si dovesse cercare un elemento che ha caratterizzato la vita del gruppo il riferimento va, sicuramente, alla statua del Cristo Silente. Nel 1970 venne posizionata sul fondo del lago una prima statua, opera dell'artista Germano Alberti, nel 2009 sarà poi sostituita da un'altra statua dello stesso artista realizzata con materiali più

resistenti. L'opera da quasi mezzo secolo rappresenta un richiamo internazionale.

È sempre grazie alla passione dei sub rivani che si deve la scoperta della foresta pietrificata sul fondo del lago di Tenno che richiamò l'attenzione del mondo scientifico negli anni '70. LE FOTO. Gruppo Sommozzatori Riva compie cinquant'anni: mezzo secolo di storia raccolta in un libro 4 novembre 1980 1970 i sub che posero il primo Cristo silente 1981 corsi in acquelibere 2011 la Marina militare a Riva 2011 dimostrazione della Marina militare 2011 altra immagine della Marina militare a Riva Sommozzatori in immersione L'albero di Natale "subacqueo" 2018 2009 posa del "nuovo" Cristo silente 2019 il direttivo Per quel che riguarda i primi decenni di attività del Gruppo va ricordata l'instancabile opera di recupero dei corpi delle persone annegate e, negli anni Ottanta, la partecipazione alle operazioni di bonifica delle acque del lago che custodivano un vero e proprio arsenale, con bombe ed armi di ogni tipo. Nel 1977 la Provincia concesse l'uso del porto S. Nicolò come sede da allora è sempre stato un apprezzato punto di

riferimento. Alla presidenza si succedettero, dopo Giancarlo Boschin, Luciano Rigatti (1963-98) e Giuseppe Patuzzi (1998-2009). In quegli anni venne realizzata la "sub area", la palestra attrezzata per subacquei elemento di grande richiamo. Nel 2009 la presidente passò a Graziano Marchi attuale responsabile. Nel corso degli anni Duemila si susseguirono una serie di eventi dal respiro internazionale: nel 2011 il raduno dei palombari della Marina Militare Italiana con esercitazioni nel golfo di Riva seguite da una folla entusiasta e nel 2013 "Deep Divex" il raduno internazionale dei palombari della Nato. Infine vanno citate le attività in favore dell'ambiente sfociate nelle giornate ecologiche con pulizia dei fondali e nell'opera di sensibilizzazione in atto con numerose scolaresche della zona. L'attenzione è anche alla diffusione di una cultura del mondo sommerso con conferenze ad alto livello, un concorso annuale di fotografia subacquea e l'Apnea day, gara internazionale la cui seconda edizione di è svolta nei giorni scorsi. Tra i progetti per il futuro c'è l'attivazione di una piattaforma fissa nelle acque del porto San Nicolò per immersioni in apnea che

vanta tra i testimonial il trentino Tomasi (record -80 metri). Ci sarebbero molte altre storie e aneddoti da raccontare su questi cinquant'anni di vita del Gruppo ma per queste vi rimandiamo al libro "Gruppo Sommozzatori Riva. Una storia lunga cinquant'anni" che sarà presentato per la prima volta sabato 14 settembre alle 17 nella sede dell'Agraria in via San Nazaro a Riva, all'evento interverranno molti dei protagonisti che hanno fatto la storia. L'ingresso è libero e sono tutti invitati, al termine della presentazione ai partecipanti sarà offerto anche un rinfresco. Qui il programma della "Settimana con la marina militare italiana" definito dal Gruppo Sommozzatori Riva per il cinquantesimo figurano appuntamenti che si terranno da domenica 15 a sabato 21 settembre. Domenica 15 settembre. Arrivo Palombari Marina Militare a Riva del Garda. Lunedì 16 settembre. Presso la sede del Gruppo Sommozzatori in porto S. Nicolò apertura area museale ed inizio attività favore della Scuola Palombari. Giovedì 19 settembre. In piazza Catena a Riva del Garda dimostrazione pubblica delle attività del Gruppo Palombari. Venerdì 20 settembre. Ore 21 presso "La Rocca" di Riva del

Garda. Conferenza a favore della popolazione tenuta da un Ufficiale della Marina Militare dal titolo "I palombari della Marina", dalla Concordia alla Torre di Genova, dall'apertura dei porti alla fine della Grande Guerra al salvataggio dei sommergibili. Storia, capacità operative e missioni. Sabato 21 settembre, Ore 14 presso la piscina comunale Enrico Meroni di **Riva** del Garda "A scuola di immersione con i Palombari" per bambini ai 6 ai 12 anni. Contenuto sponsorizzato

## Hostaria Verona, festival del vino dall'11 al 13 ottobre 2019 - Verona Wine Love

LINK: <https://veronawinelove.com/hostaria-verona-festival-vino-vendemmia-ottobre-2019/>



Chi siamo Seleziona una pagina Hostaria, a Verona il festival del vino e della vendemmia dall'11 al 13 ottobre 2019. Vino, cultura, cucina gourmet e incontri nel centro di Verona 16 Set, 2019 | Enoturismo , MAGAZINE , Mondo del Vino Hostaria, festival del vino e della vendemmia di Verona torna nel centro storico della Città dell'Amore da venerdì 11 a domenica 13 ottobre 2019. Il festival dedicato al vino - nel cuore della città scaligera - è alla quinta edizione, tra enogastronomia e cultura. La proposta è quella dei migliori vini veronesi, dell'olio extravergine di oliva e dei vini ospiti nel segno dell'apertura al mondo che caratterizza Verona. Hostaria, festival del vino a Verona: le novità del 2019 Molte le novità di quest'anno a Hostaria 2019, che attende a Verona oltre 30 mila appassionati: - Più di 200 tipi di vino con 53 aziende vitivinicole provenienti dal veronese, dall'Italia e, novità assoluta,

tre cantine dalla Francia. - Degustazione dell'Olio EVO (extra vergined'oliva di alta qualità). Ospitati sul Ponte di Castelvecchio, romantica porta di ingresso alla città antica, quattro tra i migliori produttori olivicoli del territorio offriranno degustazioni gratuite e aperte a tutti, occasione unica per conoscere e avvicinarsi a questo prodotto d'eccellenza proveniente dagli ulivi del Veneto e del Lago di Garda; - Il pesce di Caorle: un'eccellenza veneta sbarca a HOSTARIA, con piatti tipici come polenta e moscardini (noti per le importanti proprietà organolettiche) in formato "da passeggio", per ricordare come Caorle non sia solo sole e mare, ma anche meta gourmet dell'Adriatico; - Nuovo percorso enogastronomico e culturale di 3 km, dai Giardini dell'Arsenale al centro storico, alla scoperta di scorci unici e suggestivi non contemplati nelle passate edizioni, come

l'Arco dei Gavi, il giardino di Piazza Indipendenza, il balcone di Giulietta; - Nuova location del Biglietto di Coppia, con il brindisi esclusivo sulla Terrazza di Giulietta, di fronte al celebre Balcone, offerto da Consorzio Lessini Durello; - 18 Sbecolerie sempre più specializzate con formaggi del consorzio Monte Veronese in tutte le stagionature (con approccio alla degustazione a cura del Consorzio di Tutela) e le offerte dei macellai gastronomi. Quest'anno lo spazio nel percorso del centro è stato riservato a sbecolerie che propongono piatti e prodotti tipici veronesi. Le cantine della Foresteria saranno accompagnati da eccellenze gastronomiche delle regioni presenti. - Più di 30 mila persone attese, provenienti dall'Italia, dall'Europa e dagli Stati Uniti; - 77 stand complessivi; A breve saranno resi noti il programma e i nomi degli ospiti HOSTARIA, festival del vino e della vendemmia

di Verona, è curato dall'Associazione Culturale Hostaria. Un festival in collaborazione con il Comune di Verona, con il patrocinio della Regione Veneto e GAL Baldo Lessinia, e il supporto di Fondazione città di Caorle, Monte Veronese, Rigoni d'Asiago, Biscopan, Savi Alimentare, NewChem, ATV, AMT, Acque Veronesi. Hostaria, festival del vino e della vendemmia di Verona. Con le sue eleganti casette in legno che ospitano le numerose cantine veronesi e gli info point, il percorso di HOSTARIA si disloca tra le principali vie, ponti, e piazze pedonali di Verona. Un anello ordinato lungo 3 chilometri che collega i giardini dell'Arsenale austro-ungarico al centro della città. HOSTARIA trasporta la città in una grande osteria sotto il cielo e le stelle, confermandosi luogo di incontro e dello stare insieme, del buon cibo, della condivisione di sapori, passioni e interessi. Il tutto nella cornice di un centro storico - quello di Verona - che racconta di arte e cultura ad ogni angolo. Hostaria a Verona, fra gusto e cultura. Vino e sapori d'eccellenza sono il cuore del programma proposto da HOSTARIA, tra i più importanti appuntamenti in Italia nel suo genere, occasione speciale di

condivisione e incontro per un pubblico appassionato e interessato al turismoculturale. Per tre giorni sarà possibile avvicinarsi al meglio della produzione vitivinicola locale, nazionale e internazionale (Francia) e al mondo delle specialità gastronomiche. Vi saranno decine di cantine, macellai gastronomi e "stuzzicherie" sempre più specializzate che propongono i piatti della tradizione italiana. Cultura e divertimento: ai sapori d'eccellenza si uniscono incontri con artisti, registi e scrittori nazionali, brindisi di coppia sulla "Terrazza di Giulietta" proposti dal Consorzio Lessini Durello, musica dal vivo con concerti e dj set, visite guidate e laboratori. Tradizione ormai consolidata l'Osteria di Hostaria con la proposta di vini classici di tutti i partecipanti nei Giardini di Piazza Indipendenza. Hostaria a Verona: i vini proposti alla Foresteria I Giardini esterni dell'Arsenale austro-ungarico tornano ad accogliere la "Foresteria", un'area interamente dedicata alle eccellenze vitivinicole di tutta Italia: lo spazio ospiterà le migliori cantine provenienti da Sicilia (Azienda Agricola Ferreri e Bianco), Puglia (Alessandro Carrozzo), Abruzzo (Vini

Biagi), Lombardia (Cantina Monsupello), Trentino (Madonna delle Vittorie, Agraria Riva del Garda), Veneto (Cantine Umberto Bortolotti, Ornella Bellia e Sutto). Anche la Francia sarà rappresentata in questa edizione di HOSTARIA, con una selezione speciale di tre cantine provenienti da altrettante zone vinicole francesi: Bordeaux, Bourgogne, Alsazia. Hostaria a Verona: biglietti in prevendita. Lungo il percorso della città, il pubblico troverà una serie di vini dal pregio diverso, in modo da sperimentare vari livelli di degustazione. Ognuno avrà un diverso "valore": ci saranno vini da 1, 2 e 3 gettoni. I vini che, ad esempio, varranno 3 gettoni, saranno l'Amarone DOCG, il Recioto DOCG, il Passito e quelli valutati Top dai sommelier autori de "La Guida dei Vini di Verona 2019 - Top 100" che affiancano Hostaria nella realizzazione del Festival. Per chi acquista biglietti in prevendita, ci sarà inoltre un gettone degustazione omaggio da utilizzare nelle aree "ospiti". Leggi l'articolo con il programma 2018 di Hostaria a Verona. Ti è piaciuto l'articolo? Iscriviti alla newsletter e avrai la guida enoturistica di Verona. Se ti è piaciuto questo articolo... Con l'iscrizione riceverai

un ebook con i 10 percorsi di enoturismo nella provincia di Verona. E le informazioni sulle bellezze culturali e naturali delle varie zone. I 10 percorsi puoi farli in bicicletta, in moto, in auto oppure a piedi. Sull'ebook trovi poi i nomi delle cantine che puoi visitare. E che puoi contattare per l'acquisto di vino di qualità. Ci teniamo alla tua privacy e siamo contro lo spam: la tua email viene gestita solo per l'invio della newsletter, nel rispetto della legge sui dati personali. Subito per te l'ebook con i 10 percorsi di enoturismo nella provincia di Verona

Comunica la tua azienda, in Italia e all'estero, con i servizi digitali di Verona Wine Love

Vuoi comunicare la tua azienda o il tuo locale? Scopri i **SERVIZI DIGITALI DI VERONA WINE LOVE**: social media management (gestione social network in ottica strategica), business blogging e testi professionali, brand journalism e web reputation, foto servizi professionali,

## Anno nero per le olive del Garda: mai così male. L'Agraria di Riva: "A memoria d'uomo non si ricorda una stagione così"

LINK: <https://www.ildolomiti.it/ambiente/2019/anno-nero-per-le-olive-del-garda-mai-cosi-male-lagraria-di-riva-a-memoria-duomo-non-si-ricorda-una-s...>



Ambiente Anno nero per le olive del Garda: mai così male. L'Agraria di Riva: "A memoria d'uomo non si ricorda una stagione così" Quella del 2019 si preannuncia una raccolta difficile. Le olive scarseggiano - rimane qualcosa solo sopra i 300 metri. All'origine del calo, cambiamenti climatici e sbalzi termici. Luca Zeni (Pd) chiede alla Pat di attivarsi per individuarne le cause, proporre soluzioni e sostenere i produttori Di Arianna Viesi - 17 settembre 2019 - 20:41 RIVA DEL GARDA. Il 2019 è un annus horribilis per la produzione di olive del Garda. "Sembra che sia stato il caldo di giugno", spiega Massimo Fia direttore dell'Agraria di Riva del Garda. "Le difficoltà, in realtà, interessano tutta l'Italia settentrionale". "La portata del calo si potrà verificare con assoluta certezza solo al momento della raccolta. Bisogna vedere come si inizierà con

la raccolta (che inizia, solitamente, a metà ottobre). È fuori di dubbio, però, che quest'anno sia un anno terribile. Va un po' meglio sopra i 300 metri dove ci sono ancora un po' di olive, ma sotto quella quota ce ne sono molto poche. A memoria d'uomo non si ricorda un anno così. Solo nel 1985 la produzione aveva avuto una significativa battuta d'arresto ma, in quel caso, dovuta ad una gelata di gennaio". Nel frattempo l'assessora Zanotti scenderà a Riva per accertarsi della situazione. "Il nostro olio è unico - continua Fia - siamo abituati a lavorare alla qualità del nostro prodotto. Ovviamente, quest'anno, l'olio sarà contingentato. I prezzi forse si alzeranno lievemente, ma non in maniera significativa. I prezzi li calmerà il produttore, dopo tutto". Con una mozione, Luca Zeni (Pd) ha chiesto alla Pat di attivarsi per ovviare al

crollo produttivo. Le cause del calo, come detto dal direttore Fia, sembrano legate ai cambiamenti climatici e agli sbalzi termici. Quella del 2019 è stata - secondo i dati raccolti dalla National Oceanic and Atmospheric Administration, l'agenzia statunitense che si occupa di oceani e clima - l'estate più calda mai registrata nell'emisfero settentrionale. La produzione di olive del Garda sarà, quest'anno, quasi inesistente. Per questo motivo, il consigliere Zeni chiede alle istituzioni e, soprattutto, al mondo della ricerca, di muoversi per individuare le cause del crollo e possibili soluzioni per scongiurare il tracollo dell'intera filiera olivicola gardesana. L'esponente del Pd auspica poi l'attivazione di meccanismi di sostegno che consentano ai produttori di fronteggiare la crisi.

## Enogastronomia e divertimento con "Hostaria Verona" il festival che celebra il vino

LINK: <https://www.veronasera.it/eventi/hostaria-verona-festival-vino-11-12-13-ottobre-2019.html>



17 settembre 2019 16:11  
Condivisioni Hostaria, il festival che celebra il vino, i sapori, e lo "stare bene" all'aperto, torna ad incantare Verona dall'11 al 13 ottobre 2019 con la sua quinta edizione, tra enogastronomia e cultura. Hostaria Verona 2019 Le novità di quest'anno Più di 200 tipi di vino con 53 aziende vitivinicole provenienti dal veronese, dall'Italia e, novità assoluta, tre cantine dalla Francia. Degustazione dell'Olio EVO (extra vergine d'oliva di alta qualità). Ospitati sul Ponte di Castelvecchio, romantica porta di ingresso alla città antica, quattro tra i migliori produttori olivicoli del territorio offriranno degustazioni gratuite e aperte a tutti, occasione unica per conoscere e avvicinarsi a questo prodotto d'eccellenza proveniente dagli ulivi del Veneto e del Lago di Garda; Il pesce di Caorle: un'eccellenza veneta sbarca a HOSTARIA, con piatti tipici come polenta e

moscardini (noti per le importanti proprietà organolettiche) in formato "da passeggio", per ricordare come Caorle non sia solo sole e mare, ma anche meta gourmet dell'Adriatico; Nuovo percorso enogastronomico e culturale di 3 km, dai Giardini dell'Arsenale al centro storico, alla scoperta di scorci unici e suggestivi non contemplati nelle passate edizioni, come l'Arco dei Gavi, il giardino di Piazza Indipendenza, il balcone di Giulietta; Nuova location del Biglietto di Coppia, con il brindisi esclusivo sulla Terrazza di Giulietta, di fronte al celebre Balcone, offerto da Consorzio Lessini Durello; 18 Sbecolerie sempre più specializzate con formaggi del consorzio Monte Veronese in tutte le stagionature (con approccio alla degustazione a cura del Consorzio di Tutela) e le offerte dei macellai gastronomi. Quest'anno lo spazio nel percorso del centro è stato riservato a

sbecolerie che propongono piatti e prodotti tipici veronesi. Le cantine della Foresteria saranno accompagnati da eccellenze gastronomiche delle regioni presenti. Più di 30 mila persone attese, provenienti dall'Italia, dall'Europa e dagli Stati Uniti; 77 stand complessivi. La filosofia di Hostaria 2019 Con le sue eleganti casette in legno che ospitano le numerose cantine veronesi e gli info point, il percorso di Hostaria si disloca tra le principali vie, ponti, e piazze pedonali di Verona, in un anello ordinato lungo 3 chilometri che collega i giardini dell'Arsenale austro-ungarico al centro della città. HOSTARIA trasporta la città in una grande osteria sotto il cielo e le stelle, confermandosi luogo di incontro e dello stare insieme, del buon cibo, della condivisione di sapori, passioni e interessi nella cornice di un centro storico che racconta di arte e cultura ad ogni angolo. Tra gusto e cultura Vino e

sapori d'eccellenza sono il cuore del programma proposto da Hostaria, tra i più importanti appuntamenti in Italia nel suo genere, occasione speciale di condivisione e incontro per un pubblico appassionato e interessato al turismo culturale, del quale beneficiano anche commercianti e ristoranti, con negozi e attività aperte fino a tarda sera. Per tre giorni sarà possibile avvicinarsi al meglio della produzione vitivinicola locale, nazionale e internazionale (Francia) e al mondo delle specialità gastronomiche, con decine di cantine, macellai gastronomi e "stuzzicherie" sempre più specializzate che propongono i piatti della tradizione italiana. Cultura e divertimento: ai sapori d'eccellenza si uniscono incontri con artisti, registi e scrittori nazionali, brindisi di coppia sulla "Terrazza di Giulietta" proposti dal Consorzio Lessini Durello, musica dal vivo con concerti e dj set, visite guidate e laboratori. Tradizione ormai consolidata l'Osteria di Hostaria con la proposta di vini classici di tutti i partecipanti nei Giardini di Piazza Indipendenza. I vini della foresteria I Giardini esterni dell'Arsenale austro-ungarico tornano ad accogliere la "Foresteria",

un'area interamente dedicata alle eccellenze vitivinicole di tutta Italia: lo spazio ospiterà le migliori cantine provenienti da Sicilia (Azienda Agricola Ferreri e Bianco), Puglia (Alessandro Carrozzo), Abruzzo (Vini Biagi), Lombardia (Cantina Monsupello), Trentino (Madonna delle Vittorie, **Agraria Riva del Garda**), Veneto (Cantine Umberto Bortolotti, Ornella Bellia e Sutto). Anche la Francia sarà rappresentata in questa edizione di Hostaria, con una selezione speciale di tre cantine provenienti da altrettante zone vinicole francesi: Bordeaux, Borgogna, Alsazia. Biglietti in prevendita ed esperienze esclusive Lungo il percorso della città, il pubblico troverà una serie di vini dal pregio diverso, in modo da sperimentare vari livelli di degustazione. Ognuno avrà un diverso "valore": ci saranno vini da 1, 2 e 3 gettoni. I vini che, ad esempio, varranno 3 gettoni, saranno l'Amarone DOCG, il Recioto DOCG, il Passito e quelli valutati Top dai sommelier autori de "La Guida dei Vini di Verona 2019 - Top 100" che affiancano Hostaria nella realizzazione del Festival. Per chi acquista biglietti inprevendita, ci sarà inoltre un gettone degustazione omaggio da utilizzare nelle aree "ospiti". Informazioni e contatti

## STRADA VINO E SAPORI - TRENTINO \* DIVIN OTTOBRE: « TREKKING GUIDATI NEI BOSCHI E VIGNETI TUTTI I WEEKEND DEL MESE »

LINK: <https://www.agenziagiornalisticaopinione.it/lancio-dagenzia/strada-vino-e-sapori-trentino-divin-ottobre-trekking-guidati-nei-boschi-e-vignet...>



(leggi le altre news di Opinione) 16:44 (20/09) (LANCIO D'AGENZIA) STRADA VINO E SAPORI - TRENTINO \* DIVIN OTTOBRE: « TREKKING GUIDATI NEI BOSCHI E VIGNETI TUTTI I WEEKEND DEL MESE » Nuova edizione per la rassegna ideata per raccontare le meraviglie di questa stagione, che regala agli ospiti l'incantevole spettacolo del foliage, le tradizionali feste del raccolto e la possibilità di degustare le specialità tipiche del periodo. L'appuntamento è per tutti i fine settimana del mese di ottobre su diversi territori della provincia, dalle colline di Trento alla Valsugana, dalla Vallagarina alla Piana Rotaliana, dalla Valle di Cembra alle Giudicarie fino al Garda Trentino. Passeggiare tra i mutevoli colori della natura, che si accendono delle più calde cromie dell'autunno, sorseggiare un bicchiere di vino rosso accompagnati dal crepitio dei primi fuochi accesi per scaldare

l'atmosfera, lasciarsi coccolare da un piatto caldo e conquistare dall'inconfondibile sapore delle caldarroste. Tante iniziative in programma, come ogni anno, in tutti i weekend del mese di ottobre, per la 14° edizione della rassegna DiVin Ottobre, organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in collaborazione con i propri soci e inserita nel calendario delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest. Spazio dunque a trekking guidati nei boschi e nei vigneti, feste dedicate ai prodotti simbolo del periodo, come zucche, castagne e radicchio, ma anche mais e patate, visite in cantina, alla scoperta dei segreti della vinificazione, degustazioni guidate a base di eccellenze del territorio, accompagnati dalla saggezza e dalla esperienza dei produttori. Il via nel fine settimana dal 4 al 6 ottobre con Ecofiera di montagna

(link) a Tione di Trento - tra svariate iniziative tra cui incontri culturali e musicali, spettacoli per bambini ed esibizioni dal vivo - e il Festival della polenta di Storo (link), con esposizione di colorati spaventapasseri, degustazione e vendita di prodotti locali all'insegna della ruralità e genuinità, dove regina assoluta sarà ovviamente la polenta cucinata in molte varianti. Solo per la giornata di sabato 5 ottobre, inoltre, in programma anche Enotrekking "Bollicine dell'Argentario" (link), alla scoperta dei masi immersi tra i vigneti sulla collina di Trento e degli spumanti metodo classico che qui nascono, mentre domenica 6 ottobre la Festa del radicchio di Bieno (link), varietà tardiva tipica di questa zona, che potrà essere degustata in un'infinità di varianti, accompagnate da musica e intrattenimento per grandi e bambini. Il secondo weekend ci si sposta in

Vallagarina, a sud del Capoluogo, per La vigna eccellente. Ed è subito Isera ([link](#)), che da giovedì 10 a domenica 13 ottobre organizzerà iniziative nella Città del Vino di Isera orientate a valorizzare il territorio e uno dei suoi prodotti simbolo, il Marzemino, anche attraverso la premiazione del migliore vigneto di questa varietà. Dirigendosi poco più a sud, a Brentonico, si potrà partecipare a Sapori d'autunno ([link](#)), sabato 12 e domenica 13 ottobre, dove protagonisti saranno i piatti della tradizione a base di primizie locali, workshop culinari e curiosi laboratori per i più piccoli, ma anche la Mostra Bovina Comprensoriale e il Campionato Provinciale Puledri. Da venerdì 11 a domenica 13 ottobre, festa anche a Pergine Valsugana, presso il Parco ai Tre Castagni, con la Festa della zucca...miele e castagne ([link](#)), che prevede laboratori creativi, mostre a tema, dimostrazioni di antichi mestieri, artigianato e gastronomia, ammirando le innumerevoli tipologie di zucca presenti e visitando il villaggio dedicato a miele e castagne. Venerdì 18 ottobre le Cantine Monfort a Lavis, alle porte di Trento, ospitano Degusta l'autunno ([link](#)), festa conviviale a base di vino e orzet, gelato

e castagne per rivivere l'antica tradizione della regalia, ovvero il ringraziamento per quanti hanno contribuito alla vendemmia. Diverse le proposte per sabato 19 ottobre: Roncegno Terme, per esempio, ospita Törggelen sulla Valsugana 47 ([link](#)), pomeriggio alla scoperta dei segreti custoditi da castagni secolari, gustando i piatti della tradizione abbinati ai vini del territorio, con musica a fare da sottofondo e castagnata finale abbinata al vino nuovo. In Val di Cembra, invece, l'appuntamento è con Caneve en festa ([link](#)), cena itinerante in 8 tappe tra i caratteristici avvolti del borgo di Cembra, accompagnati da musica per tutti i gusti. Sabato 19 e domenica 20 ottobre si torna a Brentonico per la Festa del marrone ([link](#)), dove poter degustare numerose proposte a base di questa specialità ma anche altre pietanze del territorio e partecipare al percorso guidato tra i castagneti di Castione. In alternativa, si può scegliere la montagna di Trento con Sardagna in castagna ([link](#)), raggiungibile anche con la spettacolare funivia, per partecipare alle numerose iniziative enogastronomiche, artistiche e ambientali dedicate alla montagna

e, ovviamente, alla castagna. Solo per la giornata di domenica Pergine Valsugana propone Un "Serso" di vino ([link](#)), camminata alla scoperta degli antichi vitigni di Serso che, all'ombra del Castello di Pergine, impreziosiscono un paesaggio davvero suggestivo incontrandosi con le piante di castagno per dar vita a inedite tavolozze di colori autunnali. Venerdì 25 ottobre, presso la Cantina La Vis, a Lavis, si svolge Passioni d'autunno ([link](#)), viaggio enogastronomico nella storia della cantina, passeggiando tra botti antiche e tecnologia moderna e assaggiando vini e spumanti aziendali accompagnati da finger food preparati a vista, con finale a base di caldarroste. Da venerdì a domenica 27 ottobre Comano Terme è teatro della tradizionale Festa della patata ([link](#)), dove questo straordinario ortaggio viene interpretato in speciali menù da gustare sotto i volti, ma sarà protagonista anche di laboratori per bambini, musica e trekking. Sabato 26 ottobre, a Riva del Garda, è in programma Aperitivo all'imbrunire con Peter Brunel ([link](#)), per inaugurare i nuovi spazi dell'area degustazione di Agraria di Riva del Garda, in cui il noto chef stellato proporrà al pubblico sfiziosi

finger food abbinati ai vini e agli oli extravergine pluripremiati dell'azienda rivana. Ad Grumes di Altavalle, in Valle di Cembra, nello stesso giorno, si svolge Dal bosco a casa ([link](#)), percorso tematico alla scoperta del legno, tra passato e presente, antichi usi e nuove tecnologie, con visita anche alla segheria veneziana e ad un castagneto storico, con, sul finale, aperitivo scientifico culturale al Green Grill-Info e sapori. Sabato e domenica torna inoltre la Festa della Castagna ([link](#)) a Roncegno Terme, giunta alla 40° edizione, con passeggiate, bancarelle di prodotti tipici, stand gastronomici, laboratori per bambini e il festival dei dolci, mentre domenica 27, presso Villa Corniole a Giovo, si festeggia la fine della vendemmia con Vini, Castagne e Malegria ([link](#)), in cui i vini della cantina saranno abbinati a raffinati finger food e castagne, in compagnia delle note del duo Malegria Primos Estilo. DiVin Ottobre fa parte del calendario di manifestazioni enologiche denominato [# trentino wine fest](#), organizzate con il supporto di Trentino Marketing ed è realizzato in collaborazione con BIM Adige, Comunità di Valle Alta Valsugana, Comunità di Valle Piana Rotaliana, Comunità di Valle

Vallagarina, Comunità della Valle di Cembra. Durante le manifestazioni sarà possibile degustare anche le mele de La Trentina.

## Vino e castagne: feste tutti i weekend di ottobre

LINK: <http://www.trentotoday.it/eventi/vino-e-castagne-feste-tutti-i-weekend-di-ottobre.html>

Vino e castagne: feste tutti i weekend di ottobre Dove Indirizzo non disponibile Quando Dal 05/10/2019 al 27/10/2019 vedi programma Prezzo Gratis Altre Informazioni Redazione 20 settembre 2019 17:57 Passeggiare tra i mutevoli colori della natura, che si accendono delle più calde cromie dell'autunno, sorseggiare un bicchiere di vino rosso accompagnati dal crepitio dei primi fuochi accesi per scaldare l'atmosfera, lasciarsi coccolare da un piatto caldo e conquistare dall'inconfondibile sapore delle caldarroste. Tante le iniziative in programma per la 14° edizione della rassegna DiVin Ottobre, organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in collaborazione con i propri soci e inserita nel calendario delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest. L'appuntamento è per tutti i fine settimana del mese di ottobre su diversi territori della provincia, dalle colline di Trento alla Valsugana, dalla Vallagarina alla Piana Rotaliana, dalla Valle di Cembra alle Giudicarie fino al Garda Trentino. Il via nel fine settimana dal 4 al 6 ottobre con Ecofiera di

montagna (link) a Tione di Trento - tra svariate iniziative tra cui incontri culturali e musicali, spettacoli per bambini ed esibizioni dal vivo - e il Festival della polenta di Storo (link), con esposizione di colorati spaventapasseri, degustazione e vendita di prodotti locali all'insegna della ruralità e genuinità, dove regina assoluta sarà ovviamente la polenta cucinata in molte varianti. Solo per la giornata di sabato 5 ottobre, inoltre, in programma anche Enotrekking "Bollicine dell'Argentario" (link), alla scoperta dei masi immersi tra i vigneti sulla collina di Trento e degli spumanti metodo classico che qui nascono, mentre domenica 6 ottobre la Festa del radicchio di Bieno (link), varietà tardiva tipica di questa zona, che potrà essere degustata in un'infinità di varianti, accompagnate da musica e intrattenimento per grandi e bambini. Il secondo weekend ci si sposta in Vallagarina, a sud del Capoluogo, per La vigna eccellente. Ed è subito Isera (link), che da giovedì 10 a domenica 13 ottobre organizzerà iniziative nella Città del Vino di Isera

orientate a valorizzare il territorio e uno dei suoi prodotti simbolo, il Marzemino, anche attraverso la premiazione del migliore vigneto di questa varietà. Dirigendosi poco più a sud, a Brentonico, si potrà partecipare a Sapori d'autunno (link), sabato 12 e domenica 13 ottobre, dove protagonisti saranno i piatti della tradizione a base di primizie locali, workshop culinari e curiosi laboratori per i più piccoli, ma anche la Mostra Bovina Comprensoriale e il Campionato Provinciale Puledri. Da venerdì 11 a domenica 13 ottobre, festa anche a Pergine Valsugana, presso il Parco ai Tre Castagni, con la Festa della zucca miele e castagne (link), che prevede laboratori creativi, mostre a tema, dimostrazioni di antichi mestieri, artigianato e gastronomia, ammirando le innumerevoli tipologie di zucca presenti evisitando il villaggio dedicato a miele e castagne. Venerdì 18 ottobre le Cantine Monfort a Lavis, alle porte di Trento, ospitano Degusta l'autunno (link), festa conviviale a base di vino e orzet, gelato e castagne per rivivere l'antica tradizione della regalia, ovvero il

ringraziamento per quanti hanno contribuito alla vendemmia. Diverse le proposte per sabato 19 ottobre: Roncegno Terme, per esempio, ospita Törggelen sulla Valsugana 47 (link), pomeriggio alla scoperta dei segreti custoditi da castagni secolari, gustando i piatti della tradizione abbinati ai vini del territorio, con musica a fare da sottofondo e castagnata finale abbinata al vino nuovo. In Val di Cembra, invece, l'appuntamento è con Caneve en festa (link), cena itinerante in 8 tappe tra i caratteristici avvolti del borgo di Cembra, accompagnati da musica per tutti i gusti. Sabato 19 e domenica 20 ottobre si torna a Brentonico per la Festa del marrone (link), dove poter degustare numerose proposte a base di questaspecialità ma anche altre pietanze del territorio e partecipare al percorso guidato tra i castagneti di Castione. In alternativa, si può scegliere la montagna di Trento con Sardagna in castagna (link), raggiungibile anche con la spettacolare funivia, per partecipare alle numerose iniziative enogastronomiche, artistiche e ambientali dedicate alla montagna e, ovviamente, alla castagna. Solo per la giornata di domenica Pergine

Valsugana propone Un "Serso" di vino (link), camminata alla scoperta degli antichi vitigni di Serso che, all'ombra del Castello di Pergine, impreziosiscono un paesaggio davvero suggestivo incontrandosi con le piante di castagno per dar vita a inedite tavolozze di colori autunnali. Venerdì 25 ottobre, presso la Cantina La Vis, a Lavis, si svolge Passioni d'autunno (link), viaggio enogastronomico nella storia della cantina, passeggiando tra botti antiche e tecnologia moderna e assaggiando vini e spumanti aziendali accompagnati da finger food preparati a vista, confinale a base di caldarroste. Da venerdì a domenica 27 ottobre Comano Terme è teatro della tradizionale Festa della patata (link), dove questo straordinario ortaggio viene interpretato in speciali menù da gustare sotto i volti, ma sarà protagonista anche di laboratori per bambini, musica e trekking. Sabato 26 ottobre, a **Riva del Garda**, è in programma Aperitivo all'imbrunire con Peter Brunel (link), per inaugurare i nuovi spazi dell'area degustazione di **Agraria di Riva del Garda**, in cui il noto chef stellato proporrà al pubblico sfiziosi finger food abbinati ai vini e agli oli extravergine

pluripremiati dell'azienda rivana. Ad Grumes di Altavalle, in Valle di Cembra, nello stesso giorno, si svolge Dal bosco a casa (link), percorso tematico alla scoperta del legno, tra passato e presente, antichi usi e nuove tecnologie, con visita anche alla segheria veneziana e ad un castagneto storico, con, sul finale, aperitivo scientifico culturale al Green Grill-Info e sapori. Sabato e domenica inoltre la Festa della Castagna (link) a Roncegno Terme, giunta alla 40° edizione, con passeggiate, bancarelle di prodotti tipici, stand gastronomici, laboratori per bambini e il festival dei dolci, mentre domenica 27, presso Villa Corniole a Giovo, si festeggia la fine della vendemmia con Vini, Castagne e Malegria (link), in cui i vini della cantina saranno abbinati a raffinati finger food e castagne, in compagnia delle note del duo Malegria Primos Estilo.

## 11/12/13 OTTOBRE 2019 'HOSTARIA' VERONA, QUINTA EDIZIONE DEL FESTIVAL CHE CELEBRA VINO, SAPORI E CULTURA.

LINK: <http://www.veronaeconomia.it/2019/09/20/leggi-notizia/argomenti/economia-veronese/articolo/111213-ottobre-2019-hostaria-verona-quinta-edizio...>



ECONOMIA VERONESE | 20 settembre 2019, 10:02  
11/12/13 OTTOBRE 2019  
'HOSTARIA' VERONA, QUINTA EDIZIONE DEL FESTIVAL CHE CELEBRA VINO, SAPORI E CULTURA. Oltre 200 vini da Italia e Francia, cantine e 'sbecolerie', arte, cultura e divertimento Nuovo percorso enogastronomico e culturale dai Giardini dell'Arsenale al centro storico di Verona. Brindisi di coppia sulla Terrazza di Giulietta  
Novità: degustazione dell'olio EVO e le prelibatezze del mare di Caorle  
HOSTARIA, il festival che celebra il vino, i sapori, e lo 'stare bene' all'aperto, torna ad incantare Verona dall'11 al 13 ottobre 2019 con la sua quinta edizione, tra enogastronomia e cultura. Molte le novità di quest'anno: Più di 200 tipi di vino con 53 aziende vitivinicole provenienti dal veronese, dall'Italia e, novità assoluta, tre cantine dalla Francia. Degustazione dell'Olio EVO (extra vergine

d'oliva di alta qualità). Ospitati sul Ponte di Castelvecchio, romantica porta di ingresso alla città antica, quattro tra i migliori produttori olivicoli del territorio offriranno degustazioni gratuite e aperte a tutti, occasione unica per conoscere e avvicinarsi a questo prodotto d'eccellenza proveniente dagli ulivi del Veneto e del Lago di Garda; Il pesce di Caorle: un'eccellenza veneta sbarca a HOSTARIA, con piatti tipici come polenta e moscardini (noti per le importanti proprietà organolettiche) in formato 'da passeggio', per ricordare come Caorle non sia solo sole e mare, ma anche meta gourmet dell'Adriatico; Nuovo percorso enogastronomico e culturale di 3 km, dai Giardini dell'Arsenale al centro storico, alla scoperta di scorci unici e suggestivi non contemplati nelle passate edizioni, come l'Arco dei Gavi, il giardino di Piazza Indipendenza, il

balcone di Giulietta; Nuova location del Biglietto di Coppia, con il brindisi esclusivo sulla Terrazza di Giulietta, di fronte al celebre Balcone, offerto da Consorzio Lessini Durello; 18 Sbecolerie sempre più specializzate con formaggi del consorzio MonteVeronese in tutte le stagionature (con approccio alla degustazione a cura del Consorzio di Tutela) e le offerte dei macellai gastronomi. Quest'anno lo spazio nel percorso del centro è stato riservato a sbecolerie che propongono piatti e prodotti tipici veronesi. Le cantine della Foresteria saranno accompagnati da eccellenze gastronomiche delle regioni presenti. Più di 30mila persone attese, provenienti dall'Italia, dall'Europa e dagli Stati Uniti; 77 stand complessivi; HOSTARIA è curato dall'Associazione Culturale Hostaria in collaborazione con il Comune di Verona, con il patrocinio della Regione Veneto e GAL Baldo

Lessinia, e il supporto di Fondazione città di Caorle, Monte Veronese, Rigoni d'Asiago, Biscopan, Savi Alimentare, NewChem, ATV, AMT, Acque Veronesi. A breve saranno resi noti il programma e i nomi degli ospiti LA FILOSOFIA DI HOSTARIA 2019 Con le sue eleganti casette in legno che ospitano le numerose cantine veronesi e gli info point, il percorso di HOSTARIA si disloca tra le principali vie, ponti, e piazze pedonali di Verona, in un anello ordinato lungo 3 chilometri che collega i giardini dell'Arsenale austro-ungarico al centro della città. HOSTARIA trasporta la città in una grande osteria sotto il cielo e le stelle, confermandosi luogo di incontro e dello stare insieme, del buon cibo, della condivisione di sapori, passioni e interessi nella cornice di un centro storico che racconta di arte e cultura ad ogni angolo. TRA GUSTO E CULTURA Vino e sapori d'eccellenza sono il cuore del programma proposto da HOSTARIA, tra i più importanti appuntamenti in Italia nel suo genere, occasione speciale di condivisione e incontro per un pubblico appassionato e interessato al turismo culturale, del quale beneficiano anche commercianti e ristoranti, con negozi e attività aperte

fino a tarda sera. Per tre giorni sarà possibile avvicinarsi al meglio della produzione vitivinicola locale, nazionale e internazionale (Francia) e al mondo delle specialità gastronomiche, con decine di cantine, macellai gastronomi e 'stuzzicherie' sempre più specializzate che propongono i piatti della tradizione italiana. Cultura e divertimento: ai sapori d'eccellenza si uniscono incontri con artisti, registi e scrittori nazionali, brindisi di coppia sulla 'Terrazza di Giulietta' proposti dal Consorzio Lessini Durello, musica dal vivo con concerti e dj s e t , v i s i t e guidate e laboratori. Tradizione ormai consolidata l'Osteria di Hostaria con la proposta di vini classici di tutti i partecipanti nei Giardini di Piazza Indipendenza. I VINI DELLA FORESTERIA I Giardini esterni dell'Arsenale austro-ungarico tornano ad accogliere la "Foresteria", un'area interamente dedicata alle eccellenze vitivinicole di tutta Italia: lo spazio ospiterà le migliori cantine provenienti da Sicilia (Azienda Agricola Ferreri e Bianco), Puglia (Alessandro Carozzo), A b r u z z o ( V i n i Biagi), Lombardia (Cantina Monsupello), Trentino (Madonna delle Vittorie,

**Agraria Riva del Garda**), Veneto (Cantine UmbertoBortolotti, Ornella Bellia e Sutto). Anche la Francia sarà rappresentata in questa edizione di HOSTARIA, con una selezione speciale di tre cantine provenienti da altrettante zone vinicole francesi: Bordeaux, Bourgogne, Alsazia. BIGLIETTI IN PREVENDITA = ESPERIENZE ESCLUSIVE Lungo il percorso della città, il pubblico troverà una serie di vini dal pregio diverso, in modo da sperimentare vari livelli di degustazione. Ognuno avrà un diverso 'valore': ci saranno vini da 1, 2 e 3 gettoni. I vini che, ad esempio, varranno 3 gettoni, saranno l'Amarone DOCG, il Recioto DOCG, il Passito e quelli valutati Top dai sommelier autori de "La Guida dei Vini di Verona 2019 - Top 100" che affiancano Hostaria nella realizzazione del Festival. Per chi acquista biglietti in prevendita, ci sarà inoltre e un gettone degustazione omaggio da utilizzare nelle aree 'ospiti'. . Ti potrebbero interessare anche:

## Il meglio dell'Autunno con DiVinOttobre

LINK: <https://corrieredelvino.it/news/eventi-news/il-meglio-dellautunno-con-divinottobre/>



Tweet su Twitter DiVinOttobre rinnova l'appuntamento lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino tutti i fine settimana del mese con le tradizionali feste del raccolto e le degustazioni delle specialità tipiche del periodo. Passeggiare tra i mutevoli colori della natura, che si accendono delle più calde cromie dell'autunno, sorseggiare un bicchiere di vino rosso accompagnati dal crepitio dei primi fuochi accesi per scaldare l'atmosfera, lasciarsi coccolare da un piatto caldo e conquistare dall'inconfondibile sapore delle caldarroste. Tanti i territori della provincia interessati: si va dalle colline di Trento alla Valsugana, dalla Vallagarina alla Piana Rotaliana, dalla Valle di Cembra alle Giudicarie fino al Garda Trentino. E tante le iniziative in programma, come ogni anno, in tutti i weekend del mese di ottobre, per la 14° edizione della rassegna DiVinOttobre, organizzata

dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in collaborazione con i propri soci e inserita nel calendario delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest. Il programma Spazio dunque a trekking guidati nei boschi e nei vigneti, feste dedicate ai prodotti simbolo del periodo, come zucche, castagne e radicchio, ma anche mais e patate, visite in cantina, alla scoperta dei segreti della vinificazione, degustazioni guidate a base di eccellenze del territorio, accompagnati dalla saggezza e dalla esperienza dei produttori. Il via nel fine settimana dal 4 al 6 ottobre con Ecofiera di montagna (link) a Tione di Trento - tra svariate iniziative tra cui incontri culturali e musicali, spettacoli per bambini ed esibizioni dal vivo - e il Festival della polenta di Storo (link), con esposizione di colorati spaventapasseri, degustazione e vendita di prodotti locali all'insegna della ruralità e genuinità,

dove regina assoluta sarà ovviamente la polenta cucinata in molte varianti. Solo per la giornata di sabato 5 ottobre, inoltre, in programma anche Enotrekking "Bollicine dell'Argentario" (link), alla scoperta dei masi immersi tra i vigneti sulla collina di Trento e degli spumanti metodo classico che qui nascono, mentre domenica 6 ottobre la Festa del radicchio di Bieno (link), varietà tardiva tipica di questa zona, che potrà essere degustata in un'infinità di varianti, accompagnate da musica e intrattenimento per grandi e bambini. DiVinOttobre (Fototeca Strada Vino Sapori Trentino) Il secondo weekend ci si sposta in Vallagarina, a sud del Capoluogo, per La vigna eccellente. Ed è subito Isera (link), che da giovedì 10 a domenica 13 ottobre organizzerà iniziative nella Città del Vino di Isera orientate a valorizzare il territorio e uno dei suoi prodotti simbolo, il Marzemino, anche

attraverso la premiazione del migliore vigneto di questa varietà. Dirigendosi poco più a sud, a Brentonico, si potrà partecipare a Sapori d'autunno ( [link](#) ), sabato 12 e domenica 13 ottobre, dove protagonisti saranno i piatti della tradizione a base di primizie locali, workshop culinari e curiosi laboratori per i più piccoli, ma anche la Mostra Bovina Comprensoriale e il Campionato Provinciale Puledri. Da venerdì 11 a domenica 13 ottobre, festa anche a Pergine Valsugana, presso il Parco ai Tre Castagni, con la Festa della zucca...miele e castagne ( [link](#) ), che prevede laboratori creativi, mostre a tema, dimostrazioni di antichi mestieri, artigianato e gastronomia, ammirando le innumerevoli tipologie di zucca presenti e visitando il villaggio dedicato a miele e castagne. Venerdì 18 ottobre le Cantine Monfort a Lavis, alle porte di Trento, ospitano Degusta l'autunno ( [link](#) ), festa conviviale a base di vino e orzet, gelato e castagne per rivivere l'antica tradizione della regalia, ovvero il ringraziamento per quanti hanno contribuito alla vendemmia. Diverse le proposte per sabato 19 ottobre: Roncegno Terme, per esempio, ospita Törggelen sulla Valsugana 47 ( [link](#) ), pomeriggio alla

scoperta dei segreti custoditi da castagni secolari, gustando i piatti della tradizione abbinati ai vini del territorio, con musica a fare da sottofondo e castagnata finale abbinata al vino nuovo. In Val di Cembra, invece, l'appuntamento è con Caneve en festa ( [link](#) ), cena itinerante in 8 tappe tra i caratteristici avvolti del borgo di Cembra, accompagnati da musica per tutti i gusti. Sabato 19 e domenica 20 ottobre si torna a Brentonico per la Festa del marrone ( [link](#) ), dove poter degustare numerose proposte a base di questa specialità ma anche altre pietanze del territorio e partecipare al percorso guidato tra i castagneti di Castione. In alternativa, si può scegliere la montagna di Trento con Sardagna in castagna ( [link](#) ), raggiungibile anche con la spettacolare funivia, per partecipare alle numerose iniziative enogastronomiche, artistiche e ambientali dedicate alla montagna e, ovviamente, alla castagna. Solo per la giornata di domenica Pergine Valsugana propone Un "Serso" di vino ( [link](#) ), camminata alla scoperta degli antichivigneti di Serso che, all'ombra del Castello di Pergine, impreziosiscono un paesaggio davvero suggestivo incontrandosi

con le piante di castagno per dar vita a inedite tavolozze di colori autunnali. (Fototeca Strada Vino Sapori Trentino) Venerdì 25 ottobre, presso la Cantina La Vis, a Lavis, si svolge Passioni d'autunno ( [link](#) ), viaggio enogastronomico nella storia della cantina, passeggiando tra botti antiche e tecnologia moderna e assaggiando vini e spumanti aziendali accompagnati da finger food preparati a vista, con finale a base di caldarroste. Da venerdì a domenica 27 ottobre Comano Terme è teatro della tradizionale Festa della patata ( [link](#) ), dove questo straordinario ortaggio viene interpretato in speciali menù da gustare sotto i volti, ma sarà protagonista anche di laboratori per bambini, musica e trekking. Sabato 26 ottobre, a Riva del Garda, è in programma Aperitivo all'imbrunire con Peter Brunel ( [link](#) ), per inaugurare i nuovi spazi dell'area degustazione di Agraria di Riva del Garda, in cui il noto chef stellato proporrà al pubblico sfiziosi finger food abbinati ai vini e agli oli extravergine pluripremiati dell'azienda rivana. Ad Grumes di Altavalle, in Valle di Cembra, nello stesso giorno, si svolge Dal bosco a casa ( [link](#) ), percorso tematico alla scoperta del

legno, tra passato e presente, antichi usi e nuove tecnologie, con visita anche alla segheria veneziana e ad un castagneto storico, con, sul finale, aperitivo scientifico culturale al Green Grill-Info e sapori. Sabato e domenica torna inoltre la Festa della Castagna ( [link](#) ) a Roncegno Terme, giunta alla 40° edizione, con passeggiate, bancarelle di prodotti tipici, stand gastronomici, laboratori per bambini e il festival dei dolci, mentre domenica 27, presso Villa Corniole a Giovo, si festeggia la fine della vendemmia con Vini, Castagne e Malegria ( [link](#) ), in cui i vini della cantina saranno abbinati a raffinati finger food e castagne, in compagnia delle note del duo Malegria PrimosEstilo. Per scoprire l'elenco completo degli appuntamenti, dettagli e costi e rimanere aggiornati in tempo reale, visitare il sito [www.tastetrentino.it/divinottobre](http://www.tastetrentino.it/divinottobre) . #divinottobre

## 11/12/13 OTTOBRE 2019 'HOSTARIA' VERONA, QUINTA EDIZIONE DEL FESTIVAL DEL VINO E DEI SAPORI

LINK: <http://ildiscorso.it/rubriche/annunci-e-proposte/11-12-13-ottobre-2019-hostaria-verona-quinta-edizione-del-festival-del-vino-e-dei-sapori/>



11/12/13 OTTOBRE 2019 'HOSTARIA' VERONA, QUINTA EDIZIONE DEL FESTIVAL DEL VINO E DEI SAPORI Scritto da: dal corrispondente 2019-09-26 in Annunci e proposte, enogastronomia, HOT, SLIDER, turismo, VERONA Inserisci un commento Oltre 200 vini da Italia e Francia, cantine e 'sbecolerie', arte, cultura e divertimento Nuovo percorso enogastronomico e culturale dai Giardini dell'Arsenale al centro storico di Verona. Brindisi di coppia sulla Terrazza di Giulietta Novità: degustazione dell'olio EVO e le prelibatezze del mare di Caorle I Sonohra, Red Canzian, Sara Simoeni: saranno tra gli ospiti della quinta edizione di HOSTARIA, il festival che celebra il vino, i sapori, e lo 'stare bene' all'aperto, che torna ad incantare Verona dall'11 al 13 ottobre 2019.

Molte le novità di quest'anno: Più di 200 tipi di vino con 53 aziende vitivinicole provenienti dal

veronese, dall'Italia e, novità assoluta, tre cantine dalla Francia. Degustazione dell'Olio EVO (extra vergine d'oliva di alta qualità). Ospitati sul Ponte di Castelvecchio, romantica porta di ingresso alla città antica, quattro tra i migliori produttori olivicoli del territorio offriranno degustazioni gratuite e aperte a tutti, occasione unica per conoscere e avvicinarsi a questo prodotto d'eccellenza proveniente dagli ulivi del Veneto e del Lago di Garda; Il pesce di Caorle: un'eccellenza veneta sbarca a HOSTARIA, con piatti tipici come polenta e moscardini (noti per le importanti proprietà organolettiche) in formato 'da passeggio', per ricordare come Caorle non sia solo sole e mare, ma anche meta gourmet dell'Adriatico; Nuovo percorso enogastronomico e culturale di 3 km, dai Giardini dell'Arsenale al centro storico, alla scoperta di scorci unici e suggestivi

non contemplati nelle passate edizioni, come l'Arco dei Gavi, il giardino di Piazza Indipendenza, il balcone di Giulietta; Nuova location del Biglietto di Coppia, con il brindisi esclusivo sulla Terrazza di Giulietta, di fronte al celebre Balcone, offerto da Consorzio Lessini Durello; 18 Sbecolerie sempre più specializzate con formaggi del consorzio Monte Veronese in tutte le stagionature (con approccio alla degustazione a cura del Consorzio di Tutela) e le offerte dei macellai gastronomi. Quest'anno lo spazio nel percorso del centro è stato riservato a sbecolerie che propongono piatti e prodotti tipici veronesi. Le cantine della Foresteria saranno accompagnati da eccellenze gastronomiche delle regioni presenti. Più di 30 mila persone attese, provenienti dall'Italia, dall'Europa e dagli Stati Uniti; 77 stand complessivi; Video Hostaria 2018 <https://www.youtube.com/>

watch?v=COW7RTYf3sY  
HOSTARIA si conferma un grande evento en plein air tra sole, stelle e cielo, storia e arte, che coccola il suo pubblico nelle magiche atmosfere di un centro storico che trasuda cultura da ogni via, da ogni piazza, da ogni palazzo. È curato dall'Associazione Culturale Hostaria in collaborazione con il Comune di Verona, con il patrocinio della Regione Veneto e GAL Baldo Lessinia, e il supporto di Fondazione città di Caorle, Monte Veronese, Rigoni d'Asiago, Biscopan, Savi Alimentare, NewChem, ATV, AMT, Acque Veronesi, L'Automobile. LA FILOSOFIA DI HOSTARIA 2019 Con le sue eleganti casette in legno che ospitano le numerose cantine veronesi e gli info point, il percorso di HOSTARIA si disloca tra le principali vie, ponti, e piazze pedonali di Verona, in un anello ordinato lungo 3 chilometri che collega i giardini dell'Arsenale austro-ungarico al centro della città. HOSTARIA trasporta la città in una grande osteria sotto il cielo e le stelle, confermandosi luogo di incontro e dello stare insieme, del buon cibo, della condivisione di sapori, passioni e interessi nella cornice di un centro storico che racconta di arte e cultura ad ogni angolo. TRA GUSTO E CULTURA

Vino e sapori d'eccellenza sono il cuore del programma proposto da HOSTARIA, tra i più importanti appuntamenti in Italia nel suo genere, occasione speciale di condivisione e incontro per un pubblico appassionato e interessato al turismo culturale, del quale beneficiano anche commercianti e ristoranti, con negozi e attività aperte fino a tarda sera. Per tre giorni sarà possibile avvicinarsi al meglio della produzione vitivinicola locale, nazionale e internazionale (Francia) e al mondo delle specialità gastronomiche, con decine di cantine, macellai, gastronomi e 'stuzzicherie' sempre più specializzate che propongono i piatti della tradizione italiana. Cultura e divertimento: ai sapori d'eccellenza si uniscono incontri con artisti, registi e scrittori nazionali, brindisi di coppia sulla 'Terrazza di Giulietta' proposti dal Consorzio Lessini Durello, musica dal vivo con concerti e dj set, visite guidate e laboratori. Tradizione ormai consolidata l'Osteria di Hostaria con la proposta di vini classici di tutti i partecipanti nei Giardini di Piazza Indipendenza. I VINI DELLA FORESTERIA I Giardini esterni dell'Arsenale austro-

ungarico tornano ad accogliere la "Foresteria", un'area interamente dedicata alle eccellenze vitivinicole di tutta Italia: lo spazio ospiterà le migliori cantine provenienti da Sicilia (Azienda Agricola Ferreri e Bianco), Puglia (Alessandro Carrozzo), Abruzzo (Vini Biagi), Lombardia (Cantina Monsupello), Trentino (Madonna delle Vittorie, Agraria Riva del Garda), Veneto (Cantine Umberto Bortolotti, Ornella Bellia e Sutto). Anche la Francia sarà rappresentata in questa edizione di HOSTARIA, con una selezione speciale di tre cantine provenienti da altrettante zone vinicole francesi: Bordeaux, Borgogna, Alsazia. BIGLIETTI IN PREVENDITA = ESPERIENZE ESCLUSIVE Lungo il percorso della città, il pubblico troverà una serie di vini dal pregio diverso, in modo da sperimentare vari livelli di degustazione. Ognuno avrà un diverso 'valore': ci saranno vini da 1, 2 e 3 gettoni. I vini che, ad esempio, varranno 3 gettoni, saranno l'Amarone DOCG, il Recioto DOCG, il Passito e quelli valutati Top dai sommelier autoride "La Guida dei Vini di Verona 2019 - Top 100" che affiancano Hostaria nella realizzazione del Festival. Per chi acquista biglietti in prevendita, ci sarà inoltre e

un gettone degustazione omaggio da utilizzare nelle aree 'ospiti'.  
www.hostariaverona.com  
HOSTARIA 2019 - PROGRAMMA EVENTI  
VENERDÌ 11 OTTOBRE  
Cortile Mercato Vecchio Ore 19: Inaugurazione Ore 21: SONOHRA, canzoni a 'cuore aperto' Arsenale Ore 21: DISPERATO CIRCO MUSICALE - Concerto festoso di ritmi, colori e travolgente vivacità  
SABATO 12 OTTOBRE Dalle 13: esibizioni flash a cura della FUCINA MACHIAVELLI sulle vie del percorso Dalle 15: sfilata SI FA BAND sulle vie del percorso Cortile Mercato Vecchio Ore 16: incontro pubblico con RED CANZIAN - 'Il calicanto e la vite' Ore 19: CONFERENZA ZEN di Alan Watts Arsenale Ore 18: ENSEMBLE MACHIAVELLI - concerto/spettacolo a tema ambientale 'I shot the albatroos/La ballata del vecchio marinaio' Osteria La Mandorla Ore 20: concerto con canzoni da osteria DOMENICA 13 OTTOBRE Ore 11: Chiesa di Santa Anastasia messa di benedizione della vendemmia animazione CHORUS Dalle 12: CHORUS esibizioni flash sulle vie del percorso Cortile Mercato Vecchio Ore 16: incontro pubblico con SARA SIMEONI - 'L'estate del 1978, la storia di una leggenda' INOLTRE La vignettista

CHARLOTTE SCIMEMI omaggia le cantine L'artista dei colori MAURIZIO ZANOLLI ne 'I colori della terra nell'acqua' Il 'piano libero' ai giardini dell'Arsenale 2019-09-26 dal corrispondente

## STRADA VINO E SAPORI TRENINO \* MARZEMINO: « DAL 3 AL 13 OTTOBRE DEGUSTAZIONI GUIDATE, CENE A TEMA E CORSI DI CUCINA »

LINK: <https://www.agenziagiornalisticaopinione.it/lancio-dagenzia/strada-vino-e-sapori-trentino-marzemino-dal-3-al-13-ottobre-degustazioni-guidate...>



(leggi le altre news di Opinione) 16:20 (27/09) (LANCIO D'AGENZIA) STRADA VINO E SAPORI TRENINO \* MARZEMINO: « DAL 3 AL 13 OTTOBRE DEGUSTAZIONI GUIDATE, CENE A TEMA E CORSI DI CUCINA » Dal 3 al 13 ottobre torna la rassegna che celebra il Marzemino dentro e fuori la Vallagarina attraverso iniziative dedicate, in attesa de La Vigna Eccellente. Ed è subito Isera. Degustazioni guidate, cene a tema, corsi di cucina, proposte vacanze e molto altro. Se La Vigna Eccellente. Ed è subito Isera punta a celebrare il Marzemino nella sua zona più vocata, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino anticipa e accompagna l'evento contribuendo a far conoscere questo straordinario vino anche al di fuori della Vallagarina. Dieci le iniziative che da qui si spostano in Valsugana, ma anche sul Lago di Garda, sull'Altopiano di Pinè e nella città di Trento. Si

parte da giovedì 3 a sabato 5 ottobre con Proposta Roccabruna speciale Marzemino (link), in cui Palazzo Roccabruna - Enoteca Provinciale delTrentino consente di effettuare assaggi di diverse etichette di questo vino. Giovedì 3 ottobre, presso il Ristorante Orso Grigio di Trento, è anche tempo di A cena con il produttore (link), dove due versioni di Marzemino Superiore di Vivallis (Ziresi e Isera) saranno protagoniste di una speciale serata assieme ai prodotti locali di Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, La Trentina, Macelleria Sighel, Molino Pellegrini, OlioCRU e Salumeria Belli, rielaborati dallo chef in gustose preparazioni. Spostandosi a Baselga di Pinè, presso la Locanda 2 Camini, lunedì 7 o mercoledì 9 ottobre la titolare aspetta gli enocuriosi per In cucina con Franca speciale Marzemino (link), con un corso di cucina dedicato a proprietà, benefici e usi delle uova,

dove i piatti realizzati verranno abbinati al Marzemino di Società Agricola Letrari. Venerdì 11 ottobre, presso Palazzo de Probizer a Isera, è in programma Vallagarina di cucina in cantina (link), percorso enogastronomico alla scoperta delleeccellenze wine&food dei soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Fino a metà ottobre, presso la Cantina d'Isera, è invece la volta di Scopri la vendemmia (link), che permette di provare la vita di vendemmia assieme ad esperti viticoltori, attraverso l'osservazione del loro lavoro e delle differenze tra le diverse varietà, toccando con mano l'uva appena raccolta e degustando, infine, i Marzemino dell'azienda. Diverse poi le proposte enogastronomiche disponibili nel corso di tutti gli 11 giorni di rassegna: La proposta di mezzodì speciale Marzemino (link), presso l'Osteria a "Le Due Spade" di Trento, con il Marzemino di Vivallis;

Marzemino e sapori di montagna (link) presso il Ristorante al Vò di Trento con il Marzemino di Cantina d'Isera; Incroci di Marzemino (link) presso la Locanda delle Tre Chiavi di Isera con il Marzemino Superiore d'Isera di Azienda Agricola Grigoletti e quello dei Ziresi di Cantina Sociale di Trento; Marzemino tra calici e forchette (link) presso ilRistorante Villetta Annessa di **Riva del Garda** con il Marzemino di **Agraria Riva del Garda**. In tema di ospitalità, infine, dal 3 al 13 ottobre il B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme propone Weekend tra Marzemino e sapori locali (link), proposta vacanza di una notte alla scoperta della rassegna e del Marzemino di Cantina d'Isera. La rassegna A tutto Marzemino fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali **d e n o m i n a t o #trentinowinefest** ed è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il supporto di Trentino Marketing e La Trentina, presente con le proprie mele in alcune delle iniziative in programma.

## Hostaria Verona 2019: dall'11 al 13 ottobre

LINK: <https://www.hellotaste.it/eventi-sul-vino/hostaria-verona-2019-dall11-al-13-ottobre>

Hostaria Verona 2019: dall'11 al 13 ottobre 27 Settembre 2019 Condividi I Sonohra, Red Canzian, Sara Simoeni: saranno tra gli ospiti della quinta edizione di Hostaria, il festival che celebra il vino, i sapori, e lo "stare bene" all'aperto, che torna ad incantare Verona dall'11 al 13 ottobre 2019. Molte le novità di quest'anno: Più di 200 tipi di vino con 53 aziende vitivinicole provenienti dal veronese, dall'Italia e, novità assoluta, tre cantine dalla Francia. Degustazione dell'Olio EVO (extra vergine d'oliva di alta qualità). Ospitati sul Ponte di Castelvecchio, romantica porta di ingresso alla città antica, quattro tra i migliori produttori olivicoli del territorio offriranno degustazioni gratuite e aperte a tutti, occasione unica per conoscere e avvicinarsi a questo prodotto d'eccellenza proveniente dagli ulivi del Veneto e del Lago di Garda; Il pesce di Caorle: un'eccellenza veneta sbarca a HOSTARIA, con piatti tipici come polenta e moscardini (noti per le i m p o r t a n t i proprietà organolettiche) in formato "da passeggio", per ricordare come Caorle non sia solo sole e mare, ma

anche meta gourmet dell'Adriatico; Nuovo percorso enogastronomico e culturale di 3 km, dai Giardini dell'Arsenale al centro storico, alla scoperta di scorci unici e suggestivi non contemplati nelle passate edizioni, come l'Arco dei Gavi, il giardino di Piazza Indipendenza, il balcone di Giulietta; Nuova location del Biglietto di Coppia, con il brindisi esclusivo sulla Terrazza di Giulietta, di fronte al celebre Balcone, offerto da Consorzio Lessini Durello; 18 Sbecolerie sempre più specializzate con formaggi del consorzio Monte Veronese in tutte le stagionature (con approccio alla degustazione a cura del Consorzio di Tutela) e le offerte dei macellai gastronomi. Quest'anno lo spazio nel percorso del centro è stato riservato a sbecolerie che propongono piatti e prodotti tipici veronesi. Le cantine della Foresteria saranno accompagnati da eccellenze gastronomiche delle regioni presenti. Più di 30 mila persone attese, provenienti dall'Italia, dall'Europa e dagli Stati Uniti; 77 stand complessivi; Hostaria si conferma un grande evento en plen air tra sole, stelle e cielo, storia e arte,

che coccola il suo pubblico nelle magiche atmosfere di un centro storico che trasuda cultura da ogni via, da ogni piazza, da ogni palazzo. È curato dall'Associazione Culturale Hostaria in collaborazione con il Comune di Verona, con il patrocinio della Regione Veneto e GAL Baldo Lessinia, e il supporto di Fondazione città di Caorle, Monte Veronese, Rigoni d'Asiago, Biscopan, Savi Alimentare, NewChem, ATV, AMT, Acque Veronesi, L'Automobile. L'evento Hostaria 2019 si svolgerà a Verona dall'11 al 13 ottobre La filosofia di Hostaria 2019 Con le sue eleganti casette in legno che ospitano le numerose cantine veronesi e gli info point, il percorso di HOSTARIA si disloca tra le principali vie, ponti, e piazze pedonali di Verona, in un anello ordinato lungo 3 chilometri che collega i giardini dell'Arsenale austro-ungarico al centro della città. HOSTARIA trasporta la città in una grande osteria sotto il cielo e le stelle, confermandosi luogo di incontro e dello stare insieme, del buon cibo, della condivisione di sapori, passioni e interessi nella cornice di un centro storico che racconta di arte e cultura ad ogni angolo.

Hostaria 2019 tra gusto e cultura. Vino e sapori d'eccellenza sono il cuore del programma proposto da HOSTARIA, tra i più importanti appuntamenti in Italia nel suo genere, occasione speciale di condivisione e incontro per un pubblico appassionato e interessato al turismo culturale, del quale beneficiano anche commercianti e ristoranti, con negozi e attività aperte fino a tarda sera. Per tre giorni sarà possibile avvicinarsi al meglio della produzione vitivinicola locale, nazionale e internazionale (Francia) e al mondo delle specialità gastronomiche, con decine di cantine, macellai, gastronomi e "stuzzicherie" sempre più specializzate che propongono i piatti della tradizione italiana. Cultura e divertimento: ai sapori d'eccellenza si uniscono incontri con artisti, registi e scrittori nazionali, brindisi di coppia sulla "Terrazza di Giulietta" proposti dal Consorzio Lessini Durello, musica dal vivo con concerti e dj set, visite guidate e laboratori. Tradizione ormai consolidata: l'Osteria di Hostaria con la proposta di vini classici di tutti i partecipanti nei Giardini di Piazza Indipendenza. Con Hostaria 2019 ritorna il brindisi di coppia sulla "Terrazza di Giulietta". I vini

della Foresteria I Giardini esterni dell'Arsenale austro-ungarico tornano ad accogliere la "Foresteria", un'area interamente dedicata alle eccellenze vitivinicole di tutta Italia: lo spazio ospiterà le migliori cantine provenienti da Sicilia (Azienda Agricola Ferreri e Bianco), Puglia (Alessandro Carozzo), Abruzzo (Vini Biagi), Lombardia (Cantina Monsupello), Trentino (Madonna delle Vittorie, Agraria Riva del Garda), Veneto (Cantine Umberto Bortolotti, Ornella Bellia e Sutto). Anche la Francia sarà rappresentata in questa edizione di HOSTARIA, con una selezione speciale di tre cantine provenienti da altrettante zone vinicole francesi: Bordeaux, Borgogna, Alsazia. Biglietti in prevendita = esperienze esclusive. Lungo il percorso della città, il pubblico troverà una serie di vini dal pregio diverso, in modo da sperimentare vari livelli di degustazione. Ognuno avrà un diverso "valore": ci saranno vini da 1, 2 e 3 gettoni. I vini che, ad esempio, varranno 3 gettoni, saranno l'Amarone DOCG, il Recioto DOCG, il Passito e quelli valutati Top dai sommelier autori de "La Guida dei Vini di Verona 2019 - Top 100" che affiancano Hostaria nella realizzazione del Festival.

Per chi acquista biglietti in prevendita, ci sarà inoltre un gettone degustazione omaggio da utilizzare nelle aree "ospiti". Il programma di Hostaria 2019 è ricco di manifestazioni ed eventi. Hostaria 2019: programma ed eventi VENERDÌ 11 OTTOBRE

## TRENTO. LE STRADE DEI VINI E DEI SAPORI DEL TRENTINO 2019

LINK: <http://www.24orenews.it/eventi/gusto/23170-trento-le-strade-dei-vini-e-dei-sapori-del-trentino-2019>



TRENTO. LE STRADE DEI VINI E DEI SAPORI DEL TRENTINO 2019 | A TUTTO MARZEMINO LUNGO LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO Dal 3 al 13 ottobre 2019 torna la rassegna che celebra il Marzemino dentro e fuori la Vallagarina attraverso iniziative dedicate, in attesa de La Vigna Eccellente. Ed è subito Isera. Degustazioni guidate, cene a tema, corsi di cucina, proposte vacanze e molto altro. Se La Vigna Eccellente. Ed è subito Isera punta a celebrare il Marzemino nella sua zona più vocata, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino anticipa e accompagna l'evento contribuendo a far conoscere questo straordinario vino anche al di fuori della Vallagarina. Dieci le iniziative che da qui si spostano in Valsugana, ma anche sul Lago di Garda, sull'Altopiano di Pinè e nella città di Trento. Si parte da giovedì 3 a sabato 5 ottobre con Proposta Roccabruna speciale Marzemino (link), in cui

Palazzo Roccabruna - Enoteca Provinciale del Trentino consente di effettuare assaggi di diverse etichette di questo vino. Giovedì 3 ottobre, presso il Ristorante Orso Grigio di Trento, è anche tempo di A cena con il produttore (link), dove due versioni di Marzemino Superiore di Vivallis (Ziresi e Isera) saranno protagoniste di una speciale serata assieme ai prodotti locali di Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, La Trentina, Macelleria Sighel, Molino Pellegrini, OlioCRU e Salumeria Belli, rielaborati dallo chef in gustose preparazioni. Spostandosi a Baselga di Pinè, presso la Locanda 2 Camini, lunedì 7 o mercoledì 9 ottobre la titolare aspetta gli enocuriosi per In cucina con Franca speciale Marzemino (link), con un corso di cucina dedicato a proprietà, benefici e usi delle uova, dove i piatti realizzati verranno abbinati al Marzemino di Società Agricola Letrari. Venerdì 11 ottobre, presso Palazzo de

Probizer a Isera, è in programma Vallagarina di cucina in cantina (link), percorso enogastronomico alla scoperta delle eccellenze wine&food dei soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Fino a metà ottobre, presso la Cantina d'Isera, è invece la volta di Scopri la vendemmia (link), che permette di provare la vita di vendemmia assieme ad esperti viticoltori, attraverso l'osservazione del loro lavoro e delle differenze tra le diverse varietà, toccando con mano l'uva appena raccolta e degustando, infine, i Marzemino dell'azienda. Diverse poi le proposte enogastronomiche disponibili nel corso di tutti gli 11 giorni di rassegna: La proposta di mezzodì... speciale Marzemino (link), presso l'Osteria a "Le Due Spade" di Trento, con il Marzemino di Vivallis; Marzemino e sapori di montagna (link) presso il Ristorante al Vò di Trento con il Marzemino di Cantina d'Isera; Incroci di

Marzemino (link) presso la Locanda delle Tre Chiavi di Isera con il Marzemino Superiore d'Isera di Azienda Agricola Grigoletti e quello dei Ziresi di Cantina Sociale di Trento; Marzemino tra calici e forchette (link) presso il Ristorante Villetta Annessa di **Riva del Garda** con il Marzemino di **Agraria Riva del Garda**. In tema di ospitalità, infine, dal 3 al 13 ottobre il B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme propone Weekend tra Marzemino e sapori locali (link), proposta vacanza di una notte alla scoperta della rassegna e del Marzemino di Cantina d'Isera. La rassegna A tutto Marzemino fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali **d e n o m i n a t o #trentinowinefest** ed è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il supporto di Trentino Marketing e La Trentina, presente con le proprie mele in alcune delle iniziative in programma. **Dettagli e maggiori informazioni su [tastetrentino.it/atuttomarzemino](http://tastetrentino.it/atuttomarzemino)**

## Ottobre del Marzemino due settimane di iniziative e sapori a tema nei ristoranti - l'Adige

LINK: <https://www.ladige.it/popular/lifestyle/2019/09/28/ottobre-marzemino-due-settimane-iniziativa-sapori-tema-ristoranti>



Tempo di lettura: 2 minuti  
46 secondi Degustazioni guidate, cene a tema, corsi di cucina, proposte vacanze e molto altro. Se La Vigna Eccellente. Ed è subito Isera punta a celebrare il Marzemino nella sua zona più vocata, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino anticipa e accompagna l'evento contribuendo a far conoscere questo straordinario vino anche al di fuori della Vallagarina. Dieci le iniziative che da qui si spostano in Valsugana, ma anche sul Lago di Garda, sull'Altopiano di Pinè e nella città di Trento. Si parte da giovedì 3 a sabato 5 ottobre con Proposta Roccabruna speciale Marzemino, in cui Palazzo Roccabruna - Enoteca Provinciale del Trentino consente di effettuare assaggi di diverse etichette di questo vino. Giovedì 3 ottobre, presso il Ristorante Orso Grigio di Trento, è anche tempo di A cena con il produttore dove

due versioni di Marzemino Superiore di Vivallis (Ziresi e Isera) saranno protagoniste di una speciale serata assieme ai prodotti locali di Caseifici degli Altipiani e del Vezzena, La Trentina, Macelleria Sighel, Molino Pellegrini, OlioCRU e Salumeria Belli, rielaborati dallo chef in gustose preparazioni. Spostandosi a Baselga di Pinè, presso la Locanda 2 Camini, lunedì 7 o mercoledì 9 ottobre la titolare aspetta gli enocuriosi per In cucina con Franca speciale Marzemino, con un corso di cucina dedicato a proprietà, benefici e usi delle uova, dove i piatti realizzati verranno abbinati al Marzemino di Società Agricola Letrari. Venerdì 11 ottobre, presso Palazzo de Probizer a Isera, è in programma Vallagarina di cucina in cantina, percorso enogastronomico alla scoperta delle eccellenze wine&food dei soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Fino a metà ottobre, presso la Cantina

d'Isera, è invece la volta di Scopri la vendemmia, che permette di provare la vita di vendemmia assieme ad esperti viticoltori, attraverso l'osservazione del loro lavoro e delle differenze tra le diverse varietà, toccando con mano l'uva appena raccolta e degustando, infine, il Marzemino dell'azienda. Diverse poi le proposte enogastronomiche disponibili nel corso di tutti gli 11 giorni di rassegna: La proposta di mezzo di... speciale Marzemino, presso l'Osteria a "Le Due Spade" di Trento, con il Marzemino di Vivallis; Marzemino e sapori di montagna presso il Ristorante al Vò di Trento con il Marzemino di Cantina d'Isera; Incroci di Marzemino presso la Locanda delle Tre Chiavi di Isera con il Marzemino Superiore d'Isera di Azienda Agricola Grigoletti e quello dei Ziresi di Cantina Sociale di Trento; Marzemino tra calici e forchette presso il Ristorante Villetta

Annessa di **Riva del Garda** con il Marzemino di **Agraria Riva del Garda**. In tema di ospitalità, infine, dal 3 al 13 ottobre il B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme propone Weekend tra Marzemino e sapori locali, proposta vacanza di una notte alla scoperta della rassegna e del Marzemino di Cantina d'Isera. La rassegna A tutto Marzemino fa parte del calendariodi manifestazioni enologiche provinciali d e n o m i n a t o #trentinowinefest ed è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del T r e n t i n o c o n il supporto di Trentino Marketing e La Trentina, presente con le proprie mele in alcune delle iniziative in programma.

## A TUTTO MARZEMINO LUNGO LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENINO

LINK: <https://www.winetaste.it/a-tutto-marzemino-lungo-la-strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino/>

A TUTTO MARZEMINO LUNGO LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENINO Di Roberto Gatti - 28 Settembre 2019 Dal 3 al 13 ottobre torna la rassegna che celebra il Marzemino dentro e fuori la Vallagarina attraverso iniziative dedicate, in attesa de La Vigna Eccellente. Ed è subito Isera. Trento, 27 settembre 2019 - Degustazioni guidate, cene a tema, corsi di cucina, proposte vacanze e molto altro. Se La Vigna Eccellente. Ed è subito Isera punta a celebrare il Marzemino nella sua zona più vocata, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino anticipa e accompagna l'evento contribuendo a far conoscere questo straordinario vino anche al di fuori della Vallagarina. Dieci le iniziative che da qui si spostano in Valsugana, ma anche sul Lago di Garda, sull'Altopiano di Pinè e nella città di Trento. Si parte da giovedì 3 a sabato 5 ottobre con Proposta Roccabruna speciale Marzemino (link), in cui Palazzo Roccabruna - Enoteca Provinciale del Trentino consente di effettuare assaggi di diverse etichette di questo

vino. Giovedì 3 ottobre, presso il Ristorante Orso Grigio di Trento, è anche tempo di A cena con il produttore (link), dove due versioni di Marzemino Superiore di Vivallis (Ziresi e Isera) saranno protagoniste di una speciale serata assieme ai prodotti locali di Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, La Trentina, Macelleria Sighel, Molino Pellegrini, OlioCRU e Salumeria Belli, rielaborati dallo chef in gustose preparazioni. Spostandosi a Baselga di Pinè, presso la Locanda 2 Camini, lunedì 7 o mercoledì 9 ottobre la titolare aspetta gli enocuriosi per In cucina con Franca speciale Marzemino (link), con un corso di cucina dedicato a proprietà, benefici e usi delle uova, dove i piatti realizzati verranno abbinati al Marzemino di Società Agricola Letrari. Venerdì 11 ottobre, presso Palazzo de Probizer a Isera, è in programma Vallagarina di cucina in cantina (link), percorso enogastronomico alla scoperta delle eccellenze wine&food dei soci della Strada delVino e dei Sapori del Trentino. Fino a metà ottobre, presso la Cantina d'Isera, è invece la volta di Scopri la

vendemmia (link), che permette di provare la vita di vendemmia assieme ad esperti viticoltori, attraverso l'osservazione del loro lavoro e delle differenze tra le diverse varietà, toccando con mano l'uva appena raccolta e degustando, infine, i Marzemino dell'azienda. Diverse poi le proposte enogastronomiche disponibili nel corso di tutti gli 11 giorni di rassegna: La proposta di mezzodì... speciale Marzemino (link), presso l'Osteria a "Le Due Spade" di Trento, con il Marzemino di Vivallis; Marzemino e sapori di montagna (link) presso il Ristorante al Vò di Trento con il Marzemino di Cantina d'Isera; Incroci di Marzemino (link) presso la Locanda delle Tre Chiavi di Isera con il Marzemino Superiore d'Isera di Azienda Agricola Grigoletti e quello dei Ziresi di Cantina Sociale di Trento; Marzemino tra calici e forchette (link) presso il Ristorante Villetta Annessa di Riva del Garda con il Marzemino di Agraria Riva del Garda. In tema di ospitalità, infine, dal 3 al 13 ottobre il B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico

Terme propone Weekend tra Marzemino e sapori locali (link), proposta vacanza di una notte alla scoperta della rassegna e del Marzemino di Cantina d'Isera. La rassegna A tutto Marzemino 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 di Trentino Marketing e La Trentina, presente con le proprie mele in alcune delle iniziative in programma. Dettagli e maggiori informazioni su [tastetrentino.it/atuttomarzemino](http://tastetrentino.it/atuttomarzemino)

## Danni in agricoltura tra insetti e clima, i prodotti esteri "diventano" italiani. Dallapiccola: "A rimetterci consumatori e aziende. La Pat punta sulla tracciabilità?"

LINK: <https://www.ildolomiti.it/politica/2019/danni-in-agricoltura-tra-insetti-e-clima-i-prodotti-esteri-diventano-italiani-dallapiccola-a-rimette...>



Politica Danni in agricoltura tra insetti e clima, i prodotti esteri "diventano" italiani. Dallapiccola: "A rimetterci consumatori e aziende. La Pat punta sulla tracciabilità?" Un modo ci sarebbe per garantire consumatori e aziende, ma tutto sembra fermo a livello politico, nonostante le ricerche e gli studi della Fondazione Mach. Qui solo l'**Agraria** di **Riva** del Garda sembra puntare in modo deciso e serio sulla tracciabilità istopica, un sistema che permettere di riportare l'esatta origine di un prodotto senza poter barare Di Luca Andreazza - 29 settembre 2019 - 06:01 Condividi TRENTO. Prodotti esteri che diventano italiani, un inganno per il consumatore, ma anche per le aziende che rischiano di subire una concorrenza sleale da un lato e sanzioni pesanti dall'altro nel caso di ricorso a etichette non veritiere. Nonostante le norme, è più facile di quel che si pensi far passare

frutta e verdura di origine spagnola, per esempio, come italiana. E se lo slogan "Prima i trentini" venisse applicato anche ai prodotti, non solo alle sagre e feste, ma anche nella grande distribuzione, ci potrebbero essere dei benefici concreti per le nostre produzioni, fiaccate in questi anni da *Drosophila suzukii* e cimice asiatica. Un modo ci sarebbe, infatti, per garantire consumatori e aziende, ma tutto sembra fermo a livello politico, nonostante le ricerche e gli studi della Fondazione Mach. Qui solo l'**Agraria** di **Riva** del Garda sembra puntare in modo deciso e serio sulla tracciabilità istopica, un sistema che permettere di riportare l'esatta origine di un prodotto senza poter barare. "C'è un problema di commercializzazione dei prodotti esteri spacciati per italiani, una piaga piuttosto diffusa". Così l'ex assessore Michele Dallapiccola, che aggiunge: "Ha destato

scalpore il caso delle pere particolarmente colpite dalla cimice asiatica: ecco allora che per sopperire ai danni frutta spagnola è entrata nei supermercati, ma come tricolore. Tutti sanno, ma fanno finta di niente. Ma questo sistema porta tutti a perderci, i consumatori che vengono ingannati, così come i produttori che non riescono a valorizzare la produzione, anche in annate estremamente povere di produzione". L'estate volge al termine e la cimice asiatica si prepara a battere in ritirata dopo aver imperversato tra i campi. Il conto dei danni si aggira intorno ai 5 milioni di euro secondo le stime di Codipra, mentre Coldiretti ha chiesto lo stato di calamità. E la cimice asiatica (*Halyomorpha halys*) comincia a lasciare i terreni per avvicinarsi alle case dei contadini e passare l'autunno e l'inverno al caldo. A questo si aggiunge poi la *Drosophila suzukii*

che negli ultimi dieci anni ha messo in ginocchio intere produzioni. Insomma, difficile per un'azienda restare competitiva sul mercato, soprattutto se si parla di realtà piccole e poco strutturate rispetto ai grandi consorzi e gruppi industriali. Non è un problema solo in Trentino, ingenti perdite di frutta si sono registrate in EmiliaRomagna, Veneto e Friuli, Lombardia, Toscana e Lazio. I danni variano tra il 15% e l'80%, in alcuni casi punte del 100%. Un problema che interessa patate e kiwi, mentre alle nostre latitudini particolarmente colpite le produzioni di miele, mele, marroni e piccoli frutti e ortaggi vari. "Il danno è duplice - commenta Dallapiccola - in quanto viene impedita la corretta valorizzazione del prodotto locale e si danneggiano le aziende serie che dichiarano in modo corretto le origini del prodotto". E allora ecco l'escamotage, importare prodotti dall'estero e tramite una triangolazione far figurare il prodotto come italiano, questo senza badare troppo alle normative comunitarie e nazionali. Un operatore, infatti, è obbligato dalla legge (Reg. Ce 178/2002) a documentare l'intera filiera produttiva di un alimento. Questo per renderla

rintracciabile a posteriori e quindi controllabile da parte delle autorità competenti: ci sono i sistemi cartacei, ma anche metodologie analitiche in grado di stabilire la provenienza geografica e l'agrotecnica (biologico/convenzionale) del prodotto in base alla sua composizione chimica. Questo allo scopo di garantire quanto riportato in etichetta e nei documenti di riferimento. Soluzioni che, in questa epoca di crescente consapevolezza e attenzione a quanto si mangia, dovrebbe consentire al consumatore di conoscere tutto, così come al produttore di operare in un sistema concorrenziale trasparente e meritocratico. Anche perché barare sulla provenienza del prodotto è un reato: "Chiunque, nell'esercizio di una attività commerciale, cioè in uno spaccio aperto al pubblico, consegna all'acquirente una cosa mobile per un'altra, una cosa mobile, per origine, provenienza, qualità o quantità, diversa da quella dichiarata o pattuita, è punito, qualora il fatto non costituisca un più grave delitto con la reclusione fino a due anni o con la multa fino a duemilaseicento euro". Un sistema per combattere questa contraffazione è la "tracciabilità isotopica",

strumento che esiste dal 1987. Sono molte in Italia le sue applicazioni a filiere commerciali dove la tracciabilità dell'origine dei prodotti agroalimentari rappresenta una condizione importante per tutelare i prodotti ad origine controllata e protetta (Dop, Igp, Prodotti biologici) ai quali il consumatore è disposto ad accordare un valore aggiunto. "E' utile - dice l'ex assessore - anche per prevenire la diffusione di malattie trasmissibili attraverso l'alimentazione e legate a specifiche aree geografiche (Bse, influenza aviaria). In Trentino, i risultati in questo campo li ha prodotti l'Area alimentazione del centro di ricerca e innovazione della Fondazione Mach attraverso uno studio del rapporto tra isotopi stabili di bioelementi e analizzati mediante tecniche dedicate (spettrometria di massa isotopica e risonanza magnetica nucleare)". I rapporti isotopici hanno valori diversi a seconda dell'origine (latitudine, altitudine, distanza dal mare), del clima (temperatura, umidità, piovosità) e delle caratteristiche geologiche dell'area di provenienza, ma anche delle pratiche di concimazione adottate e del tipo di pianta. "Queste variazioni naturali dell'abbondanza isotopica -

spiega l'ex assessore - sono conseguenza delle diverse proprietà chimico-fisiche degli isotopi di uno stesso elemento dovute alla loro differente massa e spin nucleare. Oggi grazie ai progetti di ricerca di Fem è possibile verificare l'origine delle produzioni casearie italiane, come il Grana Padano, l'olio extra-vergine di oliva Dop, se prodotti al Nord (in particolare l'olio del Garda), Centro (lungo la costa tirrenica o adriatica) o Sud Italia, e in combinazione con la composizione minerale, cioè se da Italia, Spagna, Grecia, Francia o Portogallo". Ma questo è un sistema che ovviamente si adatta a tutto e l'approccio è analitico e scientifico. L'analisi del rapporto isotopico dell'azoto consente, per esempio, di stabilire se verdura o frutta sono stati prodotti in regime di agricoltura biologica o convenzionale, in quanto i fertilizzanti minerali non consentiti nell'agricoltura bio e invece comunemente usati in quella tradizionale, presentano valori significativamente più bassi dei concimi organici. "A livello operativo provinciale - continua il consigliere provinciale del Patt - per quanto a mia conoscenza, l'unico consorzio trentino organizzato in questo senso è l'**Agraria Riva** del

Garda. Ma esiste anche una convenzione del ministero dell'agricoltura e alcuni Enti abilitati dalla Cee per utilizzare questo sistema di analisi e per determinare con certezza la provenienza geografica. Basta dare la possibilità agli organi della repressione frodi di utilizzare di più questo metodo perché se le triangolazioni sulle carte si lasciano scrivere, con questo sistema non si potrà più imbrogliare". E così l'esponente delle Stelle alpine interroga la giunta. "Chiedo - conclude Dallapiccola - se l'assessora Zanotelli sia a conoscenza di queste problematiche, se intenda puntare sulla tracciabilità isotopica e quale azioni intenda mettere in campo per utilizzare in modo più diffuso e trasversale questo metodo per garantire i nostri consumatori e produttori". Contenuto sponsorizzato

## A tutto Marzemino lungo la strada del vino e dei sapori del Trentino

LINK: [http://www.tigulliovino.it/dettaglio\\_articolo.php?idArticolo=18435](http://www.tigulliovino.it/dettaglio_articolo.php?idArticolo=18435)

A tutto Marzemino lungo la strada del vino e dei sapori del Trentino Tweet Isera (TN) - dentro e fuori la Vallagarina dal 03 ottobre 2019 al 13 ottobre 2019 di Mariella Belloni Articolo georeferenziato Dal 3 al 13 ottobre torna la rassegna che celebra il Marzemino dentro e fuori la Vallagarina attraverso iniziative dedicate, in attesa de La Vigna Eccellente. Ed è subito Isera. Degustazioni guidate, cene a tema, corsi di cucina, proposte vacanze e molto altro. Se La Vigna Eccellente. Ed è subito Isera punta a celebrare il Marzemino nella sua zona più vocata, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino anticipa e accompagna l'evento contribuendo a far conoscere questo straordinario vino anche al di fuori della Vallagarina. Dieci le iniziative che da qui si spostano in Valsugana, ma anche sul Lago di Garda, sull'Altopiano di Pinè e nella città di Trento. Si parte da giovedì 3 a sabato 5 ottobre con Proposta Roccabruna speciale Marzemino (link), in cui Palazzo Roccabruna - Enoteca Provinciale del Trentino consente di effettuare assaggi di diverse

etichette di questo vino. Giovedì 3 ottobre, presso il Ristorante Orso Grigio di Trento, è anche tempo di A cena con il produttore (link), dove due versioni di Marzemino Superiore di Vivallis (Ziresi e Isera) saranno protagoniste di una speciale serata assieme ai prodotti locali di Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, La Trentina, Macelleria Sighel, Molino Pellegrini, OlioCRU e Salumeria Belli, rielaborati dallo chef in gustose preparazioni. Spostandosi a Baselga di Pinè, presso la Locanda 2 Camini, lunedì 7 o mercoledì 9 ottobre la titolare aspetta gli enocuriosi per In cucina con Franca speciale Marzemino (link), con un corso di cucina dedicato a proprietà, benefici e usi delle uova, dove i piatti realizzati verranno abbinati al Marzemino di Società Agricola Letrari. Venerdì 11 ottobre, presso Palazzo de Probizer a Isera, è in programma Vallagarina di cucina in cantina (link), percorso enogastronomico all'ascolto delle eccellenze wine&food dei soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Fino a metà ottobre, presso la Cantina d'Isera, è invece la volta di

Scopri la vendemmia (link), che permette di provare la vita di vendemmia assieme ad esperti viticoltori, attraverso l'osservazione del loro lavoro e delle differenze tra le diverse varietà, toccando con mano l'uva appena raccolta e degustando, infine, i Marzemino dell'azienda. Diverse poi le proposte enogastronomiche disponibili nel corso di tutti gli 11 giorni di rassegna: La proposta di mezzodì... speciale Marzemino (link), presso l'Osteria a "Le Due Spade" di Trento, con il Marzemino di Vivallis; Marzemino e sapori di montagna (link) presso il Ristorante al Vò di Trento con il Marzemino di Cantina d'Isera; Incroci di Marzemino (link) presso la Locanda delle Tre Chiavi di Isera con il Marzemino Superiore d'Isera di Azienda Agricola Grigoletti e quello dei Ziresi di Cantina Sociale di Trento; Marzemino tra calici e forchette(link) presso il Ristorante Villetta Annessa di **Riva del Garda** con il Marzemino di **Agraria Riva del Garda**. In tema di ospitalità, infine, dal 3 al 13 ottobre il B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme propone Weekend tra Marzemino e sapori

locali (link), proposta vacanza di una notte alla scoperta della rassegna e del Marzemino di Cantina d'Isera. La rassegna A tutto Marzemino fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali **d e n o m i n a t o #trentinowinefest** ed è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il supporto di Trentino Marketing e La Trentina, presente con le proprie mele in alcune delle iniziative in programma. **Dettagli e maggiori informazioni su [tastetrentino.it/atuttomarzemino](http://tastetrentino.it/atuttomarzemino)** Pubblicato il 29 settembre 2019 in **Vino Letto 48 volte**

## Trentino: "A tutto Marzemino" lungo la Strada del Vino e dei Sapori

LINK: <https://rpfashionglamournews.com/2019/09/30/trentino-a-tutto-marzemino-lungo-la-strada-del-vino-e-dei-sapori/>



Date: settembre 30, 2019  
Author: RP Fashion & Glamour News 0 Commenti  
Riceviamo e pubblichiamo Dal 3 al 13 ottobre torna la rassegna che celebra il Marzemino dentro e fuori la Vallagarina attraverso iniziative dedicate, in attesa de La Vigna Eccellente. Ed è subito Isera. Degustazioni guidate, cene a tema, corsi di cucina, proposte vacanze e molto altro. Se La Vigna Eccellente. Ed è subito Isera punta a celebrare il Marzemino nella sua zona più vocata, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino anticipa e accompagna l'evento contribuendo a far conoscere questo straordinario vino anche al di fuori della Vallagarina. Dieci le iniziative che da qui si spostano in Valsugana, ma anche sul Lago di Garda, sull'Altopiano di Pinè e nella città di Trento. Si parte da giovedì 3 a sabato 5 ottobre con Proposta Roccabruna speciale Marzemino , in cui Palazzo Roccabruna - Enoteca

Provinciale del Trentino consente di effettuare assaggi di diverse etichette di questo vino. Giovedì 3 ottobre, presso il Ristorante Orso Grigio di Trento, è anche tempo di A cena con il produttore , dove due versioni di Marzemino Superiore di Vivallis (Ziresi e Isera) saranno protagoniste di una speciale serata assieme ai prodotti locali di Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, La Trentina, Macelleria Sighel, Molino Pellegrini, OlioCRU e Salumeria Belli, rielaborati dallo chef in gustose preparazioni. Spostandosi a Baselga di Pinè, presso la Locanda 2 Camini, lunedì 7 o mercoledì 9 ottobre la titolare aspetta gli enocuriosi per In cucina con Franca speciale Marzemino , con un corso di cucina dedicato a proprietà, benefici e usi delle uova, dove i piatti realizzati verranno abbinati al Marzemino di Società Agricola Letrari. Venerdì 11 ottobre, presso Palazzo de

Probizer a Isera, è in programma Vallagarina di cucina in cantina , percorso enogastronomico alla scoperta delle eccellenze wine&food dei soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Fino a metà ottobre , presso la Cantina d'Isera, è invece la volta di Scopri la vendemmia , che permette di provare la vita di vendemmia assieme ad esperti viticoltori, attraverso l'osservazione del loro lavoro e delle differenze tra le diverse varietà, toccando con mano l'uva appena raccolta e degustando, infine, il Marzemino dell'azienda. Diverse poi le proposte enogastronomiche disponibili nel corso di tutti gli undici giorni di rassegna: La proposta di mezzodì... speciale Marzemino , presso l'Osteria a "Le Due Spade" di Trento, con il Marzemino di Vivallis; Marzemino e sapori di montagna presso il Ristorante al Vò di

Trento con il Marzemino di Cantina d'Isera; Incroci di Marzemino presso la Locanda delle Tre Chiavi di Isera con il Marzemino Superiore d'Isera di Azienda Agricola Grigoletti e quello dei Ziresi di Cantina Sociale di Trento; Marzemino tra calici e forchette presso il Ristorante Villetta Annessa di **Riva** del Garda con il Marzemino di **Agraria Riva** del Garda. In tema di ospitalità, infine, dal 3 al 13 ottobre il B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme propone Weekend tra Marzemino e sapori locali, proposta vacanza di una notte alla scoperta della rassegna e del Marzemino di Cantina d'Isera. La rassegna A tutto Marzemino fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali **d e n o m i n a t o #trentinowinefest** ed è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il supporto di Trentino Marketing e La Trentina, presente con le proprie mele in alcune delle iniziative in programma. Dettagli e maggiori informazioni su [tastetrentino.it/atuttomarzemino](http://tastetrentino.it/atuttomarzemino) Share this:

## Torna la rassegna che celebra il Marzemino in Vallagarina

LINK: [https://www.travelnostop.com/trentino-alto-adige/eventi/torna-la-rassegna-celebra-marzemino-vallagarina\\_468199](https://www.travelnostop.com/trentino-alto-adige/eventi/torna-la-rassegna-celebra-marzemino-vallagarina_468199)



Torna la rassegna che celebra il Marzemino in Vallagarina 30 settembre 2019, 11:40 Eventi Degustazioni guidate, cene a tema, corsi di cucina, proposte vacanze e molto altro. Se La Vigna Eccellente. Ed è subito Isera punta a celebrare il Marzemino nella sua zona più vocata, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino anticipa e accompagna l'evento contribuendo a far conoscere questo straordinario vino anche al di fuori della Vallagarina. Dieci le iniziative che da qui si spostano in Valsugana, ma anche sul Lago di Garda, sull'Altopiano di Pinè e nella città di Trento. Si parte da giovedì 3 a sabato 5 ottobre con Proposta Roccabruna speciale Marzemino (link), in cui Palazzo Roccabruna - Enoteca Provinciale del Trentino consente di effettuare assaggi di diverse etichette di questo vino. Giovedì 3 ottobre, presso il Ristorante Orso Grigio di Trento, è anche tempo di A

cena con il produttore, dove due versioni di Marzemino Superiore di Vivallis (Ziresi e Isera) saranno protagoniste di un'aspirata serata assieme ai prodotti locali di Caseificio degli Altipiani e del Vezzena, La Trentina, Macelleria Sighel, Molino Pellegrini, OlioCRU e Salumeria Belli, rielaborati dallo chef in gustose preparazioni. Spostandosi a Baselga di Pinè, presso la Locanda 2 Camini, lunedì 7 o mercoledì 9 ottobre la titolare aspetta gli enocuriosi per In cucina con Franca speciale Marzemino, con un corso di cucina dedicato a proprietà, benefici e usi delle uova, dove i piatti realizzati verranno abbinati al Marzemino di Società Agricola Letrari. Venerdì 11 ottobre, presso Palazzo de Probizer a Isera, è in programma Vallagarina di cucina in cantina, percorso enogastronomico alla scoperta delle eccellenze wine&food dei soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Fino a metà ottobre, presso la Cantina

d'Isera, è invece la volta di Scopri la vendemmia, che permette di provare la vita di vendemmia assieme ad esperti viticoltori, attraverso l'osservazione del loro lavoro e delle differenze tra le diverse varietà, toccando con mano l'uva appena raccolta e degustando, infine, il Marzemino dell'azienda. Diverse poi le proposte enogastronomiche disponibili nel corso di tutti gli 11 giorni di rassegna: La proposta di mezzo di... speciale Marzemino, presso l'Osteria a "Le Due Spade" di Trento, con il Marzemino di Vivallis; Marzemino e sapori di montagna presso il Ristorante al Vò di Trento con il Marzemino di Cantina d'Isera; Incroci di Marzemino presso la Locanda delle Tre Chiavi di Isera con il Marzemino Superiore d'Isera di Azienda Agricola Grigoletti e quello dei Ziresi di Cantina Sociale di Trento; Marzemino tra calici e forchette presso il Ristorante Villetta Annessa di **Riva del Garda** con il

Marzemino di **Agraria Riva del Garda**. In tema di ospitalità, infine, dal 3 al 13 ottobre il B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme propone Weekend tra Marzemino e sapori locali, proposta vacanza di una notte alla scoperta della rassegna e del Marzemino di Cantina d'Isera. La rassegna A tutto Marzemino fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali **d e n o m i n a t o #trentinowinefest** ed è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il supporto di Trentino Marketing e La Trentina, presente con le proprie mele in alcune delle iniziative in programma.