



# RASSEGNA WEB

## SETTEMBRE 2022

**Agraria Riva del Garda s.c.a.**  
Località San Nazzaro, 4  
38066 Riva del Garda (TN)  
Tel. +39 0464 55 21 33  
[www.agririva.it](http://www.agririva.it) · [info@agririva.it](mailto:info@agririva.it)

 **CANTINA  
FRANTOIO**  
DAL 1926  
AGRARIA RIVA DEL GARDA

NOTA! QUESTO SITO UTILIZZA I COOKIE E TECNOLOGIE SIMILI.

Se non si modificano le impostazioni del browser, l'utente accetta.

Approvo

Enocibario  
vini, gastronomia & viaggi

Cerca...

Vai

#### MAIN MENU

Home

Recensioni

Viaggi  
enogastronomici

Notizie dall'  
Italia

L' Angolo della  
Qualità

I nostri esperti

Contatti

Area riservata

Link Utili

test

#### I NOSTRI ESPERTI



Virgilio Pronzati



Mara Musante



Luigino Filippi

## ARTICOLI

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



Dall'8 al 18 settembre torna la rassegna di appuntamenti dedicati a questo elegante vino rosso e alle specialità della stagione autunnale. In programma, esperienze di gusto, degustazioni guidate, proposte vacanza, cene a tema e molte altre iniziative.

Ad anticipare e accompagnare "La Vigna Eccellente...ed è subito Isera" (Isera, 16-18 settembre), e "Autumnus - I frutti della terra" (Trento, 9-11 settembre), la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino propone un ricco calendario di eventi e iniziative dedicate al **Marzemino e ai sapori autunnali**. Obiettivo: valorizzare questo **vino rosso trentino rappresentativo della Vallagarina**, dentro e fuori questo specifico territorio a sud di Trento. In programma, quindi, **una quarantina di iniziative** che vedono il coinvolgimento di **più di 60 soci**, tra Valsugana, Lago di Garda, Piana Rotaliana, Altopiano della Paganella, Valle dei Laghi, Valle del Chiese e Trento.

Si parte con la **Proposta Roccabruna Speciale Marzemino** ([link](#)) che **da giovedì 8 a sabato 10 e da giovedì 15 a sabato 17 settembre, dalle 17.00 alle 22.00**, arricchirà l'offerta di **Palazzo Roccabruna - Enoteca Provinciale del Trentino di Trento**, offrendo la possibilità di effettuare assaggi di diverse etichette di Marzemino e di grappa di Marzemino.

**Venerdì 9 settembre**, sempre nel capoluogo, è invece in programma **Incontri di sapori lungo #StradaVinoTrentino** ([link](#)): una masterclass alla scoperta dei prodotti tipici, insieme ai produttori e alle loro storie. Durante l'incontro, in programma **a partire dalle 16.00 presso il Pavillon di Autumnus allestito in Piazza Duomo**, saranno coinvolti Antica Erboristeria Cappelletti, ASTRO-Associazione Triticicoltori del Trentino, Cantina di La-Vis, Cantina Roveré della Luna Aichholz, Distilleria Bertagnolli, Panificio Moderno, Panificio Pasticceria Tecchiolli, Panificio Sosi, Salumeria Belli, Terre del Lagorai per due momenti, uno salato e uno dolce. Il venerdì successivo, **16 settembre, dalle 19.00**, torna invece l'appuntamento con **Vallagarina, di cucina in cantina** ([link](#)): un percorso enogastronomico nella storica sede di Palazzo Fedrigotti a Isera, con varie portate servite direttamente dai ristoratori e accompagnate dai vini proposti da una selezione di produttori del territorio e da una piacevole performance musicale. Non mancano le **Esperienze di gusto**, proposte da vivere in giornata a cura della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Nello specifico, nei **weekend del 10-11 e del 17-18 settembre**, c'è la possibilità di prendere parte a **Weekend in cantina speciale Marzemino** ([link](#)): visita guidata e/o degustazione di Marzemino e/o di grappa di Marzemino presso le aziende aperte come Agraria Riva del Garda, Azienda Agricola Biologica Vallarom, Azienda Agricola Distilleria Casimiro, Azienda Agricola Donati Marco, Azienda Agricola Grigoletti, Azienda Agricola La Cadalora, Cantina Bailoni, Cantina d'Isera, Cantina La Vis, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Sociale di Trento, Cantine Mezzacorona, Cantine Monfort, Fondazione Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige, Tenute Sajni Fasanotti e Vivallis.

Diverse, inoltre, le proposte **Taste&Bike**, da vivere in giornata su due ruote: in particolare, **giovedì 8 e 15 settembre** è in programma **Taste&Bike nel Comun Comunale** ([link](#)), tra Isera, Aldeno e Villa Lagarina, che prevede colazione, visite con degustazioni in cantina e pranzo; **venerdì 9 e 16 settembre Taste&Bike "Il Marzemino e la Vallagarina"** ([link](#)), tra Trento,



Giancarlo Pizzo



Pietro Bellantone

Alessia Cotta  
Ramusino

Giampiero Fasoli



Mirka Frigo



Alessandra



Giovanni De



Claudia Paracchini

WEBMASTER  
Marco Tondolo

## LOGIN FORM

Nome utente

Password

Ricordami 

Accedi

- Password dimenticata?
- Nome utente dimenticato?

Nomi e Rovereto, che prevede invece due visite guidate con degustazione, intervallate da pranzo e merenda, mentre **sabato 10 e 17 settembre Taste&Bike "L'eccellente lagarino"** ([link](#)), tra Rovereto, Mori, Isera e Nogaredo, che comprende colazione, due visite in cantina con relative degustazioni, laboratorio di cucina e pranzo. A livello di iniziative, restando in Vallagarina vi sono diverse opportunità. Come **Marzemino for lunch** ([link](#)), in programma il 9, il 10, il 16 e 17 settembre, dalle 12.00 alle 15.00, presso l'enoteca di Vivalis: un percorso di degustazione guidata di tre differenti calici di Marzemino aziendale in abbinamento ad un risotto al Marzemino. Ma anche **Marzemino e incontri** ([link](#)), previsto per il 10 settembre dalle 17.00 alle 21.00: una visita alla Cantina Mori Colli Zugna con degustazione di Marzemino finale in abbinamento a salumi e formaggi del territorio. Spostandosi a Isera, dall'8 al 10 e dal 12 al 16 settembre, c'è **Vendemmia con noi** ([link](#)) ovvero un'esperienza di vendemmia con Cantina d'Isera, dalla raccolta dell'uva in campagna al processo di vinificazione, fino alla degustazione finale presso l'enoteca aziendale. Per chi invece preferisce scoprire le varie sfumature del Marzemino, dall'8 al 10 e dal 12 al 17 settembre c'è anche la possibilità di partecipare alla degustazione con **Il Marzemino in 4 calici** ([link](#)), che prevede la degustazione di quattro etichette aziendali.

Opportunità anche a Fai della Paganella con **La via del latte** ([link](#)) del 9 settembre, cioè una serata alla scoperta del territorio e delle sue eccellenze con visita in malga, sosta panoramica e cena in rifugio gustando i piatti dell'Alpine Loung Meriz abbinati a Marzemino di Cantina d'Isera e Cantine Mezzacorona. A partire dalle ore 17.00.

Sabato 10 e 17 settembre, invece, le Cantine Mezzacorona di San Michele all'Adige propongono **Centodiciottesima vendemmia** ([link](#)) con visita in cantina e degustazione di Marzemino dell'azienda, mentre dall'8 al 10 e dal 12 al 17 settembre la Cantina Sociale di Trento, presso l'enoteca aziendale, propone **Marzemino Ziresi Tasting** ([link](#)), una degustazione guidata di Marzemino e di un secondo vino a scelta abbinato a prodotti da forno di Panificio Sosi.

Mercoledì 14 settembre invece L'Ora Ristorante propone **Trentino Barbecue Speciale Marzemino** ([link](#)) con il Marzemino di Agraria Riva del Garda ad accompagnare le carni di qualità di Macelleria Bertoldi Azienda Agricola preparate dai cuochi del ristorante.

A tutto Marzemino e sapori d'autunno si completa con diverse proposte enogastronomiche disponibili durante tutte le giornate di rassegna. In particolare, a Trento, l'appuntamento è presso l'Antica Trattoria Due Mori con **A tavola col Marzemino** ([link](#)), con il Marzemino di Azienda Agricola Marco Donati, e presso Il Libertino - Osteria Tipica Trentina con **Nomi incontra Trento** ([link](#)) e il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti.

A Lavis la Gelateria Serafini propone **Gelato & Marzemino** ([link](#)), originale gelato drink preparato con il Marzemino di Cantina d'Isera.

A Rovereto il Ristorante Il Doge dà appuntamento per **I sapori della Vallagarina** ([link](#)) con il Marzemino dell'Azienda Agricola Biologica Vallarom; mentre il Ristorante la Brace per **Nomi incontra Rovereto** ([link](#)) con il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti e per **Dalla Vallagarina al Garda** ([link](#)) con il Marzemino di Cantina d'Isera. Rimanendo in Vallagarina, anche la Locanda delle Tre Chiavi sceglie di abbinare i suoi piatti al Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti per **Nomi incontra Isera** ([link](#)).

Spostandosi in Valle dei Laghi, l'Osteria Ca' dei Giosi di Covelò di Valledaghi propone **Marzemino in Osteria** ([link](#)) con il Marzemino Bottega dei Vinai di Cavit e quello di Fondazione Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige, mentre il Ristorante Alfio di Dro **Nomi incontra Dro** ([link](#)), con il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti, e **Connubio di sapori** ([link](#)) con il Marzemino di Cantina d'Isera.

Più a sud, L'Ora Ristorante di Riva del Garda aspetta i foodlovers per **Le eccellenze** ([link](#)) con il Marzemino di Agraria di Riva del Garda e la Carne Salada di Macelleria Bertoldi Azienda Agricola.

Doppio appuntamento anche in Valsugana con **Nomi incontra Levico Terme** ([link](#)) presso il Ristorante Boivin che propone i propri piatti in abbinamento al Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti e **Nomi incontra Pergine Valsugana** ([link](#)), con lo stesso vino proposto in abbinamento ai piatti del Ristorante Antiche Contrade.

E ancora Molveno, con **Dalla Vallagarina alle Dolomiti** ([link](#)) in cui il Marzemino di Cantina Mori Colli Zugna e la grappa di Marzemino di Distilleria Azienda Agricola Casimiro incontrano i piatti del Rifugio La Montanara; e altri tre appuntamenti con il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti: presso il Ristorante la Contea di Bolbeno, con **Nomi incontra Bolbeno** ([link](#)); presso La Polentera di Storo, con **Nomi incontra Storo** ([link](#)) e presso l'Agritur Volpaia di Vermiglio, con **Nomi incontra Vermiglio** ([link](#)).

Quattro, infine, le proposte vacanza: **Profumi di Marzemino** ([link](#)), che comprende due notti al B&B Le Tre Chiavi di Isera e il focus sul Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti; **Weekend tra Marzemino e sapori locali** ([link](#)), con pacchetto da due notti al B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme alla scoperta di A tutto Marzemino e del vino di Cantina d'Isera; **Marzemino settembrino** ([link](#)), presso l'Hotel Garni Lilla di Terlago di Valledaghi dove brindare, anche in questo caso, con il Marzemino di Cantina d'Isera; **Viaggi di gusto speciale Marzemino** ([link](#)), ovvero una proposta vacanza presso i soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino a tema Marzemino cucita su misura rispetto alle esigenze dell'ospite.

La rassegna **A tutto Marzemino e sapori d'autunno** fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest.

Stefania Casagrande

## A Tutto Marzemino e Sapori d'Autunno lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

Dall'8 al 18 settembre torna la rassegna di appuntamenti dedicati a questo elegante vino rosso e alle specialità della stagione autunnale. In programma, esperienze di gusto, degustazioni guidate, proposte vacanza, cene a tema e molte altre iniziative. Ad anticipare e accompagnare La Vigna Eccellente è subito Isera (Isera, 16-18 settembre), e Autumnus I frutti della terra. (Trento, 9-11 settembre), la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino propone un ricco calendario di eventi e iniziative dedicate al Marzemino e ai sapori autunnali. Obiettivo: valorizzare questo vino rosso trentino rappresentativo della Vallagarina, dentro e fuori questo specifico territorio a sud di Trento. In programma, quindi, una quarantina di iniziative che vedono il coinvolgimento di più di 60 soci, tra Valsugana, Lago di Garda, Piana Rotaliana, Altopiano della Paganella, Valle dei Laghi, Valle del Chiese e Trento. Si parte con la Proposta Roccabruna Speciale Marzemino che da giovedì 8 a sabato 10 e da giovedì 15 a sabato 17 settembre, dalle 17.00 alle 22.00, arricchirà l'offerta di Palazzo Roccabruna Enoteca Provinciale del Trentino di Trento, offrendo la possibilità di effettuare assaggi di diverse etichette di Marzemino e di grappa di Marzemino. Venerdì 9 settembre, sempre nel capoluogo, è invece in programma Incontri di sapori lungo #StradaVinoTrentino: una masterclass alla scoperta dei prodotti tipici, insieme ai produttori e alle loro storie. Durante l'incontro, in programma a partire dalle 16.00 presso il Pavillon di Autumnus allestito in Piazza Duomo, saranno coinvolti Antica Erboristeria Cappelletti, ASTRO-Associazione Trocicoltori del Trentino, Cantina di La-Vis, Cantina Roveré della Luna Aichholz, Distilleria Bertagnolli, Panificio Moderno, Panificio Pasticceria Tecchiolli, Panificio Sosi, Salumeria Belli, Terre del Lagorai per due momenti, uno salato e uno dolce. Il venerdì successivo, 16 settembre, dalle 19.00, torna invece l'appuntamento con Vallagarina, di cucina in cantina: un percorso enogastronomico nella storica sede di Palazzo Fedrigotti a Isera, con varie portate servite direttamente dai ristoratori e accompagnate dai vini proposti da una selezione di produttori del territorio e da una piacevole performance musicale. Non mancano le Esperienze di gusto, proposte da vivere in giornata a cura della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Nello specifico, nei weekend del 10-11 e del 17-18 settembre, c'è la possibilità di prendere parte a Weekend in cantina speciale Marzemino: visita guidata e/o degustazione di Marzemino e/o di grappa di Marzemino presso le aziende aperte come Agraria Riva del Garda, Azienda Agricola Biologica Vallarom, Azienda Agricola Distilleria Casimiro, Azienda Agricola Donati Marco, Azienda Agricola Grigoletti, Azienda Agricola La Cadalora, Cantina Bailoni, Cantina d'Isera, Cantina La Vis, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Sociale di Trento, Cantine Mezzacorona, Cantine Monfort, Fondazione Mach Istituto Agrario di San Michele all'Adige, Tenute Sajni Fasanotti e Vivallis. Diverse, inoltre, le proposte Taste&Bike, da vivere in giornata su due ruote: in particolare, giovedì 8 e 15 settembre è in programma Taste&Bike nel Comune Comunale, tra Isera, Aldeno e Villa Lagarina, che prevede colazione, visite con degustazioni in cantina e pranzo; venerdì 9 e 16 settembre Taste&Bike Il Marzemino e la Vallagarina, tra Trento, Nomi e Rovereto, che prevede invece due visite guidate con degustazione, intervallate da pranzo e merenda, mentre sabato 10 e 17 settembre Taste&Bike L'eccellente lagarino, tra Rovereto, Mori, Isera e Nogaredo, che comprende colazione, due visite in cantina con relative degustazioni, laboratorio di cucina e pranzo. A livello di iniziative, restando in Vallagarina vi sono diverse opportunità. Come Marzemino for lunch, in programma il 9, il 10, il 16 e 17 settembre, dalle 12.00 alle 15.00, presso l'enoteca di Vivallis: un percorso di degustazione guidata di tre differenti calici di Marzemino aziendale in abbinamento ad un risotto al Marzemino. Ma anche Marzemino e incontri, previsto per il 10 settembre dalle 17.00 alle 21.00: una visita alla Cantina Mori Colli Zugna con degustazione di Marzemino finale in abbinamento a salumi e formaggi del territorio. Spostandosi a Isera, dall'8 al 10 e dal 12 al 16 settembre, c'è Vendemmia con noi (link) ovvero un'esperienza di vendemmia con Cantina d'Isera, dalla raccolta dell'uva in campagna al processo di vinificazione, fino alla degustazione finale presso l'enoteca aziendale. Per chi invece preferisce scoprire le varie sfumature del Marzemino, dall'8 al 10 e dal 12 al 17 settembre c'è anche la possibilità di partecipare alla degustazione con Il Marzemino in 4 calici, che prevede la degustazione di quattro etichette aziendali. Opportunità anche a Fai della Paganella con La via del latte del 9 settembre, cioè una serata alla scoperta del territorio e delle sue eccellenze con visita in malga, sosta panoramica e cena in rifugio gustando i piatti dell'Alpine Loung Meriz abbinati a Marzemino di Cantina d'Isera e Cantine Mezzacorona. A partire dalle ore 17.00. Sabato 10 e 17 settembre, invece, le Cantine Mezzacorona di San Michele all'Adige propongono Centodiciottesima vendemmia con visita in cantina e degustazione di Marzemino dell'azienda,



mentre dall'8 al 10 e dal 12 al 17 settembre la Cantina Sociale di Trento, presso l'enoteca aziendale, propone Marzemino Ziresi Tasting, una degustazione guidata di Marzemino e di un secondo vino a scelta abbinato a prodotti da forno di Panificio Sosi. Mercoledì 14 settembre invece L'Ora Ristorante propone Trentino Barbecue Speciale Marzemino con il Marzemino di Agraria Riva del Garda ad accompagnare le carni di qualità di Macelleria Bertoldi Azienda Agricola preparate dai cuochi del ristorante. A tutto Marzemino e sapori d'autunno si completa con diverse proposte enogastronomiche disponibili durante tutte le giornate di rassegna. In particolare, a Trento, l'appuntamento è presso l'Antica Trattoria Due Mori con A tavola col Marzemino, con il Marzemino di Azienda Agricola Marco Donati, e presso Il Libertino Osteria Tipica Trentina con Nomi incontra Trento ([link](#)) e il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti. A Lavis la Gelateria Serafini propone Gelato & Marzemino ([link](#)), originale gelato drink preparato con il Marzemino di Cantina d'Isera. A Rovereto il Ristorante Il Doge dà appuntamento per I sapori della Vallagarina con il Marzemino dell'Azienda Agricola Biologica Vallarom; mentre il Ristorante la Brace per Nomi incontra Rovereto con il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti e per Dalla Vallagarina al Garda con il Marzemino di Cantina d'Isera. Rimanendo in Vallagarina, anche la Locanda delle Tre Chiavi sceglie di abbinare i suoi piatti al Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti per Nomi incontra Isera. Spostandosi in Valle dei Laghi, l'Osteria Ca' dei Giosi di Covelo di Valledlaghi propone Marzemino in Osteria con il Marzemino Bottega dei Vinai di Cavit e quello di Fondazione Mach Istituto Agrario di San Michele all'Adige, mentre il Ristorante Alfio di Dro Nomi incontra Dro ([link](#)), con il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti, e Connubio di sapori con il Marzemino di Cantina d'Isera. Più a sud, L'Ora Ristorante di Riva del Garda aspetta i foodlovers per Le eccellenze con il Marzemino di Agraria di Riva del Garda e la Carne Salada di Macelleria Bertoldi Azienda Agricola. Doppio appuntamento anche in Valsugana con Nomi incontra Levico Terme presso il Ristorante Boivin che propone i propri piatti in abbinamento al Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti e Nomi incontra Pergine Valsugana, con lo stesso vino proposto in abbinamento ai piatti del Ristorante Antiche Contrade. E ancora Molveno, con Dalla Vallagarina alle Dolomiti in cui il Marzemino di Cantina Mori Colli Zugna e la grappa di Marzemino di Distilleria Azienda Agricola Casimiro incontrano i piatti del Rifugio La Montanara; e altri tre appuntamenti con il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti: presso il Ristorante la Contea di Bolbeno, con Nomi incontra Bolbeno; presso La Polentera di Storo, con Nomi incontra Storo e presso l'Agritur Volpaia di Vermiglio, con Nomi incontra Vermiglio. Quattro, infine, le proposte vacanza: Profumi di Marzemino, che comprende due notti al B&B Le Tre Chiavi di Isera e il focus sul Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti; Weekend tra Marzemino e sapori locali, con pacchetto da due notti al B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme alla scoperta di A tutto Marzemino e del vino di Cantina d'Isera; Marzemino settembrino, presso l'Hotel Garnì Lillà di Terlago di Valledlaghi dove brindare, anche in questo caso, con il Marzemino di Cantina d'Isera; Viaggi di gusto speciale Marzemino ([link](#)), ovvero una proposta vacanza presso i soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino a tema Marzemino cucita su misura rispetto alle esigenze dell'ospite. La rassegna A tutto Marzemino e sapori d'autunno fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest. Dettagli e maggiori informazioni su [tastetrentino.it/atuttomarzemino](http://tastetrentino.it/atuttomarzemino) #atuttomarzemino #trentinowinefest #stradavinotrentino

**Italia a Tavola****CHECK-IN**Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza  
Giovedì 01 Settembre 2022 | aggiornato alle 13:11 | 87425 articoli in archivio

APP DOWNLOAD

Sei alla ricerca di un  
dipendente affidabile,  
motivato e produttivo per  
potenziare il tuo staff?

Mettimi alla prova!

RATIONAL

IL VITIGNO

HOME » APPUNTAMENTI » MANIFESTAZIONI

## In Trentino l'autunno è a tutto Marzemino

Dall'8 al 18 settembre torna la rassegna di appuntamenti dedicati a questo elegante vino rosso e alle specialità della stagione autunnale. In programma, esperienze, degustazioni, vacanze, cene a tema

01 settembre 2022 | 12:59



**A**d anticipare e accompagnare "La Vigna Eccellente...ed è subito Isera" (Isera, 16-18 settembre), e "Autumnus - I frutti della terra" (Trento, 9-11 settembre), la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** propone un ricco calendario di eventi e iniziative dedicate al Marzemino e ai sapori autunnali.

Obiettivo: valorizzare questo vino rosso trentino rappresentativo della Vallagarina, dentro e fuori questo specifico territorio a sud di Trento. In programma, quindi, una quarantina di iniziative che vedono il coinvolgimento di più di 60 soci, tra Valsugana, Lago di Garda, Piana Rotaliana, Altopiano della Paganella, Valle dei Laghi, Valle del Chiese e Trento.



Il Marzemino. Fototeca Cantina di Isera

## A tutto Marzemino

Si parte con la **Proposta Roccabruna Speciale Marzemino** che da giovedì 8 a sabato 10 e da giovedì 15 a sabato 17 settembre, dalle 17 alle 22, arricchirà l'offerta di Palazzo Roccabruna – Enoteca Provinciale del Trentino di Trento, offrendo la possibilità di effettuare assaggi di diverse etichette di Marzemino e di grappa di Marzemino.

## Saperi e sapori lungo la Strada del vino

Venerdì 9 settembre, sempre nel capoluogo, è invece **in programma Incontri di sapori lungo**

**#StradaVinoTrentino:** una masterclass alla scoperta dei prodotti tipici, insieme ai produttori e alle loro storie. Durante l'incontro, in programma a partire dalle 16 presso il Pavillon di Autumnus allestito in Piazza Duomo, saranno coinvolti Antica Erboristeria Cappelletti, Astro-Associazione Trocicoltori del Trentino, Cantina di La-Vis, Cantina Roveré della Luna Aichholz, Distilleria Bertagnolli, Panificio Moderno, Panificio Pasticceria Tecchiolli, Panificio Sosi, Salumeria Belli, Terre del Lagorai per due momenti, uno salato e uno dolce.

## La Vallagarina in cucina

Il venerdì successivo, 16 settembre, dalle 19.00, **torna invece l'appuntamento con Vallagarina**, di cucina in cantina: un percorso enogastronomico nella storica sede di Palazzo Fedrigotti a Isera, con varie portate servite





direttamente dai ristoratori e accompagnate dai vini proposti da una selezione di produttori del territorio e da una piacevole performance musicale.

## Tante le esperienze di gusto

Non mancano le Esperienze di gusto, proposte da vivere in giornata a cura della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Nello specifico, nei weekend del 10-11 e del 17-18 settembre, c'è la possibilità di prendere parte a **Weekend in cantina speciale Marzemino**: visita guidata e/o degustazione di Marzemino e/o di grappa di Marzemino presso le aziende aperte come Agraria Riva del Garda, Azienda Agricola Biologica Vallarom, Azienda Agricola Distilleria Casimiro, Azienda Agricola Donati Marco, Azienda Agricola Grigoletti, Azienda Agricola La Cadalora, Cantina Bailoni, Cantina d'Isera, Cantina La Vis, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Sociale di Trento, Cantine Mezzacorona, Cantine Monfort, Fondazione Mach – Istituto Agrario di San Michele all'Adige, Tenute Sajni Fasanotti e Vivallis.

## Eventi per cicloturisti gourmet

**Diverse, inoltre, le proposte Taste&Bike**, da vivere in giornata su due ruote: in particolare, giovedì 8 e 15 settembre è in programma Taste&Bike nel Comune Comunale, tra Isera, Aldeno e Villa Lagarina, che prevede colazione, visite con degustazioni in cantina e pranzo; venerdì 9 e 16 settembre Taste&Bike "Il Marzemino e la Vallagarina", tra Trento, Nomi e Rovereto, che prevede invece due visite guidate con degustazione, intervallate da pranzo e merenda, mentre sabato 10 e 17 settembre Taste&Bike "L'eccellente lagarino", tra Rovereto, Mori, Isera e Nogaredo, che comprende colazione, due visite in cantina con relative degustazioni, laboratorio di cucina e pranzo.

## Il Marzemino e i suoi abbinamenti

**A livello di iniziative, restando in Vallagarina vi sono diverse opportunità.** Come **Marzemino for lunch**, in programma il 9, il 10, il 16 e 17 settembre, dalle 12 alle 15, presso l'enoteca di Vivallis: un percorso di degustazione guidata di tre differenti calici di Marzemino aziendale in abbinamento ad un risotto al Marzemino. Ma anche Marzemino e incontri, previsto per il 10 settembre dalle 17 alle 21: una visita alla Cantina Mori Colli Zugna con degustazione di Marzemino finale in abbinamento a salumi e formaggi del territorio.





*Il Marzemino di Isera. Fototeca Cantina di Isera*

## L'esperienza della vendemmia

Spostandosi a Isera, dall'8 al 10 e dal 12 al 16 settembre, c'è **Vendemmia con noi** ovvero un'esperienza di vendemmia con Cantina d'Isera, dalla raccolta dell'uva in campagna al processo di vinificazione, fino alla degustazione finale presso l'enoteca aziendale. Per chi invece preferisce scoprire le varie sfumature del Marzemino, dall'8 al 10 e dal 12 al 17 settembre c'è anche la possibilità di partecipare alla degustazione con Il Marzemino in 4 calici, che prevede la degustazione di quattro etichette aziendali.

## Alla scoperta delle malghe al Fai della Paganella

**Opportunità anche a Fai della Paganella con La via del latte** del 9 settembre, cioè una serata alla scoperta del territorio e delle sue eccellenze con visita in malga, sosta panoramica e cena in rifugio gustando i piatti dell'Alpine Loung Meriz abbinati a Marzemino di Cantina d'Isera e Cantine Mezzacorona. A partire dalle ore 17.

## Esperienze in vigna e nei ristoranti

Sabato 10 e 17 settembre, invece, le **Cantine Mezzacorona di San Michele all'Adige** propongono Centodiciottesima vendemmia con visita in cantina e degustazione di Marzemino dell'azienda, mentre dall'8 al 10 e dal 12 al 17 settembre la Cantina Sociale di Trento, presso l'enoteca aziendale, propone Marzemino Ziresi Tasting, una degustazione guidata di Marzemino e di un secondo vino a scelta abbinato a prodotti da forno di Panificio Sosi.

Mercoledì 14 settembre invece **L'Ora Ristorante** propone Trentino Barbecue Speciale Marzemino con il Marzemino di Agraria Riva del Garda ad accompagnare le carni di qualità di Macelleria Bertoldi Azienda Agricola preparate dai cuochi del ristorante.

**A tutto Marzemino e sapori d'autunno si completa con diverse proposte enogastronomiche** disponibili durante tutte le giornate di rassegna. In particolare, a Trento, l'appuntamento è presso l'**Antica Trattoria Due Mori** con A tavola col Marzemino, con il Marzemino di Azienda Agricola Marco Donati, e presso Il Libertino – Osteria Tipica Trentina con Nomi incontra Trento e il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti. A Lavis la Gelateria Serafini propone Gelato & Marzemino, originale gelato drink preparato con il Marzemino di Cantina d'Isera. A Rovereto il **Ristorante Il Doge** dà appuntamento per i sapori della Vallagarina con il Marzemino dell'Azienda Agricola Biologica Vallarom; mentre il **Ristorante la Brace per Nomi** incontra Rovereto con il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti e per Dalla Vallagarina al Garda con il Marzemino di Cantina d'Isera. Rimanendo in Vallagarina, anche la Locanda delle Tre Chiavi sceglie di abbinare i suoi piatti al Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti per Nomi incontra Isera. Spostandosi in Valle dei Laghi, l'**Osteria Ca' dei Giosi** di Covelo di Valledlaghi propone Marzemino in Osteria con il Marzemino Bottega dei Vinai di Cavit e quello di Fondazione Mach – Istituto Agrario di San Michele all'Adige, mentre il **Ristorante Alfio di Dro** Nomi incontra Dro, con il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti, e Connubio di sapori con il Marzemino di Cantina d'Isera. Più a sud, **L'Ora Ristorante di Riva del Garda** aspetta i foodlovers per Le eccellenze con il Marzemino di Agraria di Riva del Garda e la Carne Salada di Macelleria Bertoldi Azienda Agricola.

**Doppio appuntamento anche in Valsugana con Nomi incontra Levico Terme** presso il Ristorante Boivin che propone i propri piatti in abbinamento al Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti e Nomi incontra Pergine Valsugana, con lo stesso vino proposto in abbinamento ai piatti del Ristorante Antiche Contrade.



Marzemino e prodotti tipici. Fototeca Strada Vino Sapori Trentino, Foto: M. Facci

E ancora Molveno, con **Dalla Vallagarina alle Dolomiti in cui il Marzemino di Cantina Mori Colli Zugna e la grappa di Marzemino** di Distilleria Azienda Agricola Casimiro incontrano i piatti del Rifugio La Montanara; e altri tre appuntamenti con il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti: presso il Ristorante la Contea di Bolbeno, con Nomi incontra Bolbeno; presso La Polentera di Storo, con Nomi incontra Storo e presso l'Agritur Volpaia di Vermiglio, con Nomi incontra Vermiglio.

## Quattro proposte di vacanza

**Quattro, infine, le proposte vacanza:** Profumi di Marzemino, che comprende due notti al B&B Le Tre Chiavi di Isera e il focus sul Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti; Weekend tra Marzemino e sapori locali, con pacchetto da due notti al B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme alla scoperta di A tutto Marzemino e del vino di Cantina d'Isera; Marzemino settembrino, presso l'Hotel Garni Lillà di Terlago di Valledaghi dove brindare, anche in questo caso, con il Marzemino di Cantina d'Isera; Viaggi di gusto speciale Marzemino, ovvero una proposta vacanza presso i soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino a tema Marzemino cucita su misura rispetto alle esigenze dell'ospite.

La rassegna A tutto Marzemino e sapori d'autunno fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest.

© Riproduzione riservata

STAMPA

[HOME](#) » [APPUNTAMENTI](#) » [MANIFESTAZIONI](#)

» In Trentino l'autunno è a tutto Marzemino - Italia a Tavola



[EVENTI](#)

[MANIFESTAZIONI](#)

[TRENTINO](#)

[VITIGNO](#)

[MARZEMINO](#)

[VITIGNO](#)

[AUTUNNO](#)

[SAPORI](#)

[MONTAGNA](#)

CANTINE

RISTORANTI

CONSORZI

DISTILLERIE

OLEIFICI

ENOLOGI

SOMMELIER

AGRONOMI

ALBERGHI

ATTREZZATURE

ENOLOGICHE

PARLIAMO DI VINO ▾ NEWS&EVENTI SUL VINO ▾ COMMUNITY DEL VINO ▾ VINI ITALIANI ▾ OLIO GEOWINE  
WINE STORE 🛒



HOME &gt; PARLIAMO DI VINO &gt; TURISMO DEL VINO

> TRENTINO, ENOGASTRONOMIA - A TUTTO MARZEMINO E SAPORI D'AUTUNNO LUNGO LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO



## TRENTINO, ENOGASTRONOMIA - A TUTTO MARZEMINO E SAPORI D'AUTUNNO LUNGO LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO

Dall'8 al 18 settembre torna la rassegna di appuntamenti dedicati a questo elegante vino rosso e alle specialità della stagione autunnale. In programma, esperienze di gusto, degustazioni guidate, proposte vacanza, cene a tema e molte altre iniziative.

Ad anticipare e accompagnare "La Vigna Eccellente...ed è subito Isera" (Isera, 16-18 settembre), e "Autumnus - I frutti della terra". (Trento, 9-11 settembre), la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino propone un ricco calendario di eventi e iniziative dedicate al Marzemino e ai sapori autunnali.

Obiettivo: valorizzare questo **vino rosso trentino rappresentativo della Vallagarina**, dentro e fuori questo specifico territorio a sud di Trento. In programma, quindi, **una quarantina di iniziative** che vedono il coinvolgimento di **più di 60 soci**, tra Valsugana, Lago di Garda, Piana Rotaliana, Altopiano della Paganella, Valle dei Laghi, Valle del Chiese e Trento.

Si parte con la **Proposta Roccabruna Speciale Marzemino** che **da giovedì 8 a sabato 10 e da giovedì 15 a sabato 17 settembre, dalle 17.00 alle**

Condividi:

Trentino, enogastronomia  
- A tutto Marzemino e  
Sapori d'autunno lungo la  
Strada del Vino e dei  
Sapori del Trentino



Redattore:

COMMENTI

Stampa



22.00, arricchirà l'offerta di **Palazzo Roccabruna – Enoteca Provinciale del Trentino di Trento**, offrendo la possibilità di effettuare assaggi di diverse etichette di Marzemino e di grappa di Marzemino.

**Venerdì 9 settembre**, sempre nel capoluogo, è invece in programma **Incontri di sapori lungo #StradaVinoTrentino**: una masterclass alla scoperta dei prodotti tipici, insieme ai produttori e alle loro storie. Durante l'incontro, in programma **a partire dalle 16.00 presso il Pavillon di Autumnus allestito in Piazza Duomo**, saranno coinvolti Antica Erboristeria Cappelletti, ASTRO-Associazione Triticoltori del Trentino, Cantina di La-Vis, Cantina Roveré della Luna Aichholz, Distilleria Bertagnolli, Panificio Moderno, Panificio Pasticceria Tecchiolli, Panificio Sosi, Salumeria Belli, Terre del Lagorai per due momenti, uno salato e uno dolce.

Il venerdì successivo, **16 settembre, dalle 19.00**, torna invece l'appuntamento con **Vallagarina, di cucina in cantina** un percorso enogastronomico nella storica sede di Palazzo Fedrigotti **a Isera**, con varie portate servite direttamente dai ristoratori e accompagnate dai vini proposti da una selezione di produttori del territorio e da una piacevole performance musicale.

Non mancano le **Esperienze di gusto**, proposte da vivere in giornata a cura della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Nello specifico, nei **weekend del 10-11 e del 17-18 settembre**, c'è la possibilità di prendere parte a **Weekend in cantina speciale Marzemino**: visita guidata e/o degustazione di Marzemino e/o di grappa di Marzemino presso le aziende aperte come Agraria Riva del Garda, Azienda Agricola Biologica Vallarom, Azienda Agricola Distilleria Casimiro, Azienda Agricola Donati Marco, Azienda Agricola Grigoletti, Azienda Agricola La Cadalora, Cantina Bailoni, Cantina d'Isera, Cantina La Vis, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Sociale di Trento, Cantine Mezzacorona, Cantine Monfort, Fondazione Mach – Istituto Agrario di San Michele all'Adige, Tenute Sajni Fasanotti e Vivallis.

Diverse, inoltre, le proposte **Taste&Bike**, da vivere in giornata su due ruote: in particolare, **giovedì 8 e 15 settembre** è in programma **Taste&Bike nel Comun Comunale**, tra Isera, Aldeno e Villa Lagarina, che prevede colazione, visite con degustazioni in cantina e pranzo; **venerdì 9 e 16 settembre Taste&Bike "Il Marzemino e la Vallagarina"** tra Trento, Nomi e Rovereto, che prevede invece due visite guidate con degustazione, intervallate da pranzo e merenda, mentre **sabato 10 e 17 settembre Taste&Bike "L'eccellente Iagarino"**, tra Rovereto, Mori, Isera e Nogaredo, che comprende colazione, due visite in cantina con relative degustazioni, laboratorio di cucina e pranzo.

A livello di iniziative, restando in Vallagarina vi sono diverse opportunità. Come **Marzemino for lunch**, in programma il **9, il 10, il 16 e 17 settembre, dalle 12.00 alle 15.00, presso l'Enoteca di Vivallis**: un percorso di degustazione guidata di tre differenti calici di Marzemino aziendale in abbinamento ad un risotto al Marzemino. Ma anche **Marzemino e incontri**, previsto per il **10 settembre dalle 17.00 alle 21.00**: una visita alla **Cantina Mori Colli Zugna** con degustazione di Marzemino finale in abbinamento a salumi e formaggi del territorio.

Spostandosi **a Isera, dall'8 al 10 e dal 12 al 16 settembre**, c'è **Vendemmia con noi** ovvero un'esperienza di vendemmia con **Cantina d'Isera**, dalla raccolta dell'uva in campagna al processo di vinificazione, fino alla degustazione finale presso l'Enoteca aziendale. Per chi invece preferisce scoprire le varie sfumature del Marzemino, **dall'8 al 10 e dal 12 al 17 settembre** c'è anche la possibilità di partecipare alla degustazione con **Il Marzemino in 4 calici**, che prevede la degustazione di quattro etichette aziendali.

Opportunità anche a **Fai della Paganella** con **La via del latte** del **9 settembre**, cioè una serata alla scoperta del territorio e delle sue eccellenze con visita in malga, sosta panoramica e cena in rifugio gustando i piatti dell'**Alpine Loung Meriz** abbinati a Marzemino di Cantina d'Isera e Cantine



Mezzacorona. A partire **dalle ore 17.00**.

**Sabato 10 e 17 settembre**, invece, le **Cantine Mezzacorona di San Michele all'Adige** propongono **Centodiciottesima vendemmia** con visita in cantina e degustazione di Marzemino dell'azienda, mentre **dall'8 al 10 e dal 12 al 17 settembre** la **Cantina Sociale di Trento**, presso l'enoteca aziendale, propone **Marzemino Ziresi Tasting**, una degustazione guidata di Marzemino e di un secondo vino a scelta abbinato a prodotti da forno di Panificio Sosi.

**Mercoledì 14 settembre** invece **L'Ora Ristorante** propone **Trentino Barbecue Speciale Marzemino** con il Marzemino di Agraria Riva del Garda ad accompagnare le carni di qualità di Macelleria Bertoldi Azienda Agricola preparate dai cuochi del ristorante.

A tutto Marzemino e sapori d'autunno si completa con diverse proposte enogastronomiche disponibili durante tutte le giornate di rassegna. In particolare, a **Trento**, l'appuntamento è presso **l'Antica Trattoria Due Mori** con **A tavola col Marzemino**, con il Marzemino di Azienda Agricola Marco Donati, e presso **Il Libertino – Osteria Tipica Trentina** con **Nomi incontra Trento** e il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti.

**A Lavis** la **Gelateria Serafini** propone **Gelato & Marzemino**, originale gelato drink preparato con il Marzemino di Cantina d'Isera.

A **Rovereto** il **Ristorante Il Doge** dà appuntamento per **I sapori della Vallagarina** con il Marzemino dell'Azienda Agricola Biologica Vallarom; mentre il **Ristorante la Brace** per **Nomi incontra Rovereto** con il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti e per **Dalla Vallagarina al Garda** con il Marzemino di Cantina d'Isera. Rimanendo in Vallagarina, anche la Locanda delle Tre Chiavi sceglie di abbinare i suoi piatti al Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti per **Nomi incontra Isera**.

Spostandosi in **Valle dei Laghi**, l'**Osteria Ca' dei Giosi di Covelò di Valledaghi** propone **Marzemino in Osteria** con il Marzemino Bottega dei Vinai di Cavit e quello di Fondazione Mach – Istituto Agrario di San Michele all'Adige, mentre il **Ristorante Alfio di Dro** **Nomi incontra Dro**, con il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti, e **Connubio di sapori** con il Marzemino di Cantina d'Isera.

Più a sud, **L'Ora Ristorante di Riva del Garda** aspetta i foodlovers per **Le eccellenze** con il Marzemino di Agraria di Riva del Garda e la Carne Salada di Macelleria Bertoldi Azienda Agricola.

Doppio appuntamento anche in Valsugana con **Nomi incontra Levico Terme** presso il **Ristorante Boivin** che propone i propri piatti in abbinamento al Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti e **Nomi incontra Pergine Valsugana**, con lo stesso vino proposto in abbinamento ai piatti del **Ristorante Antiche Contrade**.

E ancora **Molveno**, con **Dalla Vallagarina alle Dolomiti** in cui il Marzemino di Cantina Mori Colli Zugna e la grappa di Marzemino di Distilleria Azienda Agricola Casimiro incontrano i piatti del **Rifugio La Montanara**; e altri tre appuntamenti con il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti: presso il **Ristorante la Contea di Bolbeno**, con **Nomi incontra Bolbeno**; presso **La Polentera di Storo**, con **Nomi incontra Storo** e presso **l'Agritur Volpaia di Vermiglio**, con **Nomi incontra Vermiglio**.

**Quattro**, infine, le **proposte vacanza: Profumi di Marzemino**, che comprende due notti al **B&B Le Tre Chiavi di Isera** e il focus sul Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti; **Weekend tra Marzemino e sapori locali**, con pacchetto da due notti al **B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme** alla scoperta di A tutto Marzemino e del vino di Cantina d'Isera; **Marzemino settembrino**, presso **l'Hotel Garni Lillà di Terlago di Valledaghi** dove brindare, anche in questo caso, con il Marzemino di Cantina d'Isera; **Viaggi di gusto speciale Marzemino**, ovvero una proposta vacanza presso i soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino a tema Marzemino

cucita su misura rispetto alle esigenze dell'ospite.

La rassegna **A tutto Marzemino e sapori d'autunno** fa parte del calendario di **manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest**.

01/09/2022

© RIPRODUZIONE RISERVATA

## COMMENTI

PER INSERIRE UN COMMENTO DEVI ESSERE REGISTRATO

Non sono stati scritti ancora commenti su Trentino, enogastronomia - A tutto Marzemino e Sapori d'autunno lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Scrivi tu il primo commento su Trentino, enogastronomia - A tutto Marzemino e Sapori d'autunno lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

## ARTICOLI CORRELATI



STARBUCKS E  
IL VINO?  
L'ACCORDO  
DEL  
PROSECCO

PROSECCO



CHARDONNAY  
DU MONDE  
2015: 9 I VINI  
ITALIANI DA  
MEDAGLIA

VITIGNI



DOUJA D'OR  
2015: TUTTI I  
VINI ITALIANI  
PREMIATI CON  
L'OSCAR

VINO E CULTURA



VINO E ARTE:  
L'artista pavese  
Marco Lodola firma  
la IV edizione di  
Sant'Appiano  
d'Autunno 2015 II

VINO E CULTURA



HOTEL, A  
OTTOBRE LA  
39^ EDIZIONE

Manca poco alla  
edizione 2015 di

VINO E  
PROFESSIONI



CONCORSO  
ENOLOGICO  
FASCETTA D

Giunto alla seconda  
edizione il concorso

PROSECCO



BULFERETTI HOTEL  
GROUP PONTEDILEGNO RESTORANTI REAL ESTATE

# Gazzetta delle Valli

News dalle Valli Lombarde e Trentine



BULFERETTI HOTEL  
GROUP PONTEDILEGNO RESTORANTI REAL ESTATE



## A tutto Marzemino e Sapori d'autunno lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino: programma eventi

mercoledì, 7 settembre 2022

QUANDO: 9 settembre 2022@15:45-16:45  
Europe/Rome Fuso orario

Calendario

Ad anticipare e accompagnare "La Vigna Eccellente...ed è subito Isera" (Isera, 16-18 settembre), e "Autumnus - I frutti della terra". (Trento, 9-11 settembre), la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino propone un ricco calendario di eventi e iniziative dedicate al **Marzemino e ai sapori autunnali**. Obiettivo: valorizzare questo **vino rosso trentino rappresentativo della Vallagarina**, dentro e fuori questo specifico territorio a sud di Trento. In programma, quindi, **una quarantina di iniziative** che vedono il coinvolgimento di **più di 60 soci**, tra Valsugana, Lago di Garda, Piana Rotaliana, Altopiano della Paganella, Valle dei Laghi, Valle del Chiese e Trento.

Si parte con la **Proposta Roccabruna Speciale Marzemino** ([link](#)) che **da giovedì 8 a sabato 10 e da giovedì 15 a sabato 17 settembre, dalle 17.00 alle 22.00**, arricchirà l'offerta di **Palazzo Roccabruna - Enoteca Provinciale del Trentino di Trento**, offrendo la possibilità di effettuare assaggi di diverse etichette di Marzemino e di grappa di Marzemino.

**Venerdì 9 settembre**, sempre nel capoluogo, è invece in programma **Incontri di sapori lungo #StradaVinoTrentino** ([link](#)): una masterclass alla scoperta dei prodotti tipici, insieme ai produttori e alle loro storie. Durante l'incontro, in programma **a partire dalle 16.00 presso il Pavillon di Autumnus allestito in Piazza Duomo**, saranno coinvolti Antica Erboristeria Cappelletti, ASTRO-Associazione Trotilcoltori del Trentino, Cantina di La-Vis, Cantina Roveré della Luna Aichholz, Distilleria Bertagnolli, Panificio Moderno, Panificio Pasticceria Tecchiolli, Panificio Sosi, Salumeria Belli, Terre del Lagorai per due momenti, uno salato e uno





dolce.

Il venerdì successivo, **16 settembre, dalle 19.00**, torna invece l'appuntamento con **Vallagarina, di cucina in cantina** ([link](#)): un percorso enogastronomico nella storica sede di Palazzo Fedrigotti a Isera, con varie portate servite direttamente dai ristoratori e accompagnate dai vini proposti da una selezione di produttori del territorio e da una piacevole performance musicale.

Non mancano le **Esperienze di gusto**, proposte da vivere in giornata a cura della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Nello specifico, nei **weekend del 10-11 e del 17-18 settembre**, c'è la possibilità di prendere parte a **Weekend in cantina speciale Marzemino** ([link](#)): visita guidata e/o degustazione di Marzemino e/o di grappa di Marzemino presso le aziende aperte come Agraria Riva del Garda, Azienda Agricola Biologica Vallarom, Azienda Agricola Distilleria Casimiro, Azienda Agricola Donati Marco, Azienda Agricola Grigoletti, Azienda Agricola La Cadalora, Cantina Bailoni, Cantina d'Isera, Cantina La Vis, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Sociale di Trento, Cantine Mezzacorona, Cantine Monfort, Fondazione Mach – Istituto Agrario di San Michele all'Adige, Tenute Sajni Fasanotti e Vivallis.

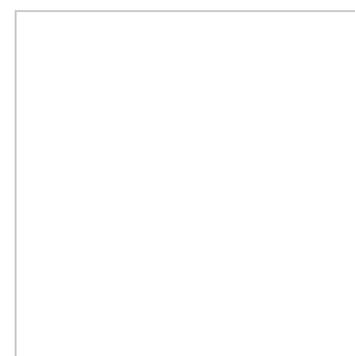
Diverse, inoltre, le proposte **Taste&Bike**, da vivere in giornata su due ruote: in particolare, **giovedì 8 e 15 settembre** è in programma **Taste&Bike nel Comun Comunale** ([link](#)), tra Isera, Aldeno e Villa Lagarina, che prevede colazione, visite con degustazioni in cantina e pranzo; **venerdì 9 e 16 settembre Taste&Bike "Il Marzemino e la Vallagarina"** ([link](#)), tra Trento, Nomi e Rovereto, che prevede invece due visite guidate con degustazione, intervallate da pranzo e merenda, mentre **sabato 10 e 17 settembre Taste&Bike "L'eccellente lagarino"** ([link](#)), tra Rovereto, Mori, Isera e Nogaredo, che comprende colazione, due visite in cantina con relative degustazioni, laboratorio di cucina e pranzo.

A livello di iniziative, restando in Vallagarina vi sono diverse opportunità. Come **Marzemino for lunch** ([link](#)), in programma **il 9, il 10, il 16 e 17 settembre, dalle 12.00 alle 15.00, presso l'enoteca di Vivallis**: un percorso di degustazione guidata di tre differenti calici di Marzemino aziendale in abbinamento ad un risotto al Marzemino. Ma anche **Marzemino e incontri** ([link](#)), previsto per il **10 settembre dalle 17.00 alle 21.00**: una visita alla **Cantina Mori Colli Zugna** con degustazione di Marzemino finale in abbinamento a salumi e formaggi del territorio.

Spostandosi a Isera, **dall'8 al 10 e dal 12 al 16 settembre**, c'è **Vendemmia con noi** ([link](#)) ovvero un'esperienza di vendemmia con **Cantina d'Isera**, dalla raccolta dell'uva in campagna al processo di vinificazione, fino alla degustazione finale presso l'enoteca aziendale. Per chi invece preferisce scoprire le varie sfumature del Marzemino, **dall'8 al 10 e dal 12 al 17 settembre** c'è anche la possibilità di partecipare alla degustazione con **Il Marzemino in 4 calici** ([link](#)), che prevede la degustazione di quattro etichette aziendali.

Opportunità anche a **Fai della Paganella** con **La via del latte** ([link](#)) del **9 settembre**, cioè una serata alla scoperta del territorio e delle sue eccellenze con visita in malga, sosta panoramica e cena in rifugio gustando i piatti dell'**Alpine Loung Meriz** abbinati a Marzemino di Cantina d'Isera e Cantine Mezzacorona. A partire **dalle ore 17.00**.

**Sabato 10 e 17 settembre**, invece, le **Cantine Mezzacorona di San Michele all'Adige** propongono **Centodiciottesima vendemmia** ([link](#)) con visita in cantina e degustazione di Marzemino dell'azienda,



mentre **dall'8 al 10 e dal 12 al 17 settembre** la **Cantina Sociale di Trento**, presso l'enoteca aziendale, propone **Marzemino Ziresi Tasting** ([link](#)), una degustazione guidata di Marzemino e di un secondo vino a scelta abbinato a prodotti da forno di Panificio Sosi.

**Mercoledì 14 settembre** invece **L'Ora Ristorante** propone **Trentino Barbecue Speciale Marzemino** ([link](#)) con il Marzemino di Agraria Riva del Garda ad accompagnare le carni di qualità di Macelleria Bertoldi Azienda Agricola preparate dai cuochi del ristorante.

A tutto Marzemino e sapori d'autunno si completa con diverse proposte enogastronomiche disponibili durante tutte le giornate di rassegna. In particolare, a **Trento**, l'appuntamento è presso l'**Antica Trattoria Due Mori** con **A tavola col Marzemino** ([link](#)), con il Marzemino di Azienda Agricola Marco Donati, e presso **Il Libertino – Osteria Tipica Trentina** con **Nomi incontra Trento** ([link](#)) e il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti.

A **Lavis** la **Gelateria Serafini** propone **Gelato & Marzemino** ([link](#)), originale gelato drink preparato con il Marzemino di Cantina d'Isera.

A **Rovereto** il **Ristorante Il Doge** dà appuntamento per **I sapori della Vallagarina** ([link](#)) con il Marzemino dell'Azienda Agricola Biologica Vallarom; mentre il **Ristorante la Brace** per **Nomi incontra Rovereto** ([link](#)) con il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti e per **Dalla Vallagarina al Garda** ([link](#)) con il Marzemino di Cantina d'Isera. Rimanendo in Vallagarina, anche la Locanda delle Tre Chiavi sceglie di abbinare i suoi piatti al Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti per **Nomi incontra Isera** ([link](#)).

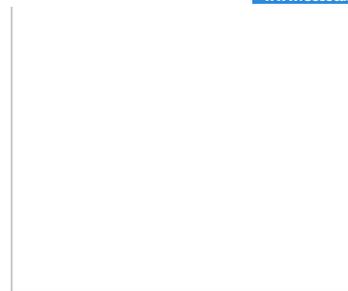
Spostandosi in **Valle dei Laghi**, l'**Osteria Ca' dei Giosi di Covelò di Valledaghi** propone **Marzemino in Osteria** ([link](#)) con il Marzemino Bottega dei Vinai di Cavit e quello di Fondazione Mach – Istituto Agrario di San Michele all'Adige, mentre il **Ristorante Alfio di Dro Nomi incontra Dro** ([link](#)), con il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti, e **Connubio di sapori** ([link](#)) con il Marzemino di Cantina d'Isera.

Più a sud, **L'Ora Ristorante di Riva del Garda** aspetta i foodlovers per **Le eccellenze** ([link](#)) con il Marzemino di Agraria di Riva del Garda e la Carne Salada di Macelleria Bertoldi Azienda Agricola.

Doppio appuntamento anche in Valsugana con **Nomi incontra Levico Terme** ([link](#)) presso il **Ristorante Boivin** che propone i propri piatti in abbinamento al Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti e **Nomi incontra Pergine Valsugana** ([link](#)), con lo stesso vino proposto in abbinamento ai piatti del **Ristorante Antiche Contrade**.

E ancora **Molveno**, con **Dalla Vallagarina alle Dolomiti** ([link](#)) in cui il Marzemino di Cantina Mori Colli Zugna e la grappa di Marzemino di Distilleria Azienda Agricola Casimiro incontrano i piatti del **Rifugio La Montanara**; e altri tre appuntamenti con il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti: presso il **Ristorante la Contea di Bolbeno**, con **Nomi incontra Bolbeno** ([link](#)); presso **La Polentera di Storo**, con **Nomi incontra Storo** ([link](#)) e presso l'**Agritur Volpaia di Vermiglio**, con **Nomi incontra Vermiglio** ([link](#)).

**Quattro**, infine, le **proposte vacanza: Profumi di Marzemino** ([link](#)), che comprende due notti al **B&B Le Tre Chiavi di Isera** e il focus sul Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti; **Weekend tra Marzemino e sapori locali** ([link](#)), con pacchetto da due notti al **B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme** alla scoperta di A tutto Marzemino e del vino di Cantina d'Isera; **Marzemino settembrino** ([link](#)), presso



### AGENDA DELLE VALLI

7 mer 2022

- 17:55 Aquila Basket Trento: Max Ladurn...
- 18:00 Egna: installato il ponte sull'a...
- 18:00 Iscrizioni Tremosine by Night
- 18:45 40a edizione Premio Gambrinus "G..."

Visualizza Calendario. →



### LINKS UTILI

- Adamello guide alpine
- Altri media
- Apricaonline
- Apt Val di Sole
- Cerca Lavoro Jooble
- Comune Dimaro
- Comune Edolo
- Comune Pejo
- Comune Ponte di Legno
- Info Fim Cisl Valle Camonica
- Infopoint Capo di Ponte
- open 2
- Parco dell'Adamello
- performance web
- Pontedilegno
- Pro Loco Capo Di Ponte
- Pro Loco Carisolo
- Pro Loco Temù
- Pro Loco Zezza D'Oglio
- Scuola Italiana Sleddog Tonale
- Terme di Pejo
- Ufficio Informazioni Turistica Campiglio e Val Rendena
- Ufficio Turistico Vermiglio



l'**Hotel Garni Lillà di Terlago di Vallelaghi** dove brindare, anche in questo caso, con il Marzemino di Cantina d'Isera; **Viaggi di gusto speciale Marzemino** ([link](#)), ovvero una proposta vacanza presso i soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino a tema Marzemino cucita su misura rispetto alle esigenze dell'ospite.

La rassegna **A tutto Marzemino e sapori d'autunno** fa parte del calendario di **manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest**.

Dettagli e maggiori informazioni su [tastetrentino.it/atuttomarzemino](http://tastetrentino.it/atuttomarzemino)



HOME

LE SPA

TRATTAMENTI

REPORTAGE

SPA IN PIEMONTE

SPA IN SLOVENIA

LIBRI

RICETTE SANE



# World Wellness Weekend 2022 al Preidlhof Luxury Dolcevita Resort



**Quando una delle spa più premiate d'Europa incontra il movimento interazionale dedicato al "benessere e agli stili di vita sani" prende vita uno degli eventi più interessanti dell'autunno 2022.**

Stiamo parlando del **World Wellness Weekend**, la kermesse che unisce il mondo sotto il segno del benessere e della sua divulgazione secondo i 5 pilastri del benessere condiviso, per la prima volta viene ospitato al **Preidlhof Luxury Resort**. Sotto la guida e la creatività di **Patrizia Bortolin**, Spa manager and holistic designer di fama internazionale, il fine settimana di settembre dedicato al **World Wellness Weekend** diventa un'occasione unica per conoscere e soprattutto fare esperienza della filosofia del Preidlhof alla ricerca di un profondo equilibrio tra **edonica ed eudemonica** felicità.

f	5,172 Fans	LIKE
@	10,907 Followers	SEGUI
🐦	646 Followers	SEGUI

News



**Il 6° World Wellness Weekend a Torino è nel segno dello...**

Due location per un solo evento WORLD WELLNESS WEEKEND il 18 settembre per conoscere lo shiatsu a Torino, due location, un unico giorno, due possibilità per...



**Alassio per il secondo anno City of Wellness per il World...**



**TRAVEL STORIES AWARD 2022 - Linguaggi e contaminazioni del racconto turistico...**



Preidlhof Luxury Dolcevita Resort – Naturno

La **mattina di Venerdì, Sabato e Domenica** è dedicata ad una straordinaria sessione di **gong e suono terapia**, aperta al pubblico, nella "aula magna" ovvero la sala relax della spa. Le persone potranno distendersi sui lettini ad acqua riscaldanti o a terra per godersi il potere trasformativo del suono creato da **Christoph e dalla moglie**. L'altoatesino è uno degli esperti più interessanti di suono terapia per il benessere e utilizzerà la sua collezione di gong e strumenti artigianali oltre alla lunga esperienza di suono terapia.

Durante i pomeriggi saranno disponibili sessioni di sound healing a pagamento per chi lo desidera.



Gong e suono terapia con Christof e sua moglie Viviana

Domenica mattina si potrà partecipare gratuitamente a **forest bathing sul monte Tramontana** con la meravigliosa "**druida**" **Irmgard**, esperta di erbe, piante curative e maestra dello stare nel bosco, percependone ogni sfumatura ed ogni benefica influenza. Lei prepara il te con le delizie del suo giardino e alla fine fa un rituale con erbe, radici e resine in base alle necessità.

PRENOTA LA TUA VACANZA IN SLOVENIA

Località

Seleziona 

Struttura

Seleziona 

Data di arrivo

Data di partenza

Camere

1 

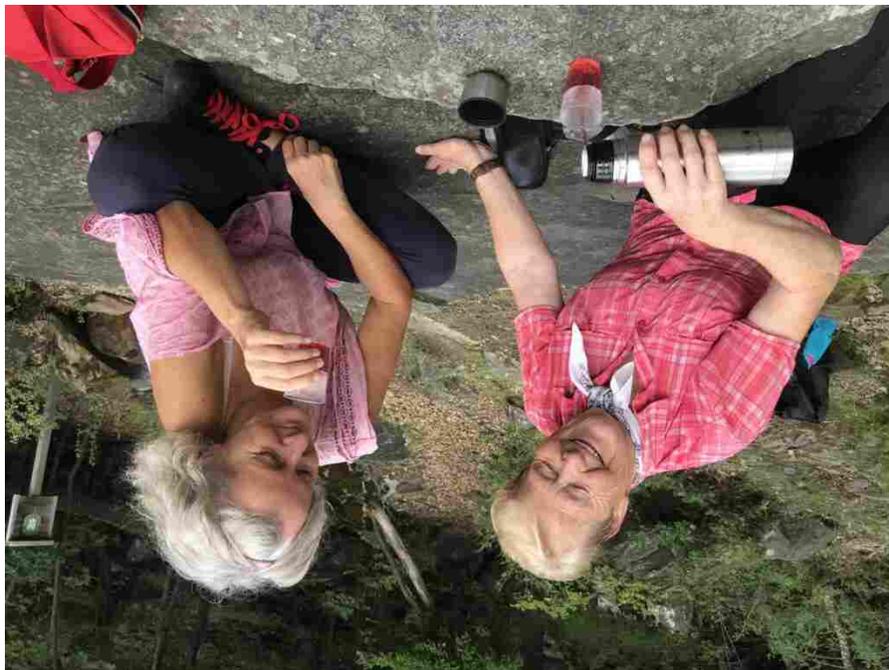
Adulti

2 

Bambini

0 

CERCA



Patrizia Bortolin con la "druida" Irmagard

Sempre di Domenica pomeriggio si potrà sperimentare la danza ispirata alla danza del ventre con Pamela.

Sabato pomeriggio **olive tasting** (aperto al pubblico) abbinato al benessere. Sarà utilizzato l'olio del famoso frantoio di Riva del Garda, lo stesso che si utilizza quando ci si sottopone al massaggio 46° parallelo (che si potrà effettuare su richiesta e a pagamento).



Olive Tasting con Patrizia Bortolin e Pamela

## PROGRAMMA NEL DETTAGLIO

(free x tutti gli ospiti de resort)

**Venerdì 16** settembre ore 10.30

**apple journey, analysis sensoriale mindful eating** guidate dalla nostra Psicologa e Wellness Trainer, sulla terrazza davanti ai meleti

**Sabato 17** settembre ore 11

**yoga della risata** guidata dalle **Laughter Yoga Leaders Pamela, Alessandra, Aurora,**

**wellness olive tasting con Pamela** e la sua storia di raccolta olive con la famiglia in Abruzzo. La sua famiglia produce olio x uso personale e lei ha sempre partecipato alla raccolta delle olive, al Preidhof ha fatto il training di olive tasting base e Patrizia Bortolin ha creato una bella esperienza basata sull'olio di oliva 46° parallelo del Frantoio di Riva, il più a nord tra gli oli di oliva e award winning, lo stesso che nella spa del resort si usa x massaggio 46° parallelo.



*Una sessione di Yoga della risata da provare durante il prossimo World Wellness Weekend*

**Sabato 17** ore 17.30 **sound & gong healing session**

**Christof Bernhard, Gong Master e Formatore, insieme alla moglie Viviana**

**Molinari**, anche lei Gong Master, fanno **bagni di Gong di gruppo**, trattamenti individuali sonori e insegnano come si suonano i gong, le campane tibetane, il tamburo e tanti altri strumenti. Da anni stanno esplorando il potenziale delle vibrazioni e verificano sempre più che il suono crea spazi di rilassamento e rigenerazione profonda, le persone che ricevono hanno la sensazione di una maggior benessere generale. L'approccio di Christof e Viviana al mondo dei suoni è scientifico ed olistico: il loro obiettivo è quello di portare benefici a livello cellulare, cerebrale e di aiutare nel creare armonia nella vita delle persone.

Free x tutti. Su richiesta fanno sessions individuali la mattina tra le 10 e le 12, 180€ a session.



Viviana Molinari – Gong master durante una Gong Session



Christof Bernard Gong Master – bagni di Gong

### **Domenica 18 ore 9-12**

Forest Bathing con la nostra **druida "Irmagard Mossmair"** e la sua magica e award-winning esperienza nel bosco, mindful walk, offre il te che prepara lei, introduce gli elementi della natura ed è una super esperta di erbe terapeutiche e medicina cinese. Fa un rituale del fuoco con radici e resine che raccoglie appositamente in base all'intenzione del rituale, che qui si fa spesso anche come rito di purificazione per le case e le persone.

### **Domenica 18 ore 15** Danza d'ispirazione orientale

si potrà sperimentare la **danza ispirata alla danza del ventre** con Pamela

### **Domenica ore 17.30 sound & gong healing session**

Christof Bernhard, Gong Master e Formatore, insieme alla moglie Viviana Molinari,

anche lei Gong Master, fanno bagni di Gong di gruppo, trattamenti individuali sonori e insegnano come si suonano i gong, le campane tibetane, il tamburo e tanti altri strumenti. Da anni stanno esplorando il potenziale delle vibrazioni e verificano sempre più che il suono crea spazi di rilassamento e rigenerazione profonda, le persone che ricevono hanno la sensazione di una maggior benessere generale. L'approccio di Christof e Viviana al mondo dei suoni è scientifico ed olistico: il loro obiettivo è quello di portare benefici a livello cellulare, cerebrale e di aiutare nel creare armonia nella vita delle persone.

Trova la tua destinazione e attività nel mondo durante **World Wellness Weekend** al link [Wellmap.org](http://Wellmap.org)

## ARTICOLI CORRELATI

## ALTRI ARTICOLI



Benessere a Torino e Provincia

Il 6° World Wellness Weekend a Torino è nel segno dello Shiatsu



Al Mare

Alassio per il secondo anno City of Wellness per il World Wellness Weekend '22



In Evidenza

TRAVEL STORIES AWARD 2022 – Linguaggi e contaminazioni del racconto turistico al Salone Internazionale del Libro di Torino



TURISMO DEL BENESSERE - Rivista online specializzata in terme, spa, centri benessere, hotel e tematiche relative al mondo del wellness.

Contattaci:

[contatti@turismodelbenessere.com](mailto:contatti@turismodelbenessere.com)



## Novita'



World Wellness Weekend 2022 al Preidlhof Luxury Dolcevita Resort



Il 6° World Wellness Weekend a Torino è nel segno dello...



Alassio per il secondo anno City of Wellness per il World...

## Categorie

News	137
In Evidenza	123
Reportage	50
Benessere in Piemonte	44
Viaggi	42
Trattamenti Naturali	39
A Tutto Benessere	38
Psicologia e Benessere	35



# Wine News

THE POCKET WINE WEB SITE IN ITALY



Mercoledì 07 Settembre 2022 - Aggiornato alle 19:14

ITALIA MONDO NON SOLO VINO NEWSLETTER LA CANTINA DI WINENEWS DICONO DI NOI WINENEWS TV



## ARCHIVIO

L'AGENDA DI WINENEWS

HOME > ARCHIVIO

# Dal "Festival Franciacorta in Cantina" alla "Festa della Vendemmia #Renaissance" a Fontanafredda

Ecco gli eventi: dal "Rapporto Coop 2022" al "Food&Wine Tourism Forum", dalla "Douja d'Or" a "Lugana Armonie Senza Tempo" e gli "Etna Days"

MILANO, 07 SETTEMBRE 2022, ORE 19:30



Attesissimo, torna il "Festival Franciacorta in Cantina 2022"

1/10



Mentre il "Rapporto Coop 2022" sui consumi e gli stili di vita degli italiani di oggi e di domani, e il "Food&Wine Tourism Forum" dedicato al futuro del turismo

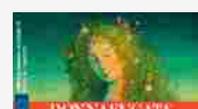
Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

enogastronomico, organizzato dall'Ente Turismo Langhe Monferrato Roero al Castello di Grinzane Cavour, tracciano scenari e si interrogano sul futuro attraverso la "lente" dell'enogastronomia, ed Assoenologi, Uiv-Unione Italiana Vini ed Ismea presentano le "Previsioni vendemmiali 2022", nei territori italiani **sono tantissimi gli eventi segnalati da WineNews nell'agenda di settembre, ricca più che mai, con la vendemmia entrata ormai nel vivo.** Dal "Festival Franciacorta in Cantina", pioniere degli "eventi di territorio" promossi dal vino italiano, con le griffe che aprono le porte agli appassionati per raccontare dove e come nascono le loro prestigiose bollicine, alla "Festa della Vendemmia 2022 #Renaissance" a Fontanafredda, con il primo "Serralunga Day" promosso dalla storica cantina per i 30 anni dalla nascita del primo Barolo del Comune di Serralunga d'Alba, con i produttori riuniti per l'anteprima dell'annata 2019 con il primo Master of Wine italiano Gabriele Gorelli e il fondatore di Eataly Oscar Farinetti (riservata alla stampa); dalla Tenuta Carretta della famiglia Miroglio che festeggia ben 555 anni di storia tra Langhe e Roero, alla "Douja d'Or", la storica rassegna con protagonisti ad Asti la Barbera d'Asti e i Vini del Monferrato, l'Asti Spumante e il Moscato d'Asti Docg e i piatti della tradizione del Monferrato; dalla "Vendemmia Reale" della "Torino Wine Week" nei Giardini Reali di Torino, a "A tutto Marzemino" lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino; da "The Queen of Taste" a Cortina "capitale" della ristorazione stellata di montagna, a "Soave Seven 2022" con la degustazioni di diverse annate del Soave con la Strada del Vino Soave; dall'"Emilia Wine Experience" per scoprire i migliori vini e sapori emiliani, all'"Expo Chianti Classico", evento storico del territorio all'edizione n. 50 a Greve in Chianti; dall'"Harvest Experience" a Castiglion del Bosco nei vigneti di Brunello a Montalcino, a "Pittura Fresca", mostra di opere di artisti come Mario Schifano e Tano Festa da Michele Satta a Bolgheri; da "Orvieto città del gusto, dell'arte e del lavoro" della Fondazione Cotarella e del Consorzio Orvieto Way of Life, alla nuova cantina di Antonelli San Marco a Montefalco; da "Lugana Armonie Senza Tempo" con la regia del Consorzio Tutela Lugana Doc a Roma, al "Campania Stories Day" con le nuove annate dei vini campani a Pozzuoli; da "Il canto della terra" di Pietro Ruffo, nuova opera site specific a Feudi di San Gregorio, a "ViniMilo", storica kermesse dedicata alla cultura del vino dell'Etna, dove nascono anche gli "Etna Days-I Vini del Vulcano" con i quali il Consorzio Etna Doc accoglie la stampa internazionale direttamente sul vulcano.

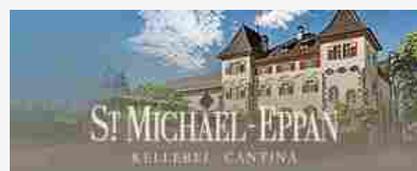
### **Il "Rapporto Coop 2022", il "Food&Wine Tourism Forum" e le "Previsioni Vendemmiali 2022"**

L'8 settembre viene presentata l'anteprima digitale del nuovo "Rapporto Coop 2022", a cura di Albino Russo, dg Ancc Coop-Associazione Nazionale Cooperative di Consumatori, con gli interventi di Marco Pedroni, presidente Ancc Coop e Coop Italia, e Maura Latini, ad Coop Italia, e con la fotografia di uno scenario globale in profonda trasformazione nel quale il futuro degli italiani è incerto, a cavallo tra la possibile "coda



pandemica", l'inflazione, il conflitto ucraino e le elezioni alle porte, del loro rapporto con il cibo e degli inevitabili cambiamenti dei loro stili di vita ([l'evento è trasmesso in streaming](#)).

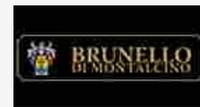
Dedicato al "cambiamento" ("Change"), sempre l'8 settembre al Castello di Grinzane Cavour c'è l'edizione n. 5 del **"Food&Wine Tourism Forum"**, il più importante appuntamento in Italia promosso e organizzato da Ente Turismo Langhe Monferrato Roero con la direzione scientifica di Roberta Milano, e rivolto agli operatori della filiera turistica, ai player istituzionali pubblici e privati, giornalisti, blogger, startup e studenti, per parlare di innovazione nel turismo enogastronomico, dalla strategia all'operatività, dalle testimonianze internazionali ai social media, dalle più attuali ricerche alla didattica sulle tecniche digitali utili alla promozione per gli operatori. I temi affrontati andranno dall'enoturismo all'agricoltura 4.0, culinary tourism, ristorazione, turismo ed esperienze, blockchain e Nft, nuove tecnologie digitali legate al vino e ai prodotti gastronomici, mobilità sostenibile e altro ancora. 18 gli appuntamenti con protagonisti delle Conference - la sezione di incontri di ampio respiro orientati alla strategia e arricchiti dal pensiero di esperti nazionali e internazionali - Alessandra Priante, direttore Europa Unwto, e Roberta Garibaldi, ad Enit, nell'incontro "Turismo enogastronomico e cambiamenti in atto nel mondo e in Italia" moderato dal destination manager Mauro Carbone. "Non c'è nulla di immutabile, tranne l'esigenza di cambiare" è invece il tema del dibattito con speaker Monica Mantovani di Ipsos, Maria Elena Rossi, direttore Marketing Enit, e il direttore di Toscana Promozione Turistica e direttore scientifico dell'evento Bto di Firenze, Francesco Tapinassi. Ma si parla anche di "Sostenibilità di una destinazione", ancora con Tapinassi insieme con Andrea Casadei, business developer in H-Farm, e Stefano Mosca, dg della "Fiera Internazionale del Tartufo Bianco d'Alba", e di "Promozione territoriale tra vecchi e nuovi media" con Paolo Iabichino, Barbara Sgarzi, Gilberto Volpara e Paolo Vizzari. Per lasciare poi ampi spazi dedicati a "Enoturismo e strumenti digitali, questo matrimonio s'ha da fare", "Podcast ed enogastronomia", "Come sta cambiando la ristorazione, tra problemi, cambiamenti e soluzioni" e molto altro ancora. Per la sezione Toolkit, ovvero gli eventi formativi pensati per gli operatori e focalizzati sui social media e sul potenziamento dei canali digitali, si indaga invece l'utilizzo di Facebook e Instagram nell'advertising con Andrea Pruiti, la nuova e moderna comunicazione attraverso TikTok e Reels con Marika Marangella e la brand positioning a cura di Nicoletta Polliotto. Tanti anche i dati di ricerche e indagini con relatori, tra gli altri, la docente del Ciset Valeria Minghetti e il co-fondatore di Divinea Filippo Galanti, e ancora l'Industry relations director Italia e Spagna di The Fork, Valentina Quattro, il fondatore di The Data Appeal Mirko Lalli e il direttore di Risposte Turismo Anthony La Salandra. Il 14 settembre **al Ministero delle Politiche Agricole, Alimentari e Forestali a Roma, Assoenologi, Uiv-Unione Italiana Vini ed Ismea presentano le "Previsioni vendemmiali 2022"**, con Stefano Patuanelli, Ministro delle Politiche Agricole, e Gian Marco Centinaio, Sottosegretario di Stato alle Politiche Agricole, le previsioni in Italia illustrate da Fabio Del Bravo, direttore servizi per lo Sviluppo Rurale Ismea, l'andamento climatico della stagione analizzato da Paolo Brogioni, direttore Assoenologi, e le previsioni in Europa secondo Ignacio Sánchez Recarte, segretario



generale Ceev, e gli interventi di Lamberto Frescobaldi, presidente Uiv, e Riccardo Cotarella, presidente Assoenologi, moderati da Paolo Castelletti, segretario generale Uiv.

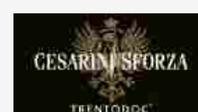
### Dalle "Anteprime" ai "salotti" del vino italiano

Nei Campi Flegrei l'8 settembre, in occasione di **"Campania Stories - Special Edition"**, l'evento ideato da Miriade & Partners con le aziende partecipanti, per svelare le nuove annate delle principali Denominazioni dei vini campani, è il "Campania Stories Day" dedicato ad operatori e appassionati, all'Hotel Gli Dei a Pozzuoli di fronte all'Isola di Procida "Capitale Europea della Cultura 2022". Tra le cantine protagoniste, si va da Di Meo a Feudi di San Gregorio, da Pietracupa a Sanpaolo di Claudio Quarta, da Luigi Tecce alla Tenuta Cavalier Pepe, dalla Fattoria La Rivolta a La Guardiense, da Mustilli alla Cantina di Lisandro, da Villa Matilde Avallone e le Tenute di Pietrafusa ad Astroni, da Bosco de' Medici a Casa Setaro, da Marisa Cuomo a Monteverrano e San Salvatore 1988, per citarne solo alcune. Il **Consorzio Vini Etna Doc** ha lanciato, quindi, la prima edizione di **"Etna Days-I Vini del Vulcano"**, l'evento che dal 13 al 18 settembre porterà sul territorio etneo esperti degustatori e giornalisti di più di 30 testate internazionali e specializzate, dagli Usa al Nord Europa, in un press tour per conoscere la sempre più vivace viticoltura del vulcano, i produttori e i loro vini, con un ricco programma di degustazioni delle diverse tipologie dei vini che nascono alle pendici del vulcano attivo più alto d'Europa, masterclass e visite ai produttori. Il 14 settembre è prevista la presentazione del territorio con l'Istituto Nazionale di Geofisica e Vulcanologia (Ingv), seguita da un banco di assaggio e da una visita archeologica ai suggestivi palmenti rupestri e da una cena con i produttori; il 15 e 16 settembre i giornalisti visiteranno 40 aziende che ospiteranno anche i vini ed i produttori di altre 50 cantine dell'Etna Doc. Infine, il 17 settembre gli ospiti saranno condotti nell'escursione guidata sugli spettacolari crateri sommitali dell'Etna con un pranzo al Rifugio Sapienza, prima di trasferirsi a Catania a Palazzo della Cultura per un incontro insieme ai produttori e uno speciale wine party finale. E da Montalcino a Los Angeles, passando per Londra, New York e Toronto, assume un carattere sempre più internazionale l'edizione n. 31 di **"Benvenuto Brunello"**, l'anteprima delle nuove annate del **Consorzio del Vino Brunello di Montalcino** in programma a partire dall'11 novembre. Confermato dunque anche per quest'anno il format autunnale, con il Brunello 2018 e la Riserva 2017 pronti a debuttare in Italia e per la prima volta in quattro città tra Vecchio e Nuovo Continente con un'edizione in contemporanea dell'evento il 17 novembre. Intanto, tra gli eventi di punta, come ha già fatto la **"Milano Wine Week"**, che ci sarà a Milano dall'8 al 16 ottobre, con l'edizione n. 5 e un programma rinnovato nei quartieri più trendy della città, anche il **"Merano Wine Festival"** ha già annunciato che andrà in scena con l'edizione n. 31 dal 4 all'8 novembre a Merano, con la novità, ha detto il "regista", The WineHunter Helmuth Köcher, del Summit sulla sostenibilità "Respiro e grido della terra". Nell'attesa, dal Piemonte alla Toscana, torna **"Cantine Aperte in Vendemmia"**, da settembre ad ottobre, per vivere in prima persona la raccolta delle uve nelle aziende del Movimento Turismo del Vino.



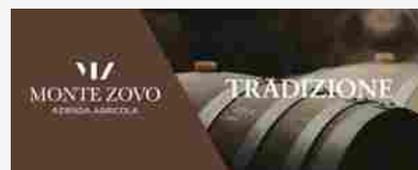
### Dalla Franciacorta all'Oltrepò, passando per Milano

In Franciacorta arriva una nuova edizione del Festival pioniere degli "eventi di territorio" promossi dal vino italiano: **il "Festival Franciacorta in Cantina 2022"**, all'edizione n. 13 promossa dal Consorzio Franciacorta e grazie al quale, nei weekend del 10-11 e 17-18 settembre, dopo aver dato il via alla vendemmia 2022 delle grandi Denominazioni italiane, 65 cantine delle prestigiose bollicine aprono le porte agli appassionati per raccontare dove e come nasce il Franciacorta, tra visite e degustazioni, accanto alle proposte gastronomiche degli chef franciacortini, sport e cultura per immergersi appieno nella magica atmosfera di uno dei territori del vino più importanti d'Italia, ricco di monasteri, castelli e dimore storiche tra i vigneti. Le griffe protagoniste? Da Elisabetta Abrami ad Alberelle, da Antica Fratta a Fratelli Berlucchi, da Massussi Luigi a Barboglio de Gaioncelli, da Gabriella Bariselli a Barone Pizzini, da Bellavista a Guido Berlucchi, da Bersi Serlini a Biondelli, da Boccadoro a Bonfadini, da Bosio a Ca' del Bosco, da Cantina Clarabella a Caruna, da Castello Bonomi Tenute in Franciacorta a Castello di Bornato, dal Castello di Gussago La Santissima a Castelveder, da Cavalleri a Contadi Castaldi, da Corte Aura a Corte Fusia, Derbusco Cives, Due Gelsi, Faccoli e Ferghettina, da I Barisèi a Il Dosso, da La Costa di Ome a La Fiorita, da La Manèga a La Montina, La Riccafana, La Torre, Lantieri de Paratico, Le Cantorie e Le Marchesine, da Majolini a Marchesi Antinori Tenuta Montenisa, da Marzaghe Franciacorta a Mirabella, da Monzio Compagnoni a Monte Rossa, Mosnel, Plozza Ome, Priore e Quadra, da Ricci Curbastro a Romantica, da Ronco Calino a San Cristoforo, da Santus a Spensierata, Tenuta Ambrosini, Tenuta Moraschi e Turra, da Ugo Vezzoli a Villa Crespia Fratelli Muratori, Vigna Dorata, Villa Franciacorta e Villa Giuliana. E sempre in Franciacorta, **Gussago**, la "capitale italiana dello spiedo", fa da sfondo l'8 settembre al "Gran Galà dello Spiedo", una elegante cena open air di grande richiamo e prestigio grazie anche all'abbinamento con le celebri bollicine, che segna l'inizio della stagione enogastronomica autunnale che prevede numerosi eventi culturali e rassegne culinarie. Ci si sposta a Milano, dove torna **"Elementi"**, evento dedicato alla pizza e a tutti i suoi ingredienti, a Mare Culturale Urbano dal 9 all'11 settembre, per raccontare ogni sfaccettatura della pizza nella sua accezione più moderna, tra gusto, condivisione, formazione, musica e divertimento, only for pizza lovers, promosso da Wla e Molino Vigevano 1936. E dove il 12 settembre c'è **"Alsace Rocks - L'Aperitivo"**, un viaggio nei vini dell'Alsazia insieme al wine expert Filippo Bartolotta al Ceresio7 (su invito). Il tutto aspettando, il 26 settembre, l'appuntamento con **"Oltrepò - Terra di Pinot Nero"** nell'Antica Tenuta Pegazzera (Casteggio-Pavia), dedicato alla scoperta di questo grande vitigno con 34 cantine del territorio, con il coordinamento del Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, che presenteranno le loro eccellenze in un walk around tasting, e nelle masterclass dedicate al Pinot Nero Metodo Classico e al Pinot Nero vinificato in rosso, condotte dai comunicatori del vino Chiara Giovoni e da Filippo Bartolotta.

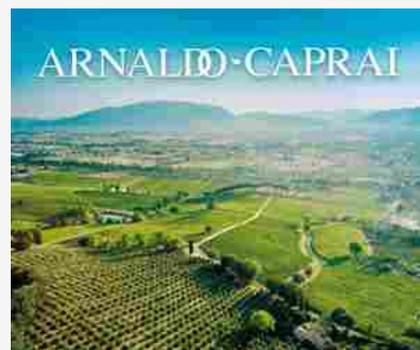


### Dalle Langhe, Roero e Monferrato a Torino

Nelle Langhe, il 10 settembre torna la **"Festa della Vendemmia 2022 #Renaissance - La Rinascita incomincia dalla Speranza"** al Villaggio Narrante di Fontanafredda, con "Degustando" e lo street food di alta cucina firmato da 10 grandi chef, di cui 7 stellati (Giuseppe Lo Presti dell'Osteria Arborina, Ugo Alciati di Guido Ristorante, Francesco Marchese di Fre, Walter Ferretto di Il Cascinalenuovo, Andrea Larossa del Ristorante Larossa, Emin Haziri del Cannavacciuolo Bistrot Torino, Antonio Romano di Spazio 7, Stefano Sforza di Opera, Alfonso Russo di Ventuno.1, ed Enzo Barillà di Eragoffi) in collaborazione con To Be Events, e le eccellenze gastronomiche di produttori come Pariani, La Perla di Torino e molti altri, tra salumi, formaggi, lievitati, dolci, gelati e le birre artigianali del birrificio Baladin, accompagnati dai grandi vini del territorio, ma anche tour in bike elettrica nei vigneti alla scoperta della vendemmia a emissioni ridotte grazie al trattore New Holland con motore Fpt alimentato a biometano - che accompagna il "Rinascimento verde" di Fontanafredda insieme a partner come Nomacorc-Vinventions - visita alle cantine storiche, eventi per bambini e l'esibizione della band Finley sul grande palco del Lago. Quest'anno, inoltre, in occasione dei 30 anni dalla nascita del primo Barolo del Comune di Serralunga d'Alba, Fontanafredda si fa promotrice di un'iniziativa volta ad istituire la prima Giornata Mondiale per valorizzare questa Denominazione comunale, il **"Serralunga Day"**, il 9 settembre sempre al Villaggio Narrante, con l'anteprima dell'annata 2019 e la partecipazione dei produttori, rivolta ai media di settore, tra giornalisti specializzati e wine influencer, con una degustazione guidata da Gabriele Gorelli, primo Master of Wine Italiano, e Giorgio Lavagna, enologo di Fontanafredda, e con il presidente del Consorzio Barolo e Barbaresco Matteo Ascheri che introdurrà le cantine, e una charity dinner con i piatti dello chef stellato Ugo Alciati del GuidoRistorante, accompagnati da tutti i Barolo 2018 dei produttori della menzione comunale di Serralunga. Nell'occasione, la storica cantina presenterà il Barolo del Comune di Serralunga d'Alba 2019, protagonista del progetto "Renaissance" che vedrà il passaggio di testimone, alla presenza di Oscar Farinetti, fondatore di Eataly e Green Pea, tra gli artisti della "Speranza", Elisa Talentino e Marco Missiroli, a quelli della "Fiducia", Andrea Calisi e Silvia Avallone, per sancire il passaggio al secondo, dei 10 sentimenti, che nella storia hanno dato origine alle rinascite della nostra civiltà e che abbiamo deciso di analizzare attraverso tre forme d'arte: l'arte di fare il vino, l'arte di scrivere e quella di raffigurare. **La Tenuta Carretta, tra le realtà più storiche del mondo del vino italiano (e forse l'unica azienda a poter vantare vigneti di Nebbiolo di proprietà in ciascuna delle aree di origine delle Doc e Docg di Langa e Roero ottenute da questo vitigno), festeggia quindi ben 555 anni di storia**, da quel lontano 28 novembre 1467 in cui, per la prima volta, in un documento ufficiale compariva la "cassina Careta" ubicata proprio sulle terre dove



oggi sorge la cantina attuale, e lo fa con un grande concerto aperto al pubblico e gratuito il 15 settembre nella Chiesa di San Domenico di Alba con la celebre soprano Maria Agresta, dono della famiglia Miroglio alla città, fortemente voluto da Ivana e da Edoardo Miroglio, proprietari della Tenuta e alla guida del Gruppo Terre Miroglio con i figli Marta e Franco, imprenditori nel settore tessile, e che apre il ricco palinsesto di eventi che celebrano l'anniversario. Come "Casa Cayega 555", l'evento all'edizione n. 5 il 18 settembre dedicato alla vendemmia alla Tenuta Carretta e ad uno dei vini icona della cantina, il Roero Arneis Docg Cayega, e che si svolgerà come di consueto accogliendo gli appassionati a Piobesi d'Alba, tra cantina, corte e vigneti, tra vine trekking sulla Grape's Road, pic nic gourmet e/o pranzo a cura dello chef stellato Flavio Costa, l'inaugurazione della mostra fotografica "Quattro Quarti", laboratori per bambini, visite in cantina e degustazioni guidate, aperitivi e stuzzicherie al calar del sole con l'Happy Cayega Hour, nonché l'ormai celebre format "Vignaiolo per un giorno" in collaborazione con il Movimento Turismo del Vino, che porta i visitatori tra le vigne della Tenuta per far loro provare l'esperienza della vendemmia dell'uva Arneis. La massima espressione qualitativa di Tenuta Carretta è rappresentata dalla vinificazione delle "Grandi vigne" di Barolo, Barbaresco e Roero, le tre Denominazioni che, grazie alle loro caratteristiche, hanno reso famose ovunque nel mondo la viticoltura e l'enologia piemontese. Da uve raccolte sulle colline di Cannubi, a Barolo, nascono il Barolo Riserva Docg Cannubi collezione Franco Miroglio e il Barolo Docg Cannubi; dalla Cascina Bordino, a Treiso, l'omonimo Cascina Bordino Barbaresco Riserva Docg e, dal vigneto Bric Paradiso sovrastante la Tenuta, il Roero Riserva Docg Bric Paradiso. Dal 9 al 18 settembre ad Asti c'è, invece, la "Douja d'Or", la storica rassegna all'edizione n. 56 che richiama ogni anno migliaia di visitatori da tutta Italia e dall'estero, diffusa e itinerante nelle piazze, nelle strade e nelle più suggestive dimore storiche di Asti. Protagonisti sono la Barbera d'Asti e i Vini del Monferrato con il loro Consorzio a Palazzo Alfieri, dove ci sarà anche il Bistrot Douja del Monferrato, e l'Asti Spumante e il Moscato d'Asti Docg a Palazzo Gastaldi - il cui [Consorzio](#) celebra l'anniversario n. 90 con la mostra "Novant'anni di bollicine" fino al 16 ottobre a Palazzo Mazzetti ad Asti e con l'Ape Car si fa carico del messaggio "Asti Vibe" - e i piatti della tradizione, a partire dai quali è possibile andare alla scoperta del Monferrato e delle sue colline, Patrimonio dell'Unesco. E, ancora, gli eventi della Camera di Commercio di Alessandria-Asti a Palazzo Borello, mentre Piazza San Secondo sarà invece la sede dell'"Enoteca della Douja" di Piemonte Land of Wine con oltre 500 etichette. Senza dimenticare la Rassegna dei Vermouth e Vini Aromatizzati del Consorzio del Vermouth di Torino a Palazzo Ottolenghi che ospita anche il Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo, mentre la Cascina del Racconto è la location dell'Associazione Produttori del Vino Biologico del Piemonte. Novità sono "Sommelier Vs Sommelier", divertenti ed interessanti incontri tra sommelier del vino e del cibo, ostriche, cioccolato e non solo, per scoprire e provare abbinamenti e incontri di gusto guidati dagli esperti tra Palazzo Ottolenghi e la Cascina del Racconto, e il Wine Truck della Douja in Piazza Roma che il 10 settembre, dalla colazione al bicchiere della staffa, ospiterà appuntamenti per grandi e bambini: laboratori di cucina, tavole rotonde, letture, dj set e molto altro. Una copertina e un cestino per pic-nic ricco di



eccellenze enogastronomiche del territorio compreso tra la collina torinese e il Nord astigiano, sono anche gli ingredienti di **"Pic-nic in Enoteca"**, appuntamento organizzato dall'**Enoteca Regionale dell'Albugnano** ad Albugnano, il 10 settembre. A Torino, la **"Torino Wine Week"** e Club Silenzio presentano, invece, la prima edizione di **"Vendemmia Reale"**, la più grande festa della vendemmia di Torino ai Giardini Reali dei Musei Reali di Piazza Castello, l'8 settembre, alla riscoperta delle origini più antiche di questo rito, attraverso le sue affascinanti tradizioni popolari, da ieri a oggi, con 12 cantine italiane da Nord a Sud in collaborazione con Città del Gusto - Gambero Rosso, ed i loro vini: dal Piemonte, ovviamente, a partire dalla Barbera al Nebbiolo fino ai Metodi Classico, scoprendo anche Gattinara, Ghemme e le eccellenze astigiane, ai Millesimati veneti, dal Sangiovese e i grandi Sauvignon umbri al Montepulciano e al Pecorino d'Abruzzo, dai rosati della Campania al Negroamaro, Primitivo e Malvasia pugliese, e ancora il Fiano, l'Aglianico e alcune chicche del Lazio e della Sicilia. E con l'Enoteca Regionale del Monferrato si potranno conoscere e degustare i grandi vini del territorio, per oltre 100 etichette che verranno presentate in degustazione accompagnate da una selezione musicale di artisti della scena musicale torinese, ai quali saranno riservati ben tre stage: il Giardino Ducale, il Giardino di Levante e il Boschetto. Senza perdere la divertente caccia al tesoro tematica e la visita alla "Vigna Didattica", un allestimento dei più importanti vitigni del Piemonte, a cura di "Vendemmia a Torino" e "Portici Divini", e la visita ai Musei Reali, alla Galleria Sabauda e al Museo d'Antichità, con la Galleria Archeologica, il Teatro Romano e le Sale d'Andrade. Le cantine protagoniste? Da Tenuta Olim Bauda a Cantine Sant'Agata, da Gozzelino a Borgoluce, dal Castello Di Corbara a Ciucci, da Cantine Paolo Leo a Bonzano Vini, da Carvina a Leone De Castris, da Cantina Tollo a Tommasone Vini. **A Eataly Lingotto c'è invece "Fish&Wine"**, e fino all'11 settembre il menu dei ristoranti è dedicato al mare, con gustosi piatti di pesce ed i migliori vini della Grande Enoteca. Dalla Liguria, **Coravin** ha lanciato quindi il tour **"A Sip of Summer by Coravin"**, un viaggio in sei tappe fino al 20 settembre tra alcune delle località icona del turismo italiano, dalla splendida piazzetta di Portofino, sulla Riviera Ligure, con il ristorante Cracco Portofino, alla vicina Laigueglia con lo storico Hotel Windsor, recentemente riaperto dopo un importante restauro; dalle montagne di Cortina d'Ampezzo, al mare siciliano di Taormina, Da Stresa, sulle rive del Lago Maggiore, con il Gigi Bar, a Puegnago sul Garda con Casa Leali, una delle realtà più amene e accattivanti del panorama della cucina lacustre, e un progetto che offre a esperti e appassionati l'opportunità di degustare un'esclusiva selezione di vini al calice, grazie all'innovativa tecnologia Coravin, che permette di versare un bicchiere di vino senza stappare la bottiglia, eliminando così il rischio di ossidazione.

#### **In vetta, dal Trentino Alto Adige alla Valle D'Aosta**

Aspettando "La Vigna Eccellente ... ed è subito Isera" (Isera, 16-18 settembre) e "Autumnus - I frutti della terra" (Trento, 9-11 settembre), la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino propone **"A tutto Marzemino"** (8-18 settembre), un ricco calendario di eventi e iniziative dedicate al Marzemino e ai sapori autunnali per valorizzare questo vino rosso trentino rappresentativo della Vallagarina, dentro e fuori questo specifico territorio a Sud di Trento, tra Valsugana, Lago di Garda, Piana Rotaliana, Altopiano della



Paganella, Valle dei Laghi, Valle del Chiese e Trento, in location come Palazzo Roccabruna - Enoteca Provinciale del Trentino di Trento e Palazzo Fedrigotti a Isera, accanto ai migliori locali e ristoranti, e con protagoniste cantine come Cantina di La-Vis, Cantina Roveré della Luna Aichholz, Agraria Riva del Garda, Cantina d'Isera, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Sociale di Trento, Cantine Mezzacorona, Cantine Monfort, Fondazione Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige e Vivallis. In Alto Adige, prosegue il progetto **"Sogni estivi", ideato dalla Cantina San Michele Appiano**, che vede protagonisti i suoi vini pregiati, a partire dal Sauvignon Sanct Valentin, abbinati a ricette d'autore di grandi chef come il Risotto ai pomodori e pecorino affinato in grotta di Paolo Lavezzini, del ristorante stellato Il Palagio del Four Seasons Hotel di Firenze. **L'Abbazia di Novacella apre le sue porte a enoturisti e visitatori per celebrare nel 2022, tra arte, cultura e vino, un importante traguardo: gli 880 anni di storia.** Lo fa con un ricco calendario di eventi e mostre per immergersi tra le bellezze artistiche e i luoghi sacri di un'Abbazia fondata nel 1142, visitare una delle più antiche cantine attive al mondo, passeggiare tra i filari dei vigneti che custodiscono un patrimonio di grande valore enologico e paesaggistico. Ma anche per assaggiare il Sylvaner "Cor unum et anima una", l'etichetta celebrativa in vendita esclusivamente all'interno del negozio dell'Abbazia, ha dato il via a un periodo di festeggiamenti, ricco di moltissime iniziative".

In **Valle D'Aosta** arrivano Francesco Gabbanì e Roberto Vecchioni per esibirsi a "Musicastelle", la rassegna musicale più emozionante dell'estate valdostana che prosegue a settembre (10 e 17) in strepitosi scenari alpini come il Col d'Arlez (Montjovet), a 1.000 metri di altitudine, e Les Combes (Introd), a 1.300 metri di altitudine, la più conosciuta località di vacanza di Papa Giovanni Paolo II, e il tutto, ovviamente, tra cultura ed enogastronomia. E dal 9 al 18 settembre nel programma di "Torx" che riunisce i grandi trail della Valle, torna il "Tor des Géants" con partenza e ritorno a Courmayeur, una gara imperdibile di 450 km che lambisce ghiacciai e zone poco esplorate e il Tot Dret, trail di 130 km e 12.000 metri di dislivello. Da non perdere anche i tanti appuntamenti legati all'enogastronomia del territorio, in particolare alla cultura della panificazione, il 24 e 25 settembre, con "Du blé au pain" a La Magdeleine in Valtournenche alla scoperta di un itinerario tra mulini e forni, sulle tracce del passato, fino al prodotto finito: il pane cotto nel forno del Paese per finire con un pranzo dove il protagonista è il pane nero, e non solo. E il 15 e 16 ottobre, i forni dei villaggi di molti Comuni della Valle si accenderanno per cuocere il tradizionale pane nero in occasione della festa "Lo pan ner - i pani delle Alpi". Anche il Forte di Bard unisce enogastronomia e cultura, l'8 e 9 ottobre, con l'evento "Marché au Fort": la più importante e mostra-mercato dedicata all'enogastronomia e alla vendita di prodotti tipici della Valle d'Aosta.

### In Friuli Venezia Giulia

**Richissimo il calendario di esperienze gastronomiche legate alla Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia per scoprire le eccellenze Dop, Igp e i Presidi Slow Food del territorio e per apprezzare la varietà di specialità culinarie locali, con la regia di PromoTurismoFvg.** Come "Pic & Taste", i picnic gourmet organizzati da

La felicità è  
una combinazione  
di ingredienti



vignaioli e produttori artigianali (fino al 30 settembre), la proposta "Nature Bathing" per rigenerarsi tra i vigneti con camminate a piedi nudi tra i filari del Collio, della Ribolla Gialla e del Ramandolo, accompagnati dai vignaioli che illustrano i segreti del proprio lavoro e guidano le degustazioni dei loro vini, e "Family & Taste", con esperienze gourmet pensate anche per i più piccoli per educare al gusto e a una sana alimentazione i giovani. Restando in Friuli, poiché 100 anni fa nasceva Pier Paolo Pasolini, scrittore, poeta, sceneggiatore e regista, intellettuale complesso che contribuì ad arricchire la cultura italiana, e friulana, del Novecento, Casarsa della Delizia, luogo d'origine della madre in cui Pasolini trascorse molte vacanze, e il Friuli Venezia Giulia, sempre presenti nei suoi ricordi, nel legame con la madre, nella lingua, assieme sempre a [PromoTurismoFvg](#) e il Centro Studi PP Pasolini, rendono omaggio al grande intellettuale attraverso un percorso culturale di iniziative per tutto l'anno, con il fulcro proprio a Casarsa, in cui è sepolto e che ospita il Centro Studi. E che è anche il punto di partenza dell'itinerario e delle visite guidate messe a punto da PromoTurismoFvg, in collaborazione con le guide turistiche della Regione, **"Sui luoghi di Pasolini a Casarsa"**, ogni domenica e il 2 novembre, giorno della morte dello scrittore. **Le "Giornate della cucina Alpe Adria"** a Klagenfurt am Wörthersee, tornano invece dal 9 al 25 settembre, nel cuore "bollente" della regione Alpe Adria, tra Carinzia, Veneto, Friuli, Slovenia e Stiria, con 50 eventi luculliani tra cui sessioni di cuochi stellati internazionali (da Davide de Pra a Uroš Fakuč, da Fabrizia Meroi a Tomaž Kavčič, insieme agli "Charming Italian Chef"), la "Festa della vendemmia" e scorci sulle attuali tendenze del food nella prima edizione dei "Dialoghi dell'Alpe Adria" e lungo l'affascinante miglio del gusto nel centro storico.

#### **Da Soave alle colline del Prosecco Docg, passando per Verona, Venezia e Cortina**

Il 12 settembre **"Soave Seven 2022"** allo Sporting Hotel San Felice ad Illasi VR, è una degustazione del vino Soave che proporrà la comparazione delle annate 2021 e 2015 o annate precedenti, firmata dalla [Strada del Vino Soave](#) come occasione unica per apprezzare la longevità del Soave comparando diverse annate selezionate di molte cantine tra le più rinomate del territorio, con ospite Marco Nicolosi, enologo della Barone di Villagrande di Milo, che proporrà "Vini con le radici nella lava", un confronto con i vini vulcanici siciliani, mentre Ermanno Murari tratterà di come il suolo influisce sulle proprietà organolettiche del vino e perché alcune caratteristiche sono particolarmente marcate nel Soave, e in degustazione ci sarà anche lo Chablis di Domaine Gautheron, azienda di Fleys, a Chablis, il tutto per poi accogliere gli appassionati ai banchi d'assaggio. **L'Asolo Prosecco omaggia il genio di Antonio Canova con una campagna di comunicazione nazionale nella ricorrenza del bicentenario della morte dello scultore**, massimo esponente del neoclassicismo italiano. L'artista era nato a Possagno (Treviso), nel cuore della zona di produzione dell'Asolo Prosecco, e nello splendido [Museo Gypsotheca Antonio Canova](#), allestito nella sua casa natale, è in corso fino al 5 novembre la mostra "Canova e il dolore. La stele Mellerio", da un'idea di Vittorio Sgarbi, presidente della Fondazione Canova di Possagno, e curata da Francesco Leone e Stefano Grandesso sotto la direzione artistica di Contemplazioni. Tra i partner della rassegna c'è il Consorzio, impegnato nel



sottolineare il forte legame tra la Denominazione e le bellezze artistiche e naturali del suo territorio. Proprio per questo, tutte le immagini della campagna, che ritraggono le splendide sculture custodite all'interno del Museo, sono accompagnate dal payoff "Il Vino è cultura", realizzate dal fotografo Filippo Guerra, mentre la grafica è opera dello studio veronese Paffi. L'esposizione trova il suo apice nella ricomposizione, per la prima volta dal loro smembramento, dei due monumenti Mellerio, voluti dal conte Giacomo Mellerio in memoria dello zio Giovanni Battista e della moglie Elisabetta Castelbarco, dopo aver visitato lo studio romano di Canova. Con **"Visit Cantina 2022"**, le cantine della Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene nelle Colline Vitate Patrimonio dell'Unesco aprono le porte ai wine lover per raccontare la storia del Conegliano Valdobbiadene Docg e del Cartizze Docg in primis, ma anche di vini meno noti come Bianco e Rosso dei Colli di Conegliano Docg, i ricercati passiti Docg Refrontolo e Torchiato di Fregona e l'autoctono Verdiso Igt: da Villa Sandi a Bisol 1542, da Mionetto a Bortolomiol, da Val D'Oca ad Andreola, da Canevel alla Cantina Colli del Soligo, dalla Cantina Fasol Menin a Conte Collalto, da Mani Sagge ad Adami, da Col Vektoraz a La Tordera, da Nani Rizzi a Drusian, solo per dirne alcune. E si avvia al gran finale il calendario 2022 delle **"Masi Wine Experience"**, il progetto di ospitalità e cultura di Masi che oggi conta ben otto location aperte agli enoturisti in Italia e all'estero, alla Tenuta Canova a Lazise del Garda dove ci sarà la "Festa della Vendemmia" (16 settembre) per vivere in prima persona l'esperienza della raccolta delle uve, condividendo questa antica arte con gli agronomi e gli enologi del Gruppo Tecnico Masi. Completeranno l'esperienza la visita del fruttai per l'appassimento, delle cantine e del Masi Wine Discovery Museum, e una cena degustazione in cui il vino sarà protagonista anche nel piatto. Intanto fino al 21 settembre, prosegue **"100 Note in Rosa"**, la rassegna ideata e promossa dal Consorzio di Tutela del Charetto e dal Bardolino e dal Consorzio del Formaggio Monte Veronese Dop che, per tutta l'estate, coinvolge i wine bar e i ristoranti di Verona, del territorio e del Lago di Garda con concerti live di giovani artisti emergenti, accompagnati dall'"Aperitivo di Verona", a base di Charetto di Bardolino, il vino rosa della sponda orientale del Lago di Garda, leader italiano del settore, accompagnato dal Formaggio Monte Veronese, in un abbinamento tutto all'insegna della territorialità. Una rassegna che quest'anno è anche parte integrante del programma del "Mura Festival di Verona", dove il Charetto di Bardolino è protagonista dell'appuntamento domenicale a San Bernardino con gli "Aperitivi musicali al Tramonto", accompagnati di volta in volta da diversi musicisti. Il bicchiere contemporaneo di alta qualità, come tema progettuale e oggetto del quotidiano, tra forme e dettagli, attenzioni di design, tecniche di realizzazione, diverse tipologie e un materiale di elezione, il vetro, in un tributo ad un "piccolo" oggetto e alle sue tante, possibili e affascinanti declinazioni, è invece il protagonista delle **"Forme del bere"** alle quali **InGalleria/Punta Conterie Art Gallery** a Murano dedica una mostra originale a cura di Elisa Testori (fino al 31 dicembre), con progetti di designer internazionali e di produttori italiani, muranesi ed europei che hanno saputo declinare al meglio design e sapienza nella sua realizzazione. A Venezia Mestre fino al 25 settembre è di scena invece la mostra **"Gusto! Gli italiani a tavola. 1970-2050"**, a cura di Massimo Montanari e Laura Lazzaroni, al "M9 - Museo del '900": un



viaggio lungo ottant'anni nella gastronomia italiana, attraverso oggetti, immagini e attività esperienziali, che ha come obiettivo la narrazione della simbiotica relazione tra gli italiani e il cibo, una connessione radicalmente trasformata negli ultimi decenni che, nelle intenzioni dei curatori, disegna una traiettoria per indagare passato e presente e immaginare cosa può riservare il futuro. Domani, all'Hotel Ca' Sagredo sempre a Venezia, Sandro Bottega consegnerà i Premi Nations Award dedicati alla sostenibilità ambientale. Si tratta di un riconoscimento rilasciato dall'associazione Nation Awards, organismo collegato al Festival del Cinema di Taormina, che gode del partenariato dell'Associazione veneziana albergatori. **Bottega, in particolare, consegnerà a Mogol, grande autore e produttore discografico, il Premio Nations Award Bottega**, che è stato istituito in virtù della sensibilità ambientale della cantina trevigiana, da diversi anni impegnata sul fronte della sostenibilità. Il premio è costituito da uno speciale Magnum Bottega Gold, appositamente realizzato per l'occasione: la bottiglia, caratterizzata dall'inconfondibile livrea dorata, contiene una selezione Prosecco Doc, da uve delle colline di Valdobbiadene. Dal concetto di cucina rigenerativa a quello di rigenerazione umana per continuare a portare avanti un'idea di sostenibilità che pone l'attenzione sull'uomo come se fosse il quinto elemento della natura, sono invece i cardini del manifesto dell'edizione n. 2 di **"Genesis Powered by Fideuram Private Banker"**, l'evento ideato dallo chef Riccardo Gaspari e da Ludovica Rubbini, proprietari del ristorante stellato SanBrite di Cortina, dedicato alla riscoperta delle origini primordiali della cucina, dal piatto all'ingrediente, e che, dal 9 al 12 settembre, vedrà chef come Simon Lerche, Juri Chiotti, Marco Ambrosino, Andrea Ribaldone, Fatamata Tarazid Tarawali vincitrice del "Basque Culinary World Prize", Oliver Piras, Alessandra Del Favero e Giorgia Eugenia Goggi, ma anche artisti, musicisti e appassionati di enogastronomia, darsi appuntamento e alternarsi ai fornelli in ristoranti, rifugi, malghe ed hotel, nel cuore delle Dolomiti Ampezzane per celebrare il buon cibo e la terra, tra escursioni in e-bike e un concerto in alta quota del pluripremiato compositore, violoncellista e pianista Piero Salvatori accompagnato da una degustazione di vini della cantina Torre Rosazza, workshop con un produttore di miele e assaggio di Parmigiano Reggiano in abbinamento e una notte trascorsa nel campo tendato ai piedi del Monte Cristallo. Cortina dove il 10 e 11 settembre torna anche **"The Queen of Taste"**, l'evento organizzato da Cortina Chef Team e Cortina For Us che trasforma la "perla" delle Dolomiti nella "capitale" della ristorazione di montagna, tra momenti dedicati al palato e incontri con i protagonisti del territorio, per conoscere sapori, sfide e prospettive di un settore chiave per l'economia d'alta quota. Novità è infatti l'incontro "Il coraggio della differenza", in programma l'11 settembre con una serie di talk con ospiti di livello nazionale e internazionale, per accendere i riflettori sull'importanza della ristorazione di montagna come incubatrice di talenti e catalizzatore dello sviluppo rurale locale. "StrEat Chef" è invece il tour enogastronomico firmato Cortina Chef Team (composto da Fabio Pompanin del Ristorante Al Camin, Luca Menardi del Ristorante Baita Fraina, Luigi Dariz del Ristorante Da Aurelio - Passo Giau, Michel Oberhammer del Ristorante Piè Tofana, Carlo Festini del Ristorante Lago Scin, Massimo Alverà della Pasticceria Alverà, Nicola Bellodis del Ristorante Rio Gere, Graziano Prest del Ristorante Tivoli Cortina, Famiglia Bocus del Ristorante Villa Oretta e Roberto Piccolin del Ristorante Ariston) e dedicato



agli appassionati, per partire in viaggio tra le migliori tavole di Cortina a bordo delle navette di Cortina Express, e in abbinamento al vino. E come ogni anno ai 10 membri di Chef Team si uniscono nuovi ospiti da tutta Italia, per il momento ancora top secret. Sempre l'11 settembre si entra nell'universo della ristorazione di montagna, con i confronti de "Il coraggio della differenza - Gastronomia e montagna secondo The Queen of Taste e Cortina Chef Team", e a seguire, "StrEat Lunch" porta a Cortina ospiti stellati e giovani promesse della cucina che, assieme ai padroni di casa, servono gli ospiti in piazza Angelo Dibona. Nei calici, tra le altre, le etichette dei Consorzi del Prosecco Doc e dei Vini Valpolicella. E torna anche **"Made in Malga"**, ad Asiago, la kermesse dedicata ai formaggi d'alta quota il 9-11 settembre, tra degustazioni guidate, escursioni, laboratori per bambini, proiezioni di film ed altri appuntamenti, e in contemporanea il "Festival della Birra artigianale di montagna".

### In Emilia Romagna

**"Emilia Wine Experience"** prosegue a Castel San Giovanni con "Emilia in Villa - Attenti a quei due", il 10 settembre, con una degustazione per scoprire Gutturnio Superiore/Riserva e la Malvasia di Candia Aromatica dei Colli Piacentini (con uno speciale focus sui vini fermi che si inserisce nel percorso di revisione dei disciplinari portato avanti dal Consorzio di Tutela Vini Doc dei Colli Piacentini in collaborazione con Università Cattolica del Sacro Cuore di Piacenza e Università di Pollenzo) con cena nel parco secolare di Villa Braghieri con i capolavori gastronomici dell'Emilia, e l'11 settembre a Ziano Piacentino con la seconda tappa del "Valtidone Wine Fest - Sette Colli in Malvasia", dedicato alla Malvasia di Candia Aromatica dei Colli Piacentini con una Masterclass dedicata al mito della Malvasia: la storia e il viaggio della Malvasia nel Mediterraneo, attraverso un percorso di degustazione a cura del Gal del Ducato. Gli chef dell'**Unione Ristoranti del Buon Ricordo**, la più antica associazione italiana tra ristoratori, animeranno invece anche quest'anno gli show cooking diventati ormai un appuntamento irrinunciabile del "Salone del Camper" di Parma, la principale Fiera italiana dedicata al caravanning e al turismo en plein air, dal 10 al 18 settembre, con **"Cucinare in Camper"**, in cui sveleranno, passo dopo passo, come preparare un buon piatto, nonostante gli spazi ridotti e l'attrezzatura minimale di un camper, invitando ad utilizzare innanzitutto i prodotti locali che i camperisti potranno facilmente recuperare durante il viaggio. **Fico Eataly World celebra il mese della vendemmia**, con degustazioni e iniziative dedicate alla scoperta delle tradizioni contadine e del mondo del vino, a partire dai bambini, che hanno l'opportunità di scoprire l'antico rito della raccolta e della pigiatura nel vigneto del Parco e con una vera e propria Festa della Vendemmia (24 settembre), quando il Parco si trasformerà in una grande cantina con tante attività, tra cui tour enogastronomici e anche un corso sul vino curato dagli enologi esperti della cantina Fontanafredda. L'Exé Restaurant dell'**Executive Spa Hotel** di Fiorano Modenese, apparecchia invece la tavola per una serata a dir poco memorabile: il 14 settembre protagonista **ai fornelli sarà il mitico Giorgio Barchiesi, alias Giorgione**, cuoco star di Gambero Rosso e "re" dei social, che appagherà i sensi dei buongustai con piatti golosissimi e diventerà con la sua prorompente simpatia. E dal 10 al 12 settembre al Borghetto di Brola l'associazione



TORRE ROSAZZA



TEMPIO  
DEL  
BRUNELLO  
*Montalcino*



FRESCOBALDI  
TOSCANA



Tenuta Sant'Antonio  
FAMIGLIA CASTAGNEDI



**“Modigliana - Stella dell'Appennino”**, organizza l'evento annuale di presentazione dei vini del territorio ai banchi d'assaggio e con una degustazione condotta da Walter Speller, prestigiosa firma per i vini italiani di JancisRobinson.com, che ripercorrerà in 20 vini, suddivisi in 4 capitoli, la storia dei vini romagnoli e di Modigliana dagli anni Novanta ad oggi. Un'esperienza di viaggio unica, tra enogastronomia, arte, cultura all'insegna del turismo slow a bordo di un treno storico “Centoporte”, che attraversa il cuore dell'Appennino Tosco-Romagnolo alla scoperta delle terre che Dante Alighieri visitò nel suo cammino tra Firenze e Ravenna, un percorso incantevole che coniuga celebri città d'arte e borghi medievali completamente immersi nella natura, ma anche un itinerario nel gusto, alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche che vi si possono: ecco il **“Treno di Dante”**, in partenza tutti i sabati e le domeniche fino al 30 ottobre (escluso il 10 settembre), con una corsa straordinaria il 1 novembre.

### **In Chianti Classico, a Montalcino e a Bolgheri**

Arte contemporanea diffusa nel territorio, concerti di musica classica in cantina, spettacoli di teatro contemporaneo nelle piazze e tante esperienze da vivere tra i filari del Gallo Nero: continua intanto anche la **“Chianti Classico Summer”**, animata da un cartellone di iniziative pensato dal Consorzio Vino Chianti Classico per arricchire sempre di più l'offerta culturale di uno dei terroir più amati e visitati al mondo. E con “Art message in a Chianti Classico bottle”, 7 grandi bottiglie diffuse nei 7 borghi del Chianti Classico, rese uniche da 7 artisti, le opere partiranno da una “tela” uguale per tutti, pensata per rappresentare la simbiosi unica che esiste tra il vino e il suo territorio: una grande bottiglia di Chianti Classico di circa quattro metri di altezza, che ogni artista renderà unica, da Camilla Falsini a Clet, da Thomas Lange a Numero Cromatico, Francesco Bruni, Eliseo Sonnino e Corn79. La mostra interagisce con le opere già presenti in alcune cantine e con quelle installate dai Comuni di San Casciano in Val di Pesa, Greve in Chianti e Barberino Tavarnelle nel progetto “Chiantissimo”, dando così vita ad un unico grande circuito di arte contemporanea diffuso in tutto il territorio del Gallo Nero. Con “Meet Music”, invece, fino alla fine di agosto, il paesaggio chiantigiano dialogherà anche con la musica classica eseguita dagli straordinari allievi dell'Accademia Musicale Chigiana, con alcune cantine del Chianti Classico - dopo Badia a Coltibuono, Castello di Brolio, Felsina e Rocca delle Macie e Castello di Meleto a Villa Calcinaia (26 agosto) - che ospitano una linea speciale di appuntamenti musicali nel programma del prestigioso “Chigiana International Festival and Summer Academy 2022”, precedute da degustazioni di vino e prodotti del territorio. Quindi, “Meet Theatre” che si articola attorno a “diVinum”, uno spettacolo di teatro dedicato al vino e pensato per superare la barriera linguistica, che avrà un linguaggio accessibile a tutti, anche a spettatori stranieri, con lo stile del Circo Contemporaneo, prodotto dall'Associazione Arca Azzurra di San Casciano in Val di Pesa, e che sarà itinerante in tutto il territorio. E il tutto di pari passo con i tanti eventi che caratterizzano il territorio come l'“Expo Chianti Classico”, evento storico del territorio all'edizione n. 50 a Greve in Chianti (8-11 settembre), “Vino al Vino” a Panzano (16-18 settembre) e “Montefioralle Divino” a Montefioralle (24-25 settembre). Ma anche con un “gran finale”, il 18 settembre, con la “Granfondo del Gallo Nero” con partenza e



arrivo Radda in Chianti per la gara ciclistica ufficiale del Chianti Classico. Promossi da **"L'Oro di Montalcino"** e Opera Laboratori, proseguono anche **gli appuntamenti di "InChiostrò" al "Tempio del Brunello" a Montalcino**, l'11 settembre, con il professor Luigi Donati dell'Università di Firenze che racconta le origini etrusche di Montalcino, con un aperitivo nel punto più alto della collina tra scavi archeologici e vigneti. E tra i vigneti di Brunello, la griffe **Castiglion del Bosco** apre le porte a chi voglia vivere un'esperienza unica, in occasione della vendemmia, con **l'"Harvest Experience"** (fino al 20 settembre), che offre agli ospiti l'opportunità di unirsi al team di vignaioli di Castiglion del Bosco per raccogliere i grappoli del nobile Sangiovese, visitare la cantina e partecipare ad una degustazione guidata dei suoi migliori vini accompagnata dai prodotti del territorio, e l'"Harvest Event" (9 settembre), un'intera giornata, in cui i partecipanti potranno unirsi al team della tenuta, per celebrare il raccolto dell'annata e godere dei piaceri della cucina toscana. E per la prima volta i partecipanti alla vendemmia avranno anche l'opportunità di gustare una cena nel vigneto, con vista sulla splendida Val d'Orcia, Patrimonio Unesco. Il **Villaggio della Birra**, il più longevo Festival birrario italiano, all'edizione n. 16, torna ad accogliere birrifici e maestri birrai di tutto il mondo al Parco dell'Acqua di Rapolano Terme dal 9 all'11 settembre, tra degustazioni, laboratori, incontri, food e musica. Un omaggio all'arte contemporanea italiana degli anni Ottanta e Novanta, con le opere di maestri della pop-art, e amici, come Mario Schifano "l'artista maledetto", Tano Festa, che si affaccia anche al Surrealismo, e Mario Mambor, il più eclettico, dell'astrattismo tutto al femminile di Carla Accardi, e dell'arte geometrico-percettiva di Dadamaini, è invece **"Pittura Fresca"**, la mostra di opere, da collezione privata, con la quale fino al 17 settembre **Michele Satta**, la cantina di uno dei "padri fondatori" di Bolgheri, "smaterializza" nuovamente i suoi spazi fisici creando un luogo di incontro dell'arte di chi fa il vino e di chi interpreta il mondo. Dal pranzo nell'antico maniero del Castello di Gargonza con i prodotti del territorio, al tour alla scoperta di Castiglioncello, simbolo di un'epoca fatta di cinema e "Dolce vita", dalla scoperta delle antiche spezierie di Siena, alla passeggiata enogastronomica nei chiostrini delle chiese di Prato, dalla street art allo street food per le strade di Livorno, dalla scoperta del "foliage" nel parco delle Foreste Casentinesi, a quella del Liberty a Montecatini, sono solo alcune delle tappe di un viaggio che porta alla scoperta della Toscana enogastronomica con il ricco calendario di oltre 150 eventi territoriali di **"Vetrina Toscana"** (fino a marzo 2023).

#### **Da Orvieto a Montefalco, con una tappa nelle Marche**

Aspettando di celebrare nel 2023 i 500 anni della morte del grande pittore Luca Signorelli, avvenuta nel 1523, lo stesso anno di un altro maestro umbro, il Perugino, e che ha lasciato in eredità a Orvieto alcune delle sue opere maggiori, che l'hanno resa nota in tutto il mondo, a partire dagli affreschi con il "Giudizio Universale" nella Cappella di San Brizio in Duomo, il suo capolavoro assoluto, il 9 settembre Fondazione Cotarella e Consorzio Orvieto Way of Life presentano **"Orvieto città del gusto, dell'arte e del lavoro"** al Palazzo del Capitano del Popolo di Orvieto, con il convegno "Arte, cultura ed enogastronomia: territorio e nuove professioni" moderato da Bruno Vespa e con la presentazione della Guida di "Repubblica" dedicata alla città con il direttore



Giuseppe Cerasa. Dal 24 settembre al 2 ottobre, l'evento è un omaggio al Rinascimento umbro nei palazzi e musei di Orvieto che aprono le porte a masterclass e tavole rotonde sui prodotti-simboli, dal vino all'olio, con il Consorzio Tutela Vini di Orvieto e l'Unaprol; ad "Orvieto con le stelle" con le cene con i grandi chef stellati Ernesto Iaccarino del ristorante Don Alfonso 1890, Chicco e Roberto Cerea del Da Vittorio e con il maestro pizzaiolo Ciro Olivo di Concettina ai tre Santi; ed a workshop dedicati al rapporto cibo-salute ed alla formazione dei giovani, ma anche degustazioni dei Presidi Slow Food e presentazioni di volumi. Il 1 ottobre la Fondazione Cotarella in collaborazione con Alimenta e Palazzo Francisci parleranno di disturbi del comportamento alimentare, nell'incontro al Palazzo del Capitano moderato da Paolo Vizzari, con una "Passeggiata con gusto" per le vie di Orvieto con postazioni di degustazione nei monumenti più belli della città, colorata di lilla per sensibilizzare sul tema; passeggiata che ci sarà anche il 2 ottobre insieme al Mercato di Campagna Amica. Il 15 settembre ci si sposta a Montefalco, dove **Antonelli San Marco presenta la nuova cantina**, frutto di anni di impegno, che armonizzano e collegano il nuovo corpo all'edificio storico, e celebrata con una degustazione di annate storiche di Montefalco Sagrantino e una "verticale" di Trebbiano Spoletino, che si concluderà con il primo Millesimo ufficiale di Vigna Tonda in anteprima assoluta (evento riservato, su invito). Restando in Umbria, si è aperta la mostra collettiva di arte contemporanea "**Cento anni di baci perugina**", alla Rocca Paolina di Perugia, a cura di [La Casa degli Artisti di Perugia](#), in collaborazione con il Museo del Cioccolato della Perugia, tra pittura, fotografia, installazioni e scultura, ispirate al famoso cioccolatino che resteranno visibili, ad ingresso gratuito fino al 18 settembre.

All'edizione n. 20, torna il "**BrodettoFest 2022**", uno degli appuntamenti gastronomici più importanti del panorama italiano e internazionale, dal 9 all'11 settembre al Lido di Fano, con incontri, degustazioni, cooking show con grandi nomi dello spettacolo (con i talk show di "Brodetto Time" insieme alle star della tv Gianmarco Tognazzi, Alessandro Cecchi Paone, Federico Quaranta e Vinicio Marchioni) e chef come Max Mariola, Cristiano Tomei e Ruben Bondi, che hanno fatto la storia della cucina italiana, laboratori per bambini dedicati alla conoscenza del cibo di qualità e alla scoperta del mare. Nei calici, i vini dei Vignaioli d'Autore, progetto che riunisce 9 cantine storiche del Bianchello del Metauro Doc.

### **Da Roma ai Castelli Romani, all'Irpinia**

Il 15 settembre a Roma torna per la seconda volta "**Lugana Armonie Senza Tempo**", evento degustazione dedicato alla Doc Lugana che porterà a Villa Piccolomini, nel cuore della Capitale, 38 aziende in rappresentanza di una tra le Denominazioni più antiche di Italia, con la regia del [Consorzio Tutela Lugana Doc](#), la masterclass "Immediatezza e longevità" a cura del giornalista Daniele Cernilli per stampa ed operatori, e il banco d'assaggio per i wine lovers per incontrare i vignaioli e scoprire il Lugana ed i suoi tanti volti, rappresentati dalle varie interpretazioni e dalle diverse tipologie - Lugana, Lugana Superiore, Lugana Riserva, Lugana Vendemmia Tardiva e Lugana Spumante - prodotte nel territorio di cinque Comuni a cavallo tra il Veneto e Lombardia. Le cantine protagoniste? Da Abate ad Armea, da Avanzi a Borgo La Caccia, da Bosco a Brunello, Ca' Maiol, Cantina Bulgarini, Cantina Scolari e Cascina Maddalena, da Castrini Lugana a Cavaliere del Garda, da Citari a Cobue, Colli Vaibò, Corte Sermana, Feliciano e G.I.V. Santi, da Le Morette a Malavasi, da Marida Benedetti a Monte Cicogna, da Montonale ad Olivini, da Ottella a Pasini San Giovanni, Perla del Garda, Sartori di



Verona e Selva Capuzza, da Sguardi di Terra a Tenuta Corbari, da Tenuta Roveglia a Tenuta Tosi, Tommasi, Turina, Visconti, Zamichele e Zenato. Prima però **il tour degli aperitivi Coop - "Buoni da bere"**, con i nuovi aperitivi e i cocktail sorprendenti di [Coop](#), fa tappa all'Arena della Casa del Cinema a Villa Borghese a Roma il 10 settembre, con le ricette ideate dalla bartender Giulia Castellucci, una delle prime donne a dedicarsi a questa professione. Tra le materie prime delle ricette "by Giulia" le 14 proposte di Coop: drink analcolici dall'anima fruttata e senza coloranti artificiali né grassi come gli Eppi Auar, il ritorno di grandi classici sottoforma di "Aperitivo Sociale" come il vermouth torinese nelle varianti bianco e rosso e il bitter rosso e molte altre essenze. Fino al 21 settembre l'Enoteca-Ristorante Al Santo Bevitore di Cassino <https://santo-bevitore-enoteca.business.site/> presenta invece il suo giro dell'Italia del vino, nuova formula per vivere il turismo enogastronomico senza spostarsi troppo, con sei Regioni meta di vacanze (Sardegna, Sicilia, Toscana, Piemonte, Marche e Lombardia), raccontate attraverso piatti ed etichette, in un vero e proprio **"Summer Wine Tour"**. Torna anche l'appuntamento con **"Arte da Bere - Le dimore del Vino"**, il 10 e l'11 settembre al Valmontone Outlet, tra seminari, incontri, degustazioni e spettacoli, con Ernesto di Renzo, antropologo dell'Università di Tor Vergata di Roma, Antonello Fassari, il celebre oste dei "Cesaroni", e lo scrittore e winemaker Roberto Cipresso. **"Borgo DiVino in Tour 2022"**, torna a casa con la tappa di Nemi nei Castello Romani, dal 9 all'11 settembre, dove si è tenuta la prima edizione dell'evento nel 2015 e che da allora ha raggiunto tutti gli angoli d'Italia, per assaggiare più di 100 etichette prodotte da oltre 30 cantine partecipanti: oltre ai vini tradizionali dei Castelli Romani e del Lazio (Castelli Romani, Cesanese del Piglio, Malvasia, Moscato di Terracina e tantissimi altri), ci sarà una rappresentanza di vini provenienti da numerose regioni d'Italia come Piemonte, Veneto, Marche e Abruzzo.

Il 15 settembre **il Gruppo Tenute Capaldo e la Fondazione di Comunità San Gennaro presentano "Il canto della terra" di Pietro Ruffo, una nuova opera site specific della collezione di Feudi di San Gregorio**, che ha l'obiettivo di supportare con bottiglie in edizione limitata i progetti della Fondazione, nell'Auditorium della cantina (evento riservato, su invito). Dal 9 settembre all'11 settembre c'è anche **la Festa della Pasta di "Gragnano 2022"**, promossa dal Comune e dal Consorzio di Tutela della Pasta di Gragnano Igp, con le strade e i palazzi della città campana che fanno da sfondo a workshop, convegni, incontri culturali e, ovviamente, showcooking animati da chef del territorio, di cui molti stellati, che daranno vita a ricette della tradizione e piatti di avanguardia, per mettere in luce le diverse anime della pasta, l'unica di semola di grano duro a vantare il marchio Igp, che vanno dalla cucina alla storia, dalla cultura all'arte, passando per il turismo.

### **Dalla Sicilia alla Sardegna**

La Cantina **Planeta** di Buonivini, tra le colline della Val di Noto, fino al 10 ottobre ospita la mostra "Àlma Venùs", con esplorazioni sonore di musicisti di spessore internazionale che si intersecheranno in modo organico con l'esposizione di arte contemporanea, curata da Mara Sartore e Ignazio Mortellaro, e vero e proprio "Inno a Venere", la cui presenza è il fil rouge che connette le opere di Luca Cutrufelli, Ignazio Mortellaro, Giovanni Ozzola, Matilde Sambo, Lucia Veronesi e Lorenzo Vitturi. Ospitare ogni anno un artista e le sue opere tra i vigneti della Tenuta alle pendici dell'Etna, per creare un museo a cielo aperto, una fonte di suggestione per i visitatori della cantina, per coloro che ci lavorano e per chiunque desideri scoprire il territorio etneo, è l'obiettivo

invece di **"Cottanera Visioni 2022"**, la rassegna culturale di Cottanera, che fa incontrare il mondo del vino con quello dell'arte. Con la griffe siciliana che ha lanciato l'edizione n. 2 in collaborazione con la Galleria Ncontemporary (Milano, Londra), con l'inaugurazione di "Embracement" (fino al 15 ottobre), mostra personale di Ruben Brulat, che si snoda negli spazi della cantina dove le opere dell'artista francese dialogano con installazioni site-specific create nella residenza d'artista e nella performance sul vulcano, tra cui un'opera che unisce suggestioni sonore ed elementi della natura, incisi con alcune delle parole raccolte intervistando le persone della cantina della famiglia Cambria per indagare il rapporto con il vulcano. E sull'Etna è tornata anche **"ViniMilo"**, (fino all'11 settembre), edizione n. 42 dello storico appuntamento pre-vendemmia dedicato alla cultura del vino del vulcano e che, insieme alla presenza di artisti amatissimi come Franco Battiato e Lucio Dalla, ha reso Milo assai popolare. E che vede protagonista l'Etna Bianco Superiore Doc tutelato dal Consorzio Etna Doc e la cui produzione da uve Carricante è circoscritta proprio all'area di Milo (con le cantine Barone di Villagrande, Benanti, I Vigneri di Salvo Foti, Tenute di Nuna, Eredi Di Maio, Curtaz Eredi di Maio, Cantine Iuppa, Cantina Maugeri, Gaetano Russo Bianco di Cava, Alfio Cosentino, A Massara, Tre.mi.la, Cantine Edomè, Pietradolce, Cantine di Nessuno, Cantina Calcagno, I Custodi delle vigne dell'Etna e Sive Natura), ma anche i rossi, rosati e spumanti vulcanici e da quest'anno anche alcune produzioni siciliane d'eccellenza scelte tra i soci di Assovini Sicilia oltre che agroalimentari, e con ospite d'eccezione, il Marsala (con i produttori Florio, Pellegrino, De Bartoli e Barraco, 8 settembre). Tra gli eventi nell'evento, l'incontro sulla comunicazione digitale "Dai boomer alla generazione X" promosso dalla Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna" che fra gli ospiti vedrà anche la manager di un'azienda vinicola trentina (8 settembre), e la tradizionale cena con l'associazione "Volcanic Wines" e il banco d'assaggio con abbinamenti gastronomici e vini vulcanici provenienti da tutta Italia curato da Barone di Villagrande (9 settembre). E da Milano sono partiti anche gli eventi di **"VersanteEst"**, con protagoniste le cantine del Versante Est Murgo, Barone di Villagrande, Palmento Biondi, Nicosia, Gambino Vini, Tenute Mannino di Plachi, Terra Costantino, I Vigneri e Benanti, e che proseguono in ognuna delle aziende fino al 26 febbraio. Il **"Radicepura Garden Festival"**, il primo evento internazionale dedicato al garden design e all'architettura del paesaggio del Mediterraneo che, a Radicepura, il Parco botanico di Giarre, tra l'Etna e il Mar Ionio, vede coinvolti giovani designer, istituzioni, imprese, grandi protagonisti del paesaggismo, dell'arte e dell'architettura, organizzato dalla Fondazione Radicepura in collaborazione con Piante Faro, ha annunciato la "Call for Ideas 2023" invitando studenti, architetti del paesaggio, agronomi, garden designer, botanici, vivaisti, urbanisti, ingegneri, artisti, studenti, curatori e tutti coloro che abbiano le competenze per progettare e realizzare un giardino celebrazione della biodiversità, del paesaggio naturale e del paesaggio antropico mediterraneo e partecipare all'edizione n. 4 della Biennale che avrà per tema "Il giardino delle piante", da un'idea del direttore artistico Antonio Perazzi, con il contributo del maestro, architetto paesaggista, Paolo Pejrone (fino al 14 novembre). Tra cucina contemporanea e vini siciliani, nel cuore della Sicilia orientale tra l'Etna e il mare, ritorna invece dal 9 all'11 settembre a Catania, **"Ricci Weekender"**, il Festival internazionale nato dalla collaborazione tra il circolo Mercati Generali, la radio britannica con base a Londra Worldwide Fm fondata dal dj e producer Gilles Peterson, e il cuoco Ed Wilson del ristorante Brawn di Londra, affiancato da tre eccellenze siciliane come il vulcanico

“etneo Doc” Seby Sorbello del Sabir Gourmanderie di Zafferana Etnea, Salvatore Giardina di Vitis a Castiglione di Sicilia, e Massimiliano Vasta di Vico Astemio, la raffinata cucinoteca di Riposto, per creare un club di viaggiatori da ogni parte d'Europa e d'Italia - i weekender - che si ritrova ogni anno in quest'angolo dell'isola per riscoprire la bellezza della condivisione e dell'essere comunità, tra gli storici Mercati Generali, le sale del Palazzo Biscari, testimonianza del più bel barocco siciliano, il cortile del monumentale Castello Ursino e il giardino botanico di Radicepura a Giarre. Benanti, Davide Bentivegna, Fabio Ferracane, Nino Cali, Vini di Anna, Marabino, Porta del Vento e Pietradolce, le cantine protagonisti. Ma “Ricci Weekender” si completa con il programma dei concerti, fiore all'occhiello della rassegna. “Di fronte agli antichi e maestosi Templi Greci, sotto un estivo sole calante, d'improvviso appaiono strane figure, impalpabili come ombre bianche, reali come statue di marmo: sono i personaggi del Mito”: inizia così **“Le Stoai-II Simposio degli Dei”**, originale spettacolo enogastronomico che fa rivivere il convito greco nell'eccezionale sfondo della Valle dei Templi di Agrigento (fino al 28 ottobre), in una cena-evento con i piatti dell'antica Grecia che sono giunti fino a noi, attualizzandosi nella grande tradizione gastronomica di Sicilia.

Dalla Sicilia alla Sardegna, infine, **gioiello pluripremiato di casa Argiolas e dell'enologia della Sardegna e italiana, realizzato grazie all'autorevole contributo del celebre enologo Giacomo Tachis, completato dal suo “erede” Mariano Murru, oggi direttore tecnico Argiolas, il Turriga celebra 30 Vendemmie**. Un anniversario che la griffe di Serdiana, oggi guidata da Valentina, Francesca e Antonio, la terza generazione, festeggia coinvolgendo lo studio creativo Pretziada, basato in Sardegna, in “Dialogo Adagio”, una mostra che rappresenta un omaggio artistico al processo artigianale di creazione di Turriga interpretato da opere inedite, che esprimono l'eccellenza artigianale dell'isola in diverse discipline che omaggiano la coltura e la cultura della vite, dalle ceramiche di Maria Paola Piras agli utensili di Karmine Piras, dagli arazzi di Mariantonia Urru alla cianotipia & incisione di Martina Silli, da un video diretto da Roberto Ortu, direttore della fotografia Francesco Piras ad un'installazione realizzata con la terra cruda da Matteo Brioni (Serdiana, fino al 30 settembre). Una collaborazione dalla quale nasce un cofanetto in edizione speciale di 1.000 esemplari che include una Magnum di Turriga 2018, accompagnata dal catalogo delle opere raccontate dai curatori.

**La cucina ucraina a “Terra Madre Salone del Gusto 2022” con il cuoco-ambasciatore Yurii Kovryzhenko, tra i protagonisti di nuovi 100 appuntamenti di Slow Food nel più importante evento mondiale dedicato al cibo (Torino, 22-26 settembre)**

**Molto più di un “Appuntamento a Tavola”, “Alle radici della cucina ucraina” è una cena in programma a Eataly Torino Lingotto per conoscere Yurii Kovryzhenko, cuoco e ambasciatore dell'Ucraina colpita dalla guerra con la Russia, che ha saputo dare una nuova vita alla gastronomia del suo Paese, rivisitando i piatti della tradizione in chiave moderna**. Da più di 20 anni, lo chef utilizza infatti i prodotti della sua cultura d'origine, come ortaggi, radici e latticini, ai quali conferisce una forte personalità grazie all'aggiunta di spezie, e lo farà anche in Italia, proponendo piatti legati alle sue tradizioni, unendo le migliori pratiche della cucina moderna ai prodotti tipici ucraini (il ricavato sarà devoluto a “Insieme per la Comunità Slow Food in Ucraina”, la campagna di raccolta fondi che sostiene i membri della rete della Chiocciola sul territorio, ndr). È questo **solo uno dei nuovi 100 appuntamenti che arricchiscono il programma, in**

**continua evoluzione, di "Terra Madre Salone del Gusto 2022", il più importante evento mondiale dedicato al cibo buono, pulito e giusto, promosso da Slow Food, con Regione Piemonte e Città di Torino, al Parco Dora a Torino dal 22 al 26 settembre**, che diventa il più grande palcoscenico di scambio e condivisione per cuochi, produttori, giovani, attivisti e appassionati del pianeta.

Ad arricchire il calendario di eventi, inediti Laboratori del Gusto e nuove aree espositive, spazi dedicati all'attivismo delle nuove generazioni, degustazioni, percorsi di educazione al gusto, corsi di cucina e cene conviviali. **Partendo dai Laboratori**, si amplia il programma di degustazioni e storie che a "Terra Madre" unisce cibi, bevande e persone, con novità come **la riscoperta del patrimonio alimentare dei Paesi Baschi**, territorio ricco di cultura enogastronomica, dove il movimento "Back to Land" promuove modelli di produzione basati sulla rigenerazione dei suoli coltivabili e il ritorno alla terra delle nuove generazioni. Si aggiunge poi **il Laboratorio sulle forme del riso**, dove l'ingrediente simbolo della cultura giapponese viene declinato nei sake prodotti da Terada Honke e Niida Honke e **negli onigiri preparati dalla chef Yoshie Kamiya**. Senza dimenticare **l'abbinamento inedito tra i dolci realizzati con il prezioso cacao della zona del Peten, a Quetzaltenango, in Guatemala, e i cocktail del bar-maitre Elton Zeqiraj, fondatore di LeGar Unplugged Mixology**. Ma i Laboratori del Gusto valorizzano anche le tradizioni del nostro territorio. Ne sono un esempio **l'appuntamento dedicato ai contadini del mare**, i pescatori che nel Mar Piccolo di Taranto ricavano frutti prelibati, le cozze, da quest'anno Presidio Slow Food, e **le degustazioni che vedono protagonista il sigaro toscano**, abbinato a vini biodinamici e prodotti regionali come il suino nero piemontese.

Situato come Parco Dora in una zona post-industriale, nel quartiere di Barriera di Milano, a Torino, **"Edit" rappresenta il polo della craft beer per eccellenza**. Ed è qui che il programma di "Terra Madre" punta per approfondire la conoscenza del mondo brassicolo, grazie agli incontri e alle degustazioni guidate da esperti e produttori che portano avanti il movimento della birra artigianale. Tra i temi affrontati, i segreti delle produzioni tipiche della nostra Oenisola, come **le Italian Grape Ale e le Italian Pils**, la grande varietà dei luppoli nazionali, oggi sempre più diffusi, e una delle novità più interessanti dell'ultima edizione delle Guida alle "Birre d'Italia": la segnalazione delle aziende che producono sidri.

Tra colazioni, aperitivi tematici, incontri e degustazioni, **il programma di eventi organizzato dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo** offre tante occasioni per formarsi, viaggiare con i sensi, attivare la curiosità, assaporare prelibatezze e dare quel tocco in più all'esperienza a Parco Dora. **Protagonisti del programma sono gli studenti Unisg, i docenti, e gli alunni, ossia i laureati Unisg di Pollenzo**, con le loro storie di successo imprenditoriale nel mondo della gastronomia a livello internazionale. Li troviamo nelle bancarelle del Mercato, ma anche nelle colazioni con i produttori e negli incontri tematici, per raccontare la propria esperienza e confrontarsi sulle sfide attuali e future del settore. Non mancano poi i momenti dedicati alla degustazione di eccellenze gastronomiche italiane e internazionali, come i formaggi caprini prodotti nel deserto di Negev o i cocktail dissetanti a base di ingredienti come l'aceto. E infine gli aperitivi a tema, tipici di una nazione, come quelli proposti dallo studente greco Alexandros Alexandru, o a base di birra, vermouth e kombucha.

Oltre ai **Laboratori del Gusto in programma alla Nuvola Lavazza**, spazio in cui scoprire caratteristiche, provenienza e abbinamenti inediti, il main partner di "Terra Madre

Salone del Gusto” propone un ulteriore appuntamento per raccontare e gustare il caffè. **Un viaggio nel mondo degli specialty coffee a Settimo Torinese, all'interno della Factory 1985, torrefazione all'avanguardia** in cui passione, artigianalità e tecnologia si intrecciano con precisione e armonia, nel pieno rispetto dello stile italiano e con una particolare attenzione alla sostenibilità. **Ricco il programma del Pastificio Di Martino** che non porta a “Terra Madre” solo il progetto Barbie, ma anche due appuntamenti di **“In Cucina con Slow Food”, il ciclo di lezioni di cucina guidate dai cuochi dell'Alleanza Slow Food**, organizzato online a partire da ottobre e, per l'occasione, in presenza a Parco Dora. Non solo corsi di cucina, ma vere lezioni di sostenibilità, all'insegna della gastronomia italiana più autentica. Protagoniste le cuoche Eleonora Matarrese del ristorante Piquik di Verbania, che ci insegna a portare in tavola tutta la freschezza delle erbe spontanee e delle verdure dell'orto, e Gabriella Cinelli, archeocuoca e cuoca itinerante, che spiega come rendere le verdure appetitose anche per i bambini. Il tutto in abbinamento agli speciali formati di Pasta Di Martino.

“Terra Madre” è anche scoperta, curiosità e sperimentazione. Ne sono un esempio **le “RegenerActions”, occasioni in cui scoprire - e imparare a cucinare - ricette dall'Italia e dal mondo**: dai filindeu sardi ai casoncelli lombardi, dall'injera etiope al burek turco e balcanico, fino ad arrivare ai fermentati bulgari e spagnoli o alla curiosa pasta crudista ai piedi dell'Himalaya. Non solo, con le “RegenerActions” si scopre come il cibo rappresenti una opportunità di apprendimento fondamentale, grazie alle attività organizzate nelle scuole da Slow Food in tutto il mondo. Ed **è nell'orto che i delegati Slow Food propongono tanti consigli utili sulle diverse pratiche di coltivazione**: dalla rigenerazione del suolo alla gestione del raccolto, dalla moltiplicazione delle piantine allo sviluppo di input biologici, fino all'utilizzo del fango per dipingere.

Espressione del percorso congiunto avviato nel 2018, **lo spazio “Cibo e Salute” di “Terra Madre” sancisce la collaborazione tra Slow Food e Reale Mutua**, sostenitore ufficiale dell'associazione e main partner dell'evento, che nel 2019 ha scelto proprio il tema cibo e salute come principale ambito di lavoro. Contiguo al percorso allestitivo in cui trovare spunti di riflessione, dati e suggerimenti su come adottare uno stile alimentare sano e piacevole, lo spazio ospita un ricco programma di Forum e Food Talk, per esplorare la relazione tra quello che mangiamo e la nostra salute da molteplici punti di vista. Parliamo quindi delle differenze tra formaggi e salumi naturali e convenzionali, del meraviglioso mondo delle erbe spontanee, di come dalla fermentazione si ottengano cibi vivi e salubri, di quanto la transizione proteica sia necessaria per la salute, nostra e dell'ambiente, e degli effetti di antibiotici e mangimi impiegati negli allevamenti di salmone. **Dai campi agricoli si passa poi a quelli da gioco, per un approfondimento sul tema cibo e salute insieme ai grandi protagonisti dello sport**. Infine, grazie alla collaborazione con la rivista “Giovani Genitori”, **viene dato rilievo all'alimentazione dei bambini, fin dai primi giorni di vita**.

Copyright © 2000/2022

TAG: **ASSOENOLOGI, CAMPANIA STORIES, CASTIGLION DEL BOSCO, CHIANTI CLASSICO, CORTINA, DOUJA D'OR, EMILIA WINE EXPERIENCE, ETNA DAYS, FESTIVAL FRANCIACORTA IN CANTINA, FEUDI DI SAN GEGORIO, FONDAZIONE COTARELLA, FONTANAFREDDA, FOOD&WINE TOURISM FORUM, ISMEA, LUGANA, MICHELE SATTA, RAPPORTO COOP, TORINO WINE WEEK, UIV, VINIMILLO**



BULFERETTI HOTEL  
RISTORANTI REAL ESTATE

# Gazzetta delle Valli

News dalle Valli Lombarde e Trentine



BULFERETTI HOTEL  
RISTORANTI REAL ESTATE



## Vini: in Trentino una serie di eventi sul Marzemino

giovedì, 8 settembre 2022

Trento – Da oggi al 18 settembre torna la rassegna di appuntamenti dedicati a questo elegante vino rosso e alle specialità della stagione autunnale. In programma, esperienze di gusto, degustazioni guidate, proposte vacanza, cene a tema e molte altre iniziative.

Ad anticipare e accompagnare “La Vigna Eccellente...ed è subito Isera” (Isera, 16-18 settembre), e “Autumnus – I frutti della terra”. (Trento, 9-11 settembre), la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino propone un ricco calendario di eventi e iniziative dedicate al Marzemino e ai sapori autunnali. Obiettivo: valorizzare questo vino rosso trentino rappresentativo della Vallagarina, dentro e fuori questo specifico territorio a sud di Trento. In programma, quindi, una quarantina di iniziative che vedono il coinvolgimento di più di 60 soci, tra Valsugana, Lago di Garda, Piana Rotaliana, Altopiano della Paganella, Valle dei Laghi, Valle del Chiese e Trento.

Si parte con la **Proposta Roccabruna Speciale Marzemino** (© fototeca Strada Vino Sapori Trentine) da oggi – giovedì 8 – a sabato 10 e da giovedì 15 a sabato 17 settembre, dalle 17 alle 22, arricchirà l’offerta di Palazzo Roccabruna – Enoteca Provinciale del Trentino di Trento, offrendo la possibilità di effettuare assaggi di diverse etichette di Marzemino e di grappa di Marzemino.



Venerdì 9 settembre, sempre nel capoluogo, è invece in programma Incontri di sapori lungo #StradaVinoTrentino una masterclass alla scoperta dei



**TEGLIO SAPORI 2022**

Il trionfo dei profumi... i Funghi  
OTTOBRE 1/2 - 8/9 - 15/16

Il trionfo della caccia... la Cacciagione  
OTTOBRE 22/23 - 29/30 / NOVEMBRE 5/6

Il trionfo dei sapori... i Sapori Autunnali  
NOVEMBRE 12/13 - 19/20 - 26/27



**FESTIVAL dello SPORT**

22, 23, 24, 25 SETTEMBRE 2022 | TRENTO

MOMENTI DI GLORIA

**PRO LOCO CLES**

**EXTREME WAVES**



prodotti tipici, insieme ai produttori e alle loro storie. Durante l'incontro, in programma a partire dalle 16 presso il Pavillon di Autumnus allestito in Piazza Duomo, saranno coinvolti Antica Erboristeria Cappelletti, ASTRO-Associazione Trocicoltori del Trentino, Cantina di La-Vis, Cantina Roveré della Luna Aichholz, Distilleria Bertagnolli, Panificio Moderno, Panificio Pasticceria Tecchiolli, Panificio Sosi, Salumeria Belli, Terre del Lagorai per due momenti, uno salato e uno dolce.

Il venerdì successivo, 16 settembre, dalle 19.00, torna invece l'appuntamento con Vallagarina, di cucina in cantina: un percorso enogastronomico nella storica sede di Palazzo Fedrigotti a Isera, con varie portate servite direttamente dai ristoratori e accompagnate dai vini proposti da una selezione di produttori del territorio e da una piacevole performance musicale.

Non mancano le Esperienze di gusto, proposte da vivere in giornata a cura della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Nello specifico, nei weekend del 10-11 e del 17-18 settembre, c'è la possibilità di prendere parte a Weekend in cantina speciale Marzemino: visita guidata e/o degustazione di Marzemino e/o di grappa di Marzemino presso le aziende aperte come Agraria Riva del Garda, Azienda Agricola Biologica Vallarom, Azienda Agricola Distilleria Casimiro, Azienda Agricola Donati Marco, Azienda Agricola Grigoletti, Azienda Agricola La Cadalora, Cantina Bailoni, Cantina d'Isera, Cantina La Vis, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Sociale di Trento, Cantine Mezzacorona, Cantine Monfort, Fondazione Mach – Istituto Agrario di San Michele all'Adige, Tenute Sajni Fasanotti e Vivallis.

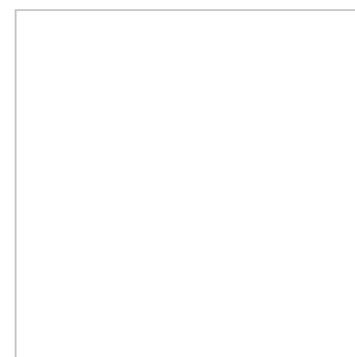
Diverse, inoltre, le proposte Taste&Bike, da vivere in giornata su due ruote: in particolare, giovedì 8 e 15 settembre è in programma Taste&Bike nel Comun Comunale (link), tra Isera, Aldeno e Villa Lagarina, che prevede colazione, visite con degustazioni in cantina e pranzo; venerdì 9 e 16 settembre Taste&Bike "Il Marzemino e la Vallagarina", tra Trento, Nomi e Rovereto, che prevede invece due visite guidate con degustazione, intervallate da pranzo e merenda, mentre sabato 10 e 17 settembre Taste&Bike "L'eccellente lagarino" (link), tra Rovereto, Mori, Isera e Nogaredo, che comprende colazione, due visite in cantina con relative degustazioni, laboratorio di cucina e pranzo.

A livello di iniziative, restando in Vallagarina vi sono diverse opportunità. Come Marzemino for lunch, in programma il 9, il 10, il 16 e 17 settembre, dalle 12.00 alle 15.00, presso l'enoteca di Vivallis: un percorso di degustazione guidata di tre differenti calici di Marzemino aziendale in abbinamento ad un risotto al Marzemino. Ma anche Marzemino e incontri, previsto per il 10 settembre dalle 17.00 alle 21.00: una visita alla Cantina Mori Colli Zugna con degustazione di Marzemino finale in abbinamento a salumi e formaggi del territorio.

Spostandosi a Isera, dall'8 al 10 e dal 12 al 16 settembre, c'è Vendemmia con noi (link) ovvero un'esperienza di vendemmia con Cantina d'Isera, dalla raccolta dell'uva in campagna al processo di vinificazione, fino alla degustazione finale presso l'enoteca aziendale. Per chi invece preferisce scoprire le varie sfumature del Marzemino, dall'8 al 10 e dal 12 al 17 settembre c'è anche la possibilità di partecipare alla degustazione con Il Marzemino in 4 calici, che prevede la degustazione di quattro etichette aziendali.

Opportunità anche a Fai della Paganella con La via del latte del 9 settembre, cioè una serata alla scoperta del territorio e delle sue eccellenze con visita in malga, sosta panoramica e cena in rifugio gustando i piatti dell'Alpine Loung Meriz abbinati a Marzemino di Cantina d'Isera e Cantine Mezzacorona. A partire dalle ore 17.

Sabato 10 e 17 settembre, invece, le Cantine Mezzacorona di San Michele all'Adige propongono Centodiciottesima vendemmia con visita in cantina e degustazione di Marzemino dell'azienda, mentre dall'8 al 10 e dal 12 al 17 settembre la Cantina Sociale di Trento, presso l'enoteca aziendale, propone Marzemino Ziresi Tasting (link), una degustazione guidata di Marzemino e di un secondo vino a scelta abbinato a prodotti da forno di Panificio Sosi.



### I VIDEO DELLE VALLI



Diffondeva materiale pedopornografico, 30enne arrestato a Trento  
Val Trompia, riciclaggio e frode fiscale: 27 misure cautelari e maxi sequestro

ARCHIVIO VIDEO

### IL METEO DELLE VALLI

Mercoledì 14 settembre invece L'Orà Ristorante propone Trentino Barbecue Speciale Marzemino con il Marzemino di Agraria Riva del Garda ad accompagnare le carni di qualità di Macelleria Bertoldi Azienda Agricola preparate dai cuochi del ristorante.

A tutto Marzemino e sapori d'autunno si completa con diverse proposte enogastronomiche disponibili durante tutte le giornate di rassegna. In particolare, a Trento, l'appuntamento è presso l'Antica Trattoria Due Mori con A tavola col Marzemino, con il Marzemino di Azienda Agricola Marco Donati, e presso Il Libertino – Osteria Tipica Trentina con Nomi incontra Trento e il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti.

A Lavis la Gelateria Serafini propone Gelato & Marzemino, originale gelato drink preparato con il Marzemino di Cantina d'Isera.

A Rovereto il Ristorante Il Doge dà appuntamento per I sapori della Vallagarina con il Marzemino dell'Azienda Agricola Biologica Vallarom; mentre il Ristorante la Brace per Nomi incontra Rovereto con il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti e per Dalla Vallagarina al Garda con il Marzemino di Cantina d'Isera. Rimanendo in Vallagarina, anche la Locanda delle Tre Chiavi sceglie di abbinare i suoi piatti al Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti per Nomi incontra Isera.

Spostandosi in Valle dei Laghi, l'Osteria Ca' dei Giosi di Covelò di Vallelaghi propone Marzemino in Osteria (link) con il Marzemino Bottega dei Vinai di Cavit e quello di Fondazione Mach – Istituto Agrario di San Michele all'Adige, mentre il Ristorante Alfio di Dro Nomi incontra Dro con il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti, e Connubio di sapori con il Marzemino di Cantina d'Isera.

Più a sud, L'Orà Ristorante di Riva del Garda aspetta i foodlovers per Le eccellenze (link) con il Marzemino di Agraria di Riva del Garda e la Carne Salada di Macelleria Bertoldi Azienda Agricola.

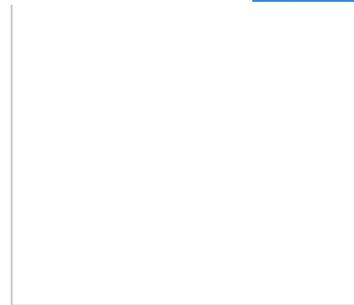
Doppio appuntamento anche in Valsugana con Nomi incontra Levico Terme presso il Ristorante Boivin che propone i propri piatti in abbinamento al Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti e Nomi incontra Pergine Valsugana, con lo stesso vino proposto in abbinamento ai piatti del Ristorante Antiche Contrade.

E ancora Molveno, con Dalla Vallagarina alle Dolomiti in cui il Marzemino di Cantina Mori Colli Zugna e la grappa di Marzemino di Distilleria Azienda Agricola Casimiro incontrano i piatti del Rifugio La Montanara; e altri tre appuntamenti con il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti: presso il Ristorante la Contea di Bolbeno, con Nomi incontra Bolbeno; presso La Polentera di Storo, con Nomi incontra Storo e presso l'Agritur Volpaia di Vermiglio, con Nomi incontra Vermiglio.

Quattro, infine, le proposte vacanza: Profumi di Marzemino, che comprende due notti al B&B Le Tre Chiavi di Isera e focus sul Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti; Weekend tra Marzemino e sapori locali con pacchetto da due notti al B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme alla scoperta di A tutto Marzemino e del vino di Cantina d'Isera; Marzemino settembrino, presso l'Hotel Garnì Lillà di Terlago di Vallelaghi dove brindare, anche in questo caso, con il Marzemino di Cantina d'Isera; Viaggi di gusto speciale Marzemino ovvero una proposta vacanza presso i soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino a tema Marzemino cucita su misura rispetto alle esigenze dell'ospite.

La rassegna A tutto Marzemino e sapori d'autunno fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest.

Informazioni su [tastetrentino.it/atuttomarzemino](http://tastetrentino.it/atuttomarzemino)



## AGENDA DELLE VALLI

SET	00:30
8	Terza delle "Giornate della sost..."
gio	08:00 Porte aperte a Cardano, con l'as...
2022	11:00 Trento, in piazza Dante la cerim...
	11:15 Seduta Giunta regionale lombarda

Visualizza Calendario. →



## LINKS UTILI

- Adamello guide alpine
- Altri media
- Apricaonline
- Apt Val di Sole
- Cerca Lavoro Jooble
- Comune Dimaro
- Comune Edolo
- Comune Pejo
- Comune Ponte di Legno
- Info Fim Cisl Valle Camonica
- Infopoint Capo di Ponte
- open 2
- Parco dell'Adamello
- performance web
- Pontedilegno
- Pro Loco Capo Di Ponte
- Pro Loco Carisolo
- Pro Loco Temù
- Pro Loco Vezza D'Oglio
- Scuola Italiana SledDog Tonale
- Terme di Pejo
- Ufficio Informazioni Turistica Campiglio e Val Rendena
- Ufficio Turistico Vermiglio

# Trentino

## Cerca su Trentino

### Menu

- Facebook

- Twitter



- Instagram
- Telegram
- RSS

venerdì, 09 settembre 2022

## Cerca su Trentino

## Comuni:

- Trento
- Rovereto
- Riva
- Arco

## Altre località

- Pergine
- Vallagarina
- Alto Garda e Ledro
- Lavis e Rotaliana
- Valsugana e Primiero
- Fiemme e Fassa
- Non e Sole
- Giudicarie e Rendena



## Navigazione principale

- Home
- Cronaca
- Italia-Mondo
- Dillo al Trentino
- Lago di Garda

- Montagna
- Scuola
- Foto
- Video

## • Altre

- Economia
- Sport
- Cultura e Spettacoli
- Salute e Benessere
- Viaggiare
- Scienza e Tecnica
- Ambiente ed Energia
- Terra e Gusto
- Qui Europa
- Speciali

### Le ultime

19:57

Non ordigni ma batterie: un falso allarme il pacco bomba a Milano

19:50

Biden, sarò ai funerali della regina a Londra

19:14

Kiev, 2 operatori Zaporizhzhia picchiati a morte dai russi

18:45

Blinken, non lasceremo gli amici europei al freddo

18:42

Hit parade, torna in vetta alla hit parade Lazza

18:14

Filorussi, obice ucraino su fermata bus a Donetsk, 2 morti

17:44

Re Carlo III riceve per la prima volta la premier Truss

17:28

Usa, nuove sanzioni contro Iran dopo cyber attacco Albania

17:08

Usa, aperti al dialogo con Pyongyang ma difendiamo Seul

16:55

Re Carlo a Buckingham Palace, la folla lo acclama

- Home page
- Cronaca
- Trento
- Lotta ai tumori, il 30 settembre a...

l'iniziativa

# Lotta ai tumori, il 30 settembre a Trento la Pigiama Run della Lilt: raccoglierà fondi per i pazienti pediatrici

Percorso di 4 chilometri con partenza alle 18.30 dalle Albere. Iscrizioni aperte su internet

## Tags

- pigiama run
- lilt
- lotta ai tumori
- 08 settembre 2022
- Condividi questo articolo su Whatsapp
- Condividi questo articolo su Telegram
- Twitter
- Condividi
- Mail

Pigiama Run Trento\_post.png

**TRENTO.** A Trento il prossimo 30 settembre si disputerà la **Pigiama Run**, corsa/camminata non competitiva organizzata dalla Lega italiana per la lotta contro i tumori (Lilt) per sostenere le attività di accoglienza per i bambini in cura al centro di protonterapia.

La manifestazione (organizzata anche in altre 16 città italiane) **partirà alle 18.30 da piazza delle Donne lavoratrici e, dal quartiere delle Albere, si snoderà per la città lungo un percorso di quattro chilometri.**

Si può fare di corsa o camminando, da soli o in compagnia, ma ai partecipanti è richiesto un unico impegno preciso: indossare il pigiama o la camicia da notte, per mostrare vicinanza a tutti i bambini ammalati di tumore che il pigiama devono portarlo tutto il giorno. Sarà proprio questo segno particolare a rendere il momento un'occasione di condivisione e di leggerezza, per contribuire ad alleviare situazioni che leggere non lo sono mai.

**Fin dalle ore 17 sarà aperto il Village pre-partenza.** Saranno presenti Radio Dolomiti con la sua musica e le sue voci, una piccola area fitness curata da "NTA dance school" per chi vorrà riscaldarsi prima della partenza, l'"Associazione Trampolieri dell'Arcobaleno" che insegnerà i primi rudimenti di quest'arte ai più audaci e i Cosplayer in costume di "Saber Guild" a mescolarsi fra tutte le persone vestite con il pigiama o la camicia da notte più belli.

Le **iscrizioni alla Pigiama Run sono aperte fino a venerdì 30 settembre sul sito [www.pigiamarun.it](http://www.pigiamarun.it).** Per correre per LILT Trento è importante scrivere "Trento" nel campo "Organizzazione" quando si compila il modulo on-line.

E per chi non potrà essere presente, la formula "anywhere – corri dove vuoi" permette di iscriversi e partecipare da ovunque.

Testimonial d'eccezione per LILT Trento è il campione europeo Yeman Crippa che sarà presente per dare il via alla gara.

I testimonial nazionali dell'evento sono invece Juliana Moreira e Edoardo Stoppa, amici di LILT che si sono impegnati per la campagna di promozione su radio e tv.

Nel mese di settembre si celebra nel mondo la Campagna del Gold Ribbon dedicata alla sensibilizzazione sui tumori pediatrici e proprio per questo, nell'anno del centenario di LILT Nazionale, la corsa nata a Milano qualche anno fa si è trasformata in un evento diffuso su tutto il territorio nazionale.

Anche a Trento sarà un modo per pensare con energia e positività a quei bambini e quelle famiglie che sono in difficoltà e per aiutarli in maniera concreta.

E sarà una sfida per tutte le persone che decideranno di sfilare con il loro pigiama migliore...Ma in fondo, chi non ha mai desiderato tanto uscire di casa in pigiama?

Per informazioni e iscrizioni: [www.pigiamarun.it](http://www.pigiamarun.it) e 0461 922733.

LILT Trento vuole ringraziare fin da ora chi la sta aiutando nella realizzazione dell'evento: Cassa Rurale di Trento, Aspiag – Despar, Nuovi Arti Grafiche SC, Cantina Frantoio Agraria Riva del Garda, Cantina Mezzacorona, Cantina Rotaliana, il Gruppo Alpini Trento Centro, i volontari dell'Associazione Nazionali Carabinieri, Zv Impianti Elettrici Srl.

Gli sponsor nazionali della Pigiama Run sono: Intesi Group, Fondazione Mediolanum, Euronics, Dual, Esselunga e Doc. Contribuiscono al pacco gara le aziende: Tepe, Mbe, Vivident, Phitophilos, Madara, Giada distribution, Bioderma, Farmoderm, Vitavigor, Nesquik, Lauretana e Fisiocrem.



Questo sito utilizza cookie, anche di terze parti, per inviarti pubblicità e servizi in linea con le tue preferenze. Se vuoi saperne di più o negare il consenso a tutti o ad alcuni cookie **clicca qui**. Chiudendo questo banner o cliccando qualunque suo elemento acconsenti all'uso dei cookie.



Home Chi siamo News Turismo & Attualità > AdV Training > Contatti > Iscriviti alla Newsletter

Cerca nel sito



News online | Rivista online | Reportage | Piano Editoriale | Turismo tematico | Login/Report registrati | L'intervista | Destinazioni | Start-up

## World Wellness Weekend al Preidlhof Luxury Resort

13 Settembre 2022 |



Il **World Wellness Weekend**, per la prima volta viene ospitato dal 16 al 18 settembre al **Preidlhof Luxury Resort**. Sotto la guida e la creatività di **Patrizia Bortolin**, Spa manager and holistic designer di fama internazionale, il fine settimana di settembre dedicato al **World Wellness Weekend** diventa un'occasione unica per conoscere e soprattutto fare esperienza della filosofia del Preidlhof alla ricerca di un profondo equilibrio tra edonica ed eudemonica felicità.

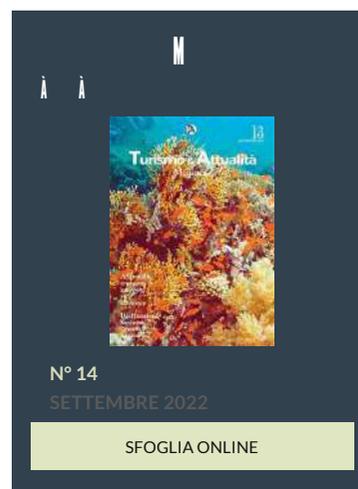
**La spa e il concept** - Due i percorsi virtuali che si intersecano alla ricerca di un **benessere autentico e profondo**: da una parte la ricerca del piacere, della bellezza di una gratificante realizzazione esteriore, dall'altra, percorsi di conoscenza, esperienze emozionali per un viaggio verso se stessi, attraverso le proprie radici verso il proprio "daimon" interiore. **Edonico e Eudemonico**, per dirla con **Aristotele**, **due sentieri che convergono verso una piena e appagante realizzazione di sé** e alla riscoperta di una nuova energia interiore. Edonico ovvero amante della bellezza, del relax, dell'ozio e del puro piacere, ed eudaimonico che sa che la vera felicità si raggiunge grazie a quello stato di appagamento proveniente dalla più profonda realizzazione, riconoscimento e accettazione di se stessi, dei propri valori, limiti e virtù.

Un'affermata eccellenza in termini di benessere, il **Preidlhof**, negli anni, ha ricevuto i più ambiti premi e riconoscimenti a livello internazionale.

**Durante il fine settimana di settembre (Venerdì 16, Sabato 17 e Domenica 18 settembre)** in cui tutto il mondo celebra la divulgazione del benessere e sani stili di vita, il Preidlhof propone un programma ricco di esperienze esclusive ad accesso libero per gli ospiti del resort.

Il pomeriggio di **Venerdì, Sabato** sono dedicati a due straordinarie sessioni di **gong e suono terapia**, aperta al pubblico, nella "aula magna" ovvero la sala relax della spa. Le persone potranno distendersi sui lettini ad acqua riscaldanti o a terra per godersi il potere trasformativo del suono creato da **Christoph e dalla moglie**. L'altoatesino è uno degli esperti più interessanti di suono terapia per il benessere e utilizzerà la sua collezione di gong e strumenti artigianali oltre alla lunga esperienza di suono terapia.

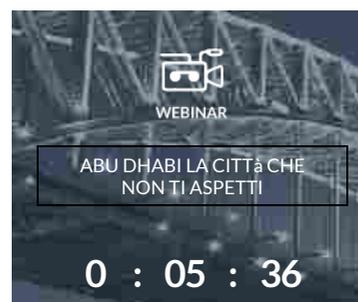
Sabato e Domenica mattina saranno disponibili sessioni individuali di sound healing a pagamento per chi lo desidera. Sabato pomeriggio **olive tasting** (aperto al pubblico) abbinato al benessere. Sarà utilizzato l'olio del famoso frantoio di Riva del Garda, lo stesso che si utilizza quando ci si sottopone al massaggio 46° parallelo (che si potrà effettuare su richiesta e a pagamento).



N° 14

SETTEMBRE 2022

SFOGLIA ONLINE



ARE  
AC  
DIV

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

ENOVELY **GIRO D'EUROPA AL BORGO NUOVO CON I VINI DI ENOVELY**

**14/09** BORGOGNA FRANCIA  
DALLE 10.00 ALLE 13.00

Farmacie di turno TN

**PALAZZO TRENTINI**  
Via Mancì 27 - Trento  
da lunedì a venerdì  
8.30 - 19.00  
sabato 8.30 - 13.00



Meteo Trentino

Festeggiamo  
assieme i 50 anni  
del Museo delle Palafitte  
del Lago di Ledro



Stasera in TV

*L'arte trentina di  
fare il formaggio*

Home | Sport | Sport in Trentino | Festival dello Sport: si scaldano i motori per la 5ª edizione

## Festival dello Sport: si scaldano i motori per la 5ª edizione

14/09/2022

Sono 325 gli ospiti attesi, venerdì 23 la nazionale di volley campione del mondo



È partito lo sprint finale per il Festival dello Sport di Trento che si aprirà giovedì 22 settembre. Oggi la «squadra» del Festival, presso la Sala Depero della Provincia, ha voluto fare il punto sul programma della quinta edizione dedicata al tema «Momenti di gloria».

«Dopo 3 anni torniamo ad un Festival dello Sport senza limitazioni legate alla pandemia e ci attendiamo numeri da record – ha detto in apertura l'assessore provinciale allo sport e turismo, ringraziando quanti sono impegnati nell'organizzazione della manifestazione. Siamo la provincia più sportiva d'Italia – ha detto – proprio grazie ai tanti attori che operano sul territorio consentendo ai trentini e ai turisti di praticare uno sport, ma lo siamo anche per le grandi manifestazioni sportive che il Trentino riesce ad organizzare con serietà e capacità. Il Festival dello Sport è il fiore all'occhiello di questo grande sforzo e siamo impegnati per renderlo sempre più bello e coinvolgente».

«In quei giorni – ha evidenziato il sindaco di Trento – la città vive in completa osmosi con il Festival e tutte le persone che partecipano agli eventi si portano a casa qualcosa. Questo perché il tutto viene organizzato con «rigore», una parola a cui voglio dare in questa occasione – ha detto il sindaco – una connotazione positiva».

È toccato poi a Gianni Valenti, direttore scientifico del Festival e vicedirettore vicario de «La Gazzetta dello Sport», collegato da Milano e a Maurizio Rossini, amministratore delegato di

Invia ad un amico  
Versione stampabile  
Versione solo testo

ENOVELY **GIRO D'EUROPA AL BORGO NUOVO CON I VINI DI ENOVELY**

**14/09** BORGOGNA FRANCIA  
DALLE 10.00 ALLE 13.00

Farmacie di turno BZ

**PALAZZO TRENTINI**  
Via Mancì 27 - Trento  
da lunedì a venerdì  
8.30 - 19.00  
sabato 8.30 - 13.00



Meteo Alto Adige

TRENTINO

i suoni delle  
dolomiti

VNI AL PROGRAMMA >

Film a Bolzano



Film in Trentino



Stampa digitale on-line



Trentino Marketing, fare il punto sulle ultime novità del programma.

«Siamo arrivati, al momento, a 325 ospiti - ha detto Valenti - ma contiamo di aumentare sul filo di lana. Fra le novità ci saranno i nuovi campioni del mondo di volley che saranno a Trento venerdì 23 in mattinata, mentre domenica avremo un grande tennista e musicista come Yannick Noah. Ma il Festival, ha aggiunto Valenti - come un giornale, è aperto fino all'ultimo, fino alla cerimonia inaugurale».



«Non è uno dei tanti appuntamenti, ma un evento straordinario che offriamo al territorio, all'Italia e al mondo - ha detto Rossini. Lo scorso anno ci sono stati 186 giornalisti accreditati.

Quest'anno ci sarà anche un importantissimo network cinese che ci permetterà di raggiungere milioni di persone nel mondo. Il Festival - ha aggiunto - è una grande opportunità anche per noi trentini, con occasioni di contatto importanti con lo sport, le imprese e i media».

La città è dunque pronta e si va verso il tutto esaurito, come ha spiegato il direttore dell'Apt di Trento Matteo Agnolin, mentre il presidente di Trentino Marketing, Gianni Battaiola, ha ricordato come lo sport sia stato un volano importante per il turismo e lo sarà sempre di più in futuro. «Il Trentino - ha detto Battaiola - è spesso scelto dai grandi campioni che qui vengono ad allenarsi, ma non solo. Anche gli appassionati qui trovano il modo di inseguire le proprie passioni con un ottimo rapporto fra qualità e prezzo».

Partner importante del Festival è l'Università di Trento che - ha ricordato il rettore Fulvio Flavio



Pagine Gialle



Le Rubriche



## Ristoranti



M A S  
D E L A  
F A M

## LOCANDA 2 CAMINI



## Stampa online

il **Trentino**



Deflorian – ritiene lo sport fondamentale a livello formativo. «Il Festival è una grande festa e noi, con la nostra comunità, ci sentiamo parte di questo evento».

Altro attore strategico della manifestazione è Trentino Sviluppo, il cui vicepresidente, Albert Ballardini – ha sottolineato come il Festival rappresenti «un'occasione straordinaria per studiare le implicazioni fra sport e tecnologia».

«Lo sport è emozione, quando lo pratichiamo e quando lo guardiamo» ha detto Paola Mora, presidente del Coni provinciale, intervenuta insieme a Massimo Bernardoni del Comitato Italiano Paralimpico, annunciando che in Trentino verrà organizzato il primo evento di avvicinamento alle Olimpiadi invernali 2026, previsto a dicembre di quest'anno.



Infine, spazio ai partner locali della manifestazione, che, come ha ricordato Maurizio Rossini, non sarebbe possibile senza il loro sostegno: Cassa Centrale, Felicetti, La Sportiva, Carito, Melinda, Sint Roc; senza dimenticare tutte quelle aziende trentine che garantiranno un'accoglienza di prima qualità per i tanti ospiti del Festival come: Agraria Riva del Garda, Cooperazione Trentina, Federazione Trentina della Cooperazione Soc. Coop., Trentingrana, Astro, Associazione Panificatori del Trentino, Acqua Levico, Omkafè e Istituto Tutela Grappa del Trentino.

L'incontro è stato moderato da Giampaolo Pedrotti, capo ufficio stampa della Provincia autonoma di Trento.

La partecipazione agli eventi del Festival è gratuita e l'ingresso è libero fino ad esaurimento posti.

Tutte le info su: [www.ilfestivaldello sport.it](http://www.ilfestivaldello sport.it)

© Riproduzione riservata

Condividi con: [Facebook](#) [Twitter](#)

Commenti (0 inviato)

totale: | visualizzati:

Invia il tuo commento

Il tuo nome:

La tua e-mail:

Il tuo sito web:

Aggiungi i tuoi commenti:

Inserisci il codice che vedi sull' immagine:



**PENSIERI, PAROLE, ARTE**

di Daniela Larentis



**PARLIAMONE**

di Nadia Clementi



**MUSICA E SPETTACOLI**

di Sandra Matuella



**PSICHE E DINTORNI**

di Giuseppe Maiolo



**DA UNA FOTO UNA STORIA**

di Maurizio Panizza



**LETTERATURA DI GENERE**

di Luciana Grillo



**SCENARI**

di Daniele Bormancin



**IL VENERDI DI FRANCA MERZ**

di Franca Merz



**DIALETTO E TRADIZIONE**

di Cornelio Galas



**ORTO E GIARDINO**

di Davide Brugna



**GIOVANI IN AZIONE**

di Astrid Panizza



**NELLA BOTTE PICCOLA...**

di Gianni Pasolini



**GOURMET**

di Giuseppe Casagrande



**ALLA RICERCA DEL GUSTO**

di Alla ricerca



**CENTENARIO DELLA GRANDE GUERRA**

di Guido de Mozzi



**CARTOLINE**

di Bruno Lucchi



**L'AUTONOMIA IERI E OGGI**

di Mauro Marcantoni



**UNA FINESTRA SU ROVERETO**

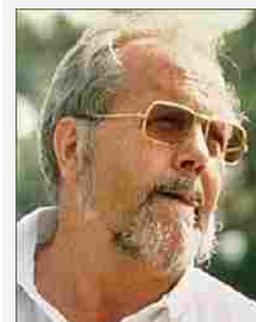
di Paolo Farinati



**I MIEI CAMMINI**

di Elena Casagrande

## Necrologie



**Ci ha lasciati SERGIO COLSER**



News immediate, non mediate!

HOME CONTATTI DONAZIONI VIDEO CHI SIAMO

ELEZIONI 2022: INTERVISTA A SARA FERRARI (PD)

Media error: Format(s) not supported or source(s) not found
Scarica il file: https://youtu.be/HAeyKu9NcAI?\_t=1

Categoria news: LANCIO D'AGENZIA



PAT \* "FESTIVAL DELLO SPORT" 2022: « NELLA QUINTA EDIZIONE 325 GLI OSPITI ATTESI, FRA LE NOVITÀ I NUOVI CAMPIONI DEL MONDO DI VOLLEY »

E-mail Stampa

Facebook Twitter LinkedIn

CERCA NEL SITO

Cerca ...



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

1822263



© 17.30 - mercoledì 14 settembre 2022

Il Festival dello Sport: si scaldano i motori per la quinta edizione. Sono 325 gli ospiti attesi, venerdì 23 la nazionale di volley campione del mondo.

È partito lo sprint finale per il Festival dello Sport di Trento che si aprirà giovedì 22 settembre. Oggi la "squadra" del Festival, presso la Sala Depero della Provincia, ha voluto fare il punto sul programma della quinta edizione dedicata al tema "Momenti di gloria".

"Dopo 3 anni torniamo ad un Festival dello Sport senza limitazioni legate alla pandemia e ci attendiamo numeri da record – ha detto in apertura l'assessore provinciale allo sport e turismo, ringraziando quanti sono impegnati nell'organizzazione della manifestazione. Siamo la provincia più sportiva d'Italia – ha detto – proprio grazie ai tanti attori che operano sul territorio consentendo ai trentini e ai turisti di praticare uno sport, ma lo siamo anche per le grandi manifestazioni sportive che il Trentino riesce ad organizzare con serietà e capacità. Il Festival dello Sport è il fiore all'occhiello di questo grande sforzo e siamo impegnati per renderlo sempre più bello e coinvolgente".

"In quei giorni – ha evidenziato il sindaco di Trento – la città vive in completa osmosi con il Festival e tutte le persone che partecipano agli eventi si portano a casa qualcosa. Questo perché il tutto viene organizzato con "rigore", una parola a cui voglio dare in questa occasione – ha detto il sindaco – una connotazione positiva".

È toccato poi a Gianni Valenti, direttore scientifico del Festival e vicedirettore vicario de "La Gazzetta dello Sport", collegato da Milano e a Maurizio Rossini, amministratore delegato di Trentino Marketing, fare il punto sulle ultime novità del programma.

"Siamo arrivati, al momento, a 325 ospiti – ha detto Valenti – ma contiamo di aumentare sul filo di lana. Fra le novità ci saranno i nuovi campioni del mondo di volley che saranno a Trento venerdì 23 in mattinata, mentre domenica avremo un grande tennista e musicista come Yannick Noah. Ma il Festival, ha aggiunto Valenti – come un giornale, è aperto fino all'ultimo, fino alla cerimonia inaugurale".

"Non è uno dei tanti appuntamenti, ma un evento straordinario che offriamo al territorio, all'Italia e al mondo – ha detto Rossini. Lo scorso anno ci sono stati 186 giornalisti accreditati. Quest'anno ci sarà anche un importantissimo network cinese che ci permetterà di raggiungere milioni di persone nel mondo. Il Festival – ha aggiunto – è una grande opportunità anche per noi trentini, con occasioni di contatto importanti con lo sport, le imprese e i media".

La città è dunque pronta e si va verso il tutto esaurito, come ha spiegato il direttore dell'Apt di Trento Matteo Agnolin, mentre il presidente di Trentino Marketing, Gianni Battaiola, ha ricordato come lo sport sia stato un volano importante per il turismo e lo sarà sempre di più in futuro. "Il Trentino – ha detto Battaiola – è spesso scelto dai grandi campioni che qui vengono ad allenarsi, ma non solo. Anche gli appassionati qui trovano il modo di inseguire le proprie passioni con un ottimo rapporto fra qualità e prezzo".

Partner importante del Festival è l'Università di Trento che – ha ricordato il rettore Fulvio Flavio Defforian – ritiene lo sport fondamentale a livello formativo. "Il Festival è una grande festa e noi, con la nostra comunità, ci sentiamo parte di questo evento".

Altro attore strategico della manifestazione è Trentino Sviluppo, il cui vicepresidente, Albert Ballardini – ha sottolineato come il Festival rappresenti "un'occasione straordinaria per studiare le implicazioni fra sport e tecnologia".

"Lo sport è emozione, quando lo pratichiamo e quando lo guardiamo" ha detto Paola Mora, presidente del Coni provinciale, intervenuta insieme a Massimo Bernardoni del Comitato Italiano Paralimpico, annunciando che in Trentino verrà organizzato il primo evento di avvicinamento alle Olimpiadi invernali 2026, previsto a dicembre di quest'anno.

Infine, spazio ai partner locali della manifestazione, che, come ha ricordato Maurizio Rossini, non sarebbe possibile senza il loro sostegno: Cassa Centrale, Felicetti, La Sportiva, Caritro, Melinda, Sint Roc; senza dimenticare tutte quelle aziende trentine che

www.ecostampa.it

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

garantiranno un'accoglienza di prima qualità per i tanti ospiti del Festival come: Agraria Riva del Garda, Cooperazione Trentina, Federazione Trentina della Cooperazione Soc. Coop., Trentingrana, Astro, Associazione Panificatori del Trentino, Acqua Levico, Omkafè e Istituto Tutela Grappa del Trentino.

L'incontro è stato moderato da Giampaolo Pedrotti, capo ufficio stampa della Provincia autonoma di Trento.

La partecipazione agli eventi del Festival è gratuita e l'ingresso è libero fino ad esaurimento posti.

Tutte le info su:

[www.ilfestivaldellosport.it](http://www.ilfestivaldellosport.it)

Categoria news: [LANCIO D'AGENZIA](#)

Media error: Format(s) not supported or source(s) not found

Scarica il file: [https://youtu.be/AHDDTSRPSGK?\\_2](https://youtu.be/AHDDTSRPSGK?_2)

LANCIO D'AGENZIA

CARABINIERI – CREMONA \*  
CASALE CREMASCO: « SI PRES ...

LANCIO D'AGENZIA

ON. CATTOI (LEGA) \* STIPENDI  
MANAGER P.A.: « ABBIAMO PRE ...

Articoli correlati

< >

I commenti sono chiusi.



Comunicati stampa:

[redazione@agenziagiornalisticaopinione.it](mailto:redazione@agenziagiornalisticaopinione.it)

Lettere al direttore:

[letterealdirettore@agenziagiornalisticaopinione.it](mailto:letterealdirettore@agenziagiornalisticaopinione.it)

Segreteria di redazione:

[segreteria@agenziagiornalisticaopinione.it](mailto:segreteria@agenziagiornalisticaopinione.it)

Seguici su:



Contatti

Donazioni

Video

Chi Siamo

Privacy

Agenzia giornalistica Opinione

Direttore responsabile:

Luca Franceschi



## Farmacie di turno TN

## PALAZZO TRENTINI

Via Mancini 27 - Trento  
da lunedì a venerdì  
8.30 - 19.00  
sabato 8.30 - 13.00



## Meteo Trentino

Festeggiamo  
assieme i 50 anni  
del Museo delle Palafitte  
del Lago di Ledro



## Stasera in TV

L'arte trentina di

[Home](#) | [Sapori](#) | [Vino Trentino](#) | Stesso nome, peculiarità diverse: i Trentodoc ha più volti

## Stesso nome, peculiarità diverse: i Trentodoc ha più volti

15/09/2022

Trentodoc viene prodotto in sei diversi distretti di produzione. Ognuno con le proprie peculiarità e i propri microclimi



Le sessantaquattro case spumantistiche Trentodoc condividono e hanno sottoscritto il disciplinare di produzione e si trovano tutte naturalmente nel territorio trentino.

Ognuna di loro conserva la propria peculiarità, nella strada verso la qualità. Merito delle singole competenze degli enologi, ma anche dei territori di produzione e dei singoli microclimi, oltre a una tradizione pluriennale.

Esistono sei distretti di produzione: Rovereto e Vallagarina, Valle dei Laghi e Alto Garda, Trento e Valle dell'Adige, Valsugana, Val di Cembra e Piana Rotaliana.

Conoscerli significa capire le diverse realtà esistenti dietro ogni bollicina di montagna.

[Invia ad un amico](#)

[Versione stampabile](#)

[Versione solo testo](#)

## Farmacie di turno BZ

## PALAZZO TRENTINI

Via Mancini 27 - Trento  
da lunedì a venerdì  
8.30 - 19.00  
sabato 8.30 - 13.00



## Meteo Alto Adige

TRENTINO

i suoni delle  
dolomiti

[VAI AL PROGRAMMA >](#)



## fare il formaggio



### Film in Trentino



### Stampa digitale on-line



### Rovereto e la Vallagarina

In un territorio crocevia di culture, in cui la cittadina di Rovereto storicamente ricopre il ruolo di anello di congiunzione tra pianura e montagna, tradizione italiana e tedesca, si trova la Vallagarina, famosa per i suoi terreni vitati.

Nel fondovalle, attraversato dall'Adige, si trovano i vigneti circondati da castelli fortificati, mentre in quota s'intravedono le cime rocciose delle Piccole Dolomiti.

**Le case spumantistiche:** Balter, Borgo dei Posseri, Cantina Aldeno, Cantina d'Isera, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Salizzoni, Conti Bossi Fedrigotti, de Tarzcal, Letrari, Marco Tonini, Pedrotti Spumanti, Revi, San Leonardo, Seiterre, Simoncelli Armando, Spagnolli Spumanti, Tenuta Maso Corno, Valentini di Weinfeld, Viticoltori in Avio.

### Valle dei laghi e Alto Garda

Interamente ricoperta dai ghiacci fino all'ultima glaciazione, la Valle dei Laghi offre alcune delle morfologie più caratteristiche del Trentino che spaziano dai pozzi glaciali di Vezzano e Torbole alle Marocche di Dro.

Il paesaggio a nord è puntinato da numerosi specchi lacustri, tra i quali il suggestivo Lago di Toblino dove, grazie al particolare clima mediterraneo di tutta quest'area, crescono vigneti e uliveti (questi ultimi i più settentrionali d'Europa).

In questa zona, chiamata Piana alluvionale del Sarca, soffiano due venti: al mattino il Pelèr, che scende dalle Dolomiti di Brenta, e nel pomeriggio l'Òra, che sale dal Lago di Garda e mantiene i terreni e le uve ben ventilati e si diffonde poi in tutto il Trentino.

**Le case spumantistiche:** Cantina di Riva, Cantina Furetti Gabriele, Cantina Toblino, Cantine Levii, Madonna delle Vittorie, Pisoni F.lli, Pravis.

### Trento e la valle dell'Adige

Il nome della valle identifica il tratto di territorio che il fiume Adige attraversa fino a Borghetto, sul confine con il Veneto.

Qui, nell'unica pianura del Trentino formatasi a ridosso del secondo corso d'acqua più lungo d'Italia, tra nomi storici e giovani realtà vitivinicole si trovano molte case spumantistiche Trentodoc.

**Le case spumantistiche:** Abate Nero, Altemasi, Bellaveder, Cantina Sociale di Trento, Cantine Ferrari, Cesarini Sforza Spumanti, Dolomis, Etyssa, Mas dei Chini, Maso Martis, Maso Poli, Mittestainer, Monfort, Moser.

### Valsugana

Dominata dalla catena del Lagorai, costellata di piccoli specchi d'acqua incastonati tra rocce metamorfiche, boschi, prati e alpeggi, la Valsugana è percorsa dal fiume Brenta che nasce dai laghi di Levico e di Caldonazzo. In questo territorio crescono i vigneti di Chardonnay e Pinot nero ma anche Pinot bianco e Meunier.

### Film a Bolzano



### Pagine Gialle



### PER LA TUA PUBBLICITÀ



Le Rubriche



## Ristoranti

**Ristorante**  
  
**BORGNO NUOVO**  
**Trento**  
**0461 261 1375**




**MAS**  
**DE LA**  
**FAM**

**LOCANDA 2 CAMINI**



**3 Locanda delle tre chiavi**

**RISTORANTE ENOTECA BED & BREAKFAST**

Stampa online

**il Trentino**

**TELE VIGNOLE**



**Le case spumantistiche:** Cantina Michele Sartori, Cantina Romanese, Cenci Trentino, Terre del Lagorai.

### Val di Cembra

È qui che l'altitudine dei vigneti Trentodoc si spinge tra i 450 fino ai 900 metri sul livello del mare.

Dalle pendici dei depositi calcarei del Monte Corona a Giovo, fino agli strapiombi sul torrente Avisio, la Val di Cembra è percorsa da oltre 700 chilometri di muri a secco, terrazzamenti realizzati negli ultimi 100 anni per addolcire le pendenze e ricavare spazi.

La costruzione di questi muretti, tramandata da generazioni di padre in figlio e considerata una vera e propria arte (consiste nella capacità di creare costruzioni mediante il posizionamento di pietre l'una sull'altra senza l'utilizzo di altri materiali, a eccezione del terreno asciutto) è entrata nella lista del Patrimonio Immateriale dell'Unesco e contraddistingue i vigneti di questo territorio, iscritti nel Registro Nazionale dei Paesaggi Rurali Storici d'Italia, nominati dal ministero delle Politiche agricole alimentari e forestali.

**Le case spumantistiche:** Cembra cantina di montagna, Corvée, Man Spumanti, Villa Corniole, Zanotelli Elio & F.lli.

### Piana Rotaliana

Nata durante la dominazione asburgica grazie agli imperatori d'Austria che commissionarono la deviazione verso sud del fiume Noce, la Piana Rotaliana è un territorio di circa 400 ettari, particolarmente fertile e vocato alla produzione di uve grazie alle frequenti esondazioni del passato e all'origine del suolo - in parte anche glaciale.

Qui si produce anche il Teroldego e sono diverse le case spumantistiche che vi coltivano i vigneti Trentodoc.

**Le case spumantistiche:** Cantina Endrizzi Elio & F.lli, Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Cantina Roveré della Luna Aichholz, De Vigili, Endrizzi, Fondazione Edmund Mach, Gaierhof, Maso Nero, Metius, Ress, Rotari, San Michael.

© Riproduzione riservata

Condividi con:  Facebook  Twitter

 **Commenti (0 inviato)**

totale: | visualizzati:

Invia il tuo commento 

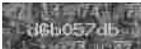
Il tuo nome:

La tua e-mail:

Il tuo sito web:

Aggiungi i tuoi commenti:

Inserisci il codice che vedi sull' immagine:

Image: 

Code:

 **PENSIERI, PAROLE, ARTE**  
 di Daniela Larentis

 **PARLIAMONE**  
 di Nadia Clementi

 **MUSICA E SPETTACOLI**  
 di Sandra Matuella

 **PSICHE E DINTORNI**  
 di Giuseppe Maiolo

 **DA UNA FOTO UNA STORIA**  
 di Maurizio Panizza

 **LETTERATURA DI GENERE**  
 di Luciana Grillo

 **SCENARI**  
 di Daniele Bormancin

 **IL VENERDI' DI FRANCA MERZ**  
 di Franca Merz

 **DIALETTO E TRADIZIONE**  
 di Cornelio Galas

 **ORTO E GIARDINO**  
 di Davide Brugna

 **GIOVANI IN AZIONE**  
 di Astrid Panizza

 **NELLA BOTTE PICCOLA...**  
 di Gianni Pasolini

 **GOURMET**  
 di Giuseppe Casagrande

 **ALLA RICERCA DEL GUSTO**  
 di Alla ricerca

 **PRESENTI HIER CENTENARIO DELLA GRANDE GUERRA**  
 di Guido de Mozzi

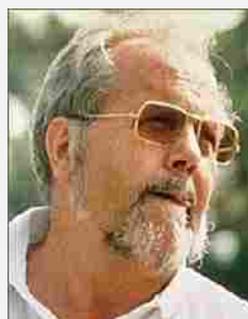
 **CARTOLINE**  
 di Bruno Lucchi

 **L'AUTONOMIA IERI E OGGI**  
 di Mauro Marcantoni

 **UNA FINESTRA SU ROVERETO**  
 di Paolo Farinati

 **I MIEI CAMMINI**  
 di Elena Casagrande

## Necrologie



**Ci ha lasciati**  
**SERGIO GOLSER**



Giovedì 15 Settembre 2022 - Aggiornato alle 19:32

ITALIA MONDO NON SOLO VINO NEWSLETTER LA CANTINA DI WINENEWS DICONO DI NOI WINENEWS TV



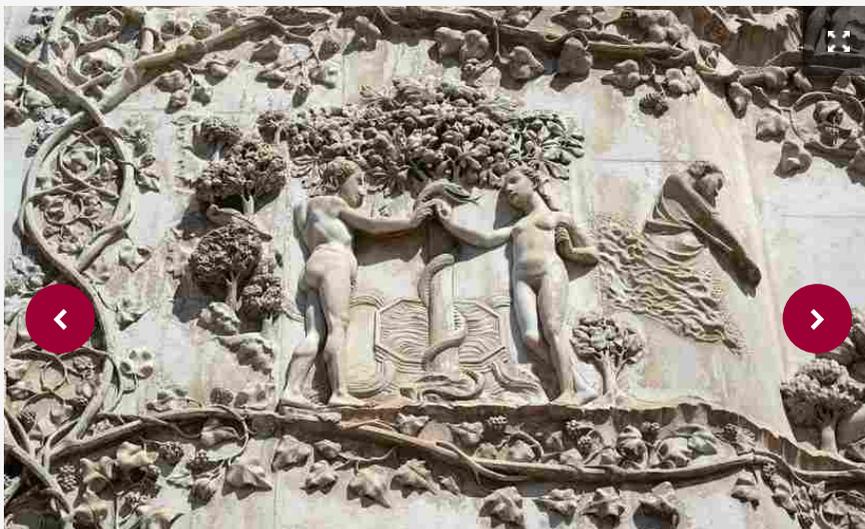
ITALIA  
L'AGENDA DI WINENEWS

HOME > ITALIA

## Eventi: da "Orvieto città del gusto, dell'arte e del lavoro" al "Festival Franciacorta in Cantina"

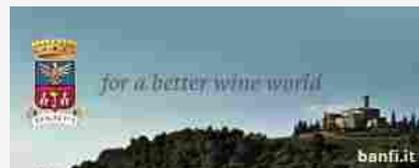
Il "Forum Mondiale dell'Enoturismo" ad Alba, "Casa Cayega" a Tenuta Carretta, i "Menu filosofici" di Tullio Gregory, "Etna Days" e il "Cous Cous Fest"

ROMA, 15 SETTEMBRE 2022, ORE 19:32



La bellezza di "Orvieto città del gusto, dell'arte e del lavoro"

< 1/10 >



Dal "Festival Franciacorta in Cantina", pioniere degli "eventi di territorio" promossi dal vino italiano, ad "Orvieto città del gusto, dell'arte e del lavoro" della Fondazione

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

182263

Cotarella e del Consorzio Orvieto Way of Life; da "Casa Cayega 555", la festa della vendemmia alla Tenuta Carretta che festeggia ben 555 anni di storia tra Langhe e Roero, alla "Douja d'Or", la storica rassegna con protagoniste tutte le grandi Denominazioni ed i piatti della tradizione del Monferrato; da "A tutto Marzemino" e "La Vigna Eccellente ... ed è subito Isera" lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, alla "Festa della Vendemmia" alla Tenuta Canova di Masi sul Lago di Garda; dai "menu filosofici" dedicati al filosofo gourmet Tullio Gregory al "festivalfilosofia 2022" di Modena, Carpi e Sassuolo, ai tanti appuntamenti del progetto di destinazione turistica "Emilia Wine Experience" in tutta l'Emilia Romagna; da "Artigianato e Palazzo", la mostra nel Giardino Corsini a Firenze dedicata alla più alta tradizione artigiana italiana, a "Vino al Vino" a Panzano in Chianti e la "Granfondo del Gallo Nero", la gara ciclistica ufficiale del Chianti Classico; dal "Premio Internazionale Casato Prime Donne 2022" a Montalcino, ad "Enologica Montefalco - Abbinamenti" a Montefalco con protagonista il Sagrantino; da "Andar per cantine" ad Ischia, al "SalinaDocFest", il Festival del documentario narrativo sull'isola delle Eolie con protagonisti anche i vigneron; dagli "Etna Days-I Vini del Vulcano" con i quali il Consorzio Etna Doc accoglie la stampa internazionale direttamente sul vulcano, al "Concours Mondial de Bruxelles" a Marsala; dal "Cous Cous Fest" a San Vito Lo Capo alle "Cantine Aperte in Vendemmia" con il Movimento Turismo del Vino, in tutta Italia. **Sono questi solo alcuni dei tantissimi gli eventi segnalati da WineNews nell'agenda di settembre, ricca più che mai, con la vendemmia entrata ormai nel vivo nei territori del vino italiano.** Il tutto, aspettando il "Forum Mondiale dell'Enoturismo n. 6" della World Tourism Organization (Unwto) dell'Onu, per la prima volta ospitato in Italia, ad Alba nelle Langhe Unesco.

#### Dalle "Anteprime" ai "salotti" del vino italiano

Il [Consorzio Vini Etna Doc](#) ha lanciato la prima edizione di "Etna Days-I Vini del Vulcano", l'evento che fino al 18 settembre porta sul territorio etneo esperti degustatori e giornalisti di più di 30 testate internazionali e specializzate, dagli Usa al Nord Europa, in un press tour per conoscere la sempre più vivace viticoltura del vulcano, i produttori e i loro vini, con un ricco programma di degustazioni delle diverse tipologie dei vini che nascono alle pendici del vulcano attivo più alto d'Europa, masterclass e visite ai produttori. Oggi e domani i giornalisti visitano 40 aziende che ospiteranno anche i vini ed i produttori di altre 50 cantine dell'Etna Doc, e il 17 settembre gli ospiti sono condotti nell'escursione guidata sugli spettacolari crateri sommitali dell'Etna con un pranzo al Rifugio Sapienza, prima di trasferirsi a Catania a Palazzo della Cultura per un incontro insieme ai produttori e uno speciale wine party finale. E da Montalcino a Los Angeles, passando per Londra, New York e Toronto, assume un carattere sempre più internazionale l'edizione n. 31 di "Benvenuto Brunello", l'anteprima delle nuove annate del [Consorzio del Vino Brunello di](#)



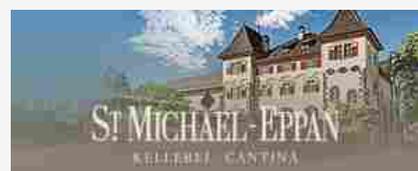
**BERTANI**



**Montalcino** in programma a partire dall'11 novembre. Confermato dunque anche per quest'anno il format autunnale, con il Brunello 2018 e la Riserva 2017 pronti a debuttare in Italia e per la prima volta in quattro città tra Vecchio e Nuovo Continente con un'edizione in contemporanea dell'evento il 17 novembre. Intanto, tra gli eventi di punta, come ha già fatto la **"Milano Wine Week"**, che ci sarà a Milano dall'8 al 16 ottobre, con l'edizione n. 5 e un programma rinnovato nei quartieri più trendy della città, anche il **"Merano Wine Festival"** [https://winenews.it/it/il-merano-wine-festival-riparte-dal-summit-sulla-sostenibilita-respiro-e-grido-della-terra\\_474985/](https://winenews.it/it/il-merano-wine-festival-riparte-dal-summit-sulla-sostenibilita-respiro-e-grido-della-terra_474985/) ha già annunciato che andrà in scena con l'edizione n. 31 dal 4 all'8 novembre a Merano, con la novità, ha detto il "regista", The WineHunter Helmuth Köcher, del Summit sulla sostenibilità "Respiro e grido della terra". Nell'attesa, dal Piemonte alla Toscana, è tornato l'evento **"Cantine Aperte in Vendemmia"**, da settembre ad ottobre, per vivere in prima persona la raccolta delle uve nelle aziende del Movimento Turismo del Vino.

### Dalla Franciacorta all'Oltrepò, con tappa a Milano

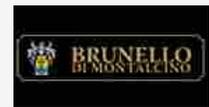
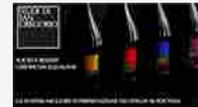
In Franciacorta prosegue il Festival pioniere degli "eventi di territorio" promossi dal vino italiano: il **"Festival Franciacorta in Cantina 2022"**, all'edizione n. 13 promossa dal Consorzio Franciacorta e grazie al quale, il 17-18 settembre, dopo aver dato il via alla vendemmia 2022 delle grandi Denominazioni italiane, 65 cantine delle prestigiose bollicine aprono le porte agli appassionati per raccontare dove e come nasce il Franciacorta, tra visite e degustazioni, accanto alle proposte gastronomiche degli chef franciacortini, sport e cultura per immergersi appieno nella magica atmosfera di uno dei territori del vino più importanti d'Italia, ricco di monasteri, castelli e dimore storiche tra i vigneti. Le griffe protagoniste? Da Elisabetta Abrami ad Alberelle, da Antica Fratta a Fratelli Berlucchi, da Massussi Luigi a Barboglio de Gaioncelli, da Gabriella Bariselli a Barone Pizzini, da Bellavista a Guido Berlucchi, da Bersi Serlini a Biondelli, da Boccadoro a Bonfadini, da Bosio a Ca' del Bosco, da Cantina Clarabella a Caruna, da Castello Bonomi Tenute in Franciacorta a Castello di Bornato, dal Castello di Gussago La Santissima a Castelveder, da Cavalleri a Contadi Castaldi, da Corte Aura a Corte Fusia, Derbusco Cives, Due Gelsi, Faccoli e Ferghettina, da I Barisèi a Il Dosso, da La Costa di Ome a La Fiorita, da La Manèga a La Montina, La Riccafana, La Torre, Lantieri de Paratico, Le Cantorie e Le Marchesine, da Majolini a Marchesi Antinori Tenuta Montenisa, da Marzaghe Franciacorta a Mirabella, da Monzio Compagnoni a Monte Rossa, Mosnel, Plozza Ome, Priore e Quadra, da Ricci Curbastro a Romantica, da Ronco Calino a San Cristoforo, da Santus a Spensierata, Tenuta Ambrosini, Tenuta Moraschi e Turra, da Ugo Vezzoli a Villa Crespia Fratelli Muratori, Vigna Dorata, Villa Franciacorta e Villa Giuliana. Il tutto aspettando, il 26 settembre, l'appuntamento con **"Oltrepò - Terra di Pinot Nero"** nell'Antica Tenuta Pegazzera (Casteggio-Pavia), dedicato alla scoperta di questo grande vitigno con 34 cantine del territorio, con il coordinamento del Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese, che presenteranno le loro eccellenze in un walk around tasting, e nelle masterclass dedicate al Pinot Nero Metodo Classico e al Pinot Nero vinificato in rosso, condotte dai comunicatori del vino Chiara Giovoni e da Filippo Bartolotta. Nell'attesa, a Varzi, uno dei Borghi Più Belli d'Italia, dal 16 al 18 settembre, c'è la **"VartWeek 2022"**, con incontri, musica, arte, libri,



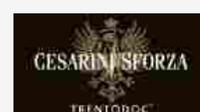
laboratori, masterclass di degustazione ed esposizioni, con protagonisti i vini del Consorzio Tutela Vini Oltrepò Pavese e il Consorzio Salame Varzi Dop. E a Milano, **“Tutti giù per Strada”** è l'appuntamento di **Eataly Smeraldo** pensato godersi la vivace atmosfera della città al rientro dalle vacanze estive tra street food, musica dal vivo e artisti di strada, il 22 settembre, con una grande festa di quartiere in Piazza XXV Aprile.

#### **Dalle Langhe, Roero e Monferrato a Torino, con tappa in Liguria**

Cresce l'attesa per il **“Forum Mondiale dell'Enoturismo n. 6” della World Tourism Organization (Unwto) dell'Onu, di scena per la prima volta in Italia, ad Alba, “capitale” delle Langhe Patrimonio dell'Unesco**, dal 19 al 21 settembre, in collaborazione con il Ministero del Turismo, Enit-Agenzia Nazionale del Turismo e Regione Piemonte, e che rappresenta uno dei più importanti appuntamenti al mondo, tra quelli dedicati turismo. Il 19 settembre al Palazzo Mostre e Congressi, ci sarà anche l'“**International Wine Routes Conference**”, la prima edizione del meeting internazionale organizzato dalla **Federazione Italiana delle Strade del Vino, dell'Olio e dei Sapori** in collaborazione con Iter Vitis - Itinerario Culturale della Vite e del Vino certificato dal Consiglio d'Europa e con la Strada del Barolo e grandi vini di Langa. Alba dove il 18 e 25 settembre torna anche l'evento di **Go Wine** della **“Festa del Vino”** con una selezione dei vini delle Città del Vino d'Italia e l'Enoteca dei vini del Mondo. Intanto, **Tenuta Carretta, tra le realtà più storiche del mondo del vino italiano (e forse l'unica azienda a poter vantare vigneti di Nebbiolo di proprietà in ciascuna delle aree di origine delle Doc e Docg di Langa e Roero ottenute da questo vitigno), festeggia ben 555 anni di storia**, da quel lontano 28 novembre 1467 in cui, per la prima volta, in un documento ufficiale compariva la “cassina Careta” ubicata proprio sulle terre dove oggi sorge la cantina attuale, e dopo un grande concerto aperto al pubblico e gratuito il 15 settembre nella Chiesa di San Domenico di Alba con la celebre soprano Maria Agresta, dono della famiglia Miroglio alla città, fortemente voluto da Ivana e da Edoardo Miroglio, proprietari della Tenuta e alla guida del Gruppo Terre Miroglio con i figli Marta e Franco, imprenditori nel settore tessile, e con il ritorno di “Casa Cayega 555”. L'evento all'edizione n. 5 il 18 settembre è dedicato alla vendemmia alla Tenuta Carretta e ad uno dei vini icona della cantina, il Roero Arneis Docg Cayega, e che si svolgerà come di consueto accogliendo gli appassionati a Piobesi d'Alba, tra cantina, corte e vigneti, con la degustazione di una selezione d'annate eccezionali e vini altrettanto rappresentativi ottenuti da 100% da uve Nebbiolo provenienti dal Roero e dalle Langhe, wine trekking sulla Grape's Road, picnic gourmet e/o pranzo a cura dello chef stellato Flavio Costa, l'inaugurazione della mostra fotografica “Quattro Quarti”, laboratori per bambini, visite in cantina aperitivi e stuzzicherie al calar del sole con l'Happy Cayega Hour, nonché l'ormai celebre format “Vignaiolo per un giorno” in collaborazione con il Movimento Turismo del Vino, che porta i visitatori tra le vigne della Tenuta per far loro provare l'esperienza della vendemmia dell'uva Arneis. La massima espressione qualitativa di Tenuta Carretta è rappresentata dalla vinificazione delle “Grandi vigne” di Barolo, Barbaresco e Roero, le tre Denominazioni che, grazie alle loro caratteristiche, hanno reso famose ovunque nel mondo la viticoltura e l'enologia piemontese. Da uve raccolte sulle colline di



Cannubi, a Barolo, nascono il Barolo Riserva Docg Cannubi collezione Franco Miroglio e il Barolo Docg Cannubi; dalla Cascina Bordino, a Treiso, l'omonimo Cascina Bordino Barbaresco Riserva Docg e, dal vigneto Bric Paradiso sovrastante la Tenuta, il Roero Riserva Docg Bric Paradiso. Fino al 18 settembre ad Asti c'è, invece, la **"Douja d'Or"**, la storica rassegna all'edizione n. 56 che richiama ogni anno migliaia di visitatori da tutta Italia e dall'estero, diffusa e itinerante nelle piazze, nelle strade e nelle più suggestive dimore storiche di Asti. Protagonisti sono la Barbera d'Asti e i Vini del Monferrato con il loro Consorzio a Palazzo Alfieri, dove ci sarà anche il Bistrot Douja del Monferrato, e l'Asti Spumante e il Moscato d'Asti Docg a Palazzo Gastaldi - il cui [Consorzio](#) celebra l'anniversario n. 90 con la mostra "Novant'anni di bollicine" fino al 16 ottobre a Palazzo Mazzetti ad Asti e con l'Ape Car si fa carico del messaggio "Asti Vibe" - e i piatti della tradizione, a partire dai quali è possibile andare alla scoperta del Monferrato e delle sue colline, Patrimonio dell'Unesco. E, ancora, le masterclass della Camera di Commercio di Alessandria-Asti a Palazzo Borello con Piemonte Land of Wine e Ais- Associazione Italiana Sommelier Piemonte, mentre Piazza San Secondo sarà invece la sede dell'"Enoteca della Douja" sempre di Piemonte Land of Wine con oltre 500 etichette. Senza dimenticare la Rassegna dei Vermouth e Vini Aromatizzati del Consorzio del Vermouth di Torino a Palazzo Ottolenghi che ospita anche il Consorzio Tutela Grappa del Piemonte e Grappa di Barolo, mentre la Cascina del Racconto è la location dell'Associazione Produttori del Vino Biologico del Piemonte. Novità è "Sommelier Vs Sommelier", divertenti ed interessanti incontri tra sommelier del vino e del cibo-riso, ostriche, cioccolato e non solo, per scoprire e provare abbinamenti e incontri di gusto guidati dagli esperti tra Palazzo Ottolenghi e la Cascina del Racconto. Con la **"Festa del Vino" n. 61 di Casale Monferrato**, invece, dal 17 settembre al 1 ottobre al Castello Paleologo del Monferrato si degustano Grignolino del Monferrato Casalese Doc, Barbera del Monferrato Superiore Docg, Gabiano Doc e Rubino di Cantavenna Doc con il [Consorzio di Tutela Vini Colline del Monferrato Casalese](#). Tappa anche a Bra, dal 16 al 18 settembre, dove torna **"Bra's, il Festival della salsiccia di Bra"** e del buon gusto con degustazioni d'autore, mercato e cooking show di chef stellati e giovani talenti come Gian Piero Vivalda, Giovanni Grasso e Seul Ki Kim. Bartender nazionali e internazionali ospiti nella "capitale" del Vermouth per oltre una settimana di degustazioni e divertimento aperta a tutto il pubblico di appassionati del settore e non, che vede protagonisti i migliori locali e cocktail bar, sono gli ingredienti della **"Torino Cocktail Week"**, fino al 25 settembre con un percorso itinerante dedicato all'arte della miscelazione immersi tra distillati di alta qualità e atmosfere suggestive. **A Eataly Lingotto c'è invece "Ultimo sorso d'estate"**, il Cocktail Party di scena il 20 settembre per salutare la bella stagione con drink, tapas e musica. Una delegazione norvegese sarà ospite d'onore a [Badalucco](#) del **"Festival dello Stoccafisso"** n. 50, il 17 e 18 settembre, nel borgo della valle Argentina, nell'entroterra di Sanremo, con la Reale Ambasciata di Norvegia in Italia e i Presidenti del Norwegian



Seafood Council, Gunvar Lenhard Wie e del Tørrfisk fra Lofoten Igp, Olaf Johan Pedersen.

### **In vetta, dal Trentino alla Valle D'Aosta**

Accanto a "La Vigna Eccellente ... ed è subito Isera" (Isera, 16-18 settembre), la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino propone **"A tutto Marzemino"** (fino al 18 settembre), un ricco calendario di eventi e iniziative dedicate al Marzemino e ai sapori autunnali per valorizzare questo vino rosso trentino rappresentativo della Vallagarina, dentro e fuori questo specifico territorio a Sud di Trento, tra Valsugana, Lago di Garda, Piana Rotaliana, Altopiano della Paganella, Valle dei Laghi, Valle del Chiese e Trento, in location come Palazzo Roccabruna - Enoteca Provinciale del Trentino di Trento e Palazzo Fedrigotti a Isera, accanto ai migliori locali e ristoranti, e con protagoniste cantine come Cantina di La-Vis, Cantina Roveré della Luna Aichholz, Agraria Riva del Garda, Cantina d'Isera, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Sociale di Trento, Cantine Mezzacorona, Cantine Monfort, Fondazione Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige e Vivallis.

In **Valle D'Aosta** arriva Roberto Vecchioni per esibirsi a "Musicastelle", la rassegna musicale più emozionante dell'estate valdostana (17 settembre) in strepitosi scenari alpini come Les Combes (Introd), a 1.300 metri di altitudine, la più conosciuta località di vacanza di Papa Giovanni Paolo II, e il tutto, ovviamente, tra cultura ed enogastronomia. E fino al 18 settembre nel programma di "Torx" che riunisce i grandi trail della Valle, torna il "Tor des Géants" con partenza e ritorno a Courmayeur, una gara imperdibile di 450 km che lambisce ghiacciai e zone poco esplorate e il Tot Dret, trail di 130 km e 12.000 metri di dislivello. Da non perdere anche i tanti appuntamenti legati all'enogastronomia del territorio, in particolare alla cultura della panificazione, il 24 e 25 settembre, con "Du blé au pain" a La Magdeleine in Valtournenche alla scoperta di un itinerario tra mulini e forni, sulle tracce del passato, fino al prodotto finito: il pane cotto nel forno del Paese per finire con un pranzo dove il protagonista è il pane nero, e non solo. E il 15 e 16 ottobre, i forni dei villaggi di molti Comuni della Valle si accenderanno per cuocere il tradizionale pane nero in occasione della festa "Lo pan ner - i pani delle Alpi". Anche il Forte di Bard unisce enogastronomia e cultura, l'8 e 9 ottobre, con l'evento "Marché au Fort": la più importante e mostra-mercato dedicata all'enogastronomia e alla vendita di prodotti tipici della Valle d'Aosta.

### **In Friuli Venezia Giulia**

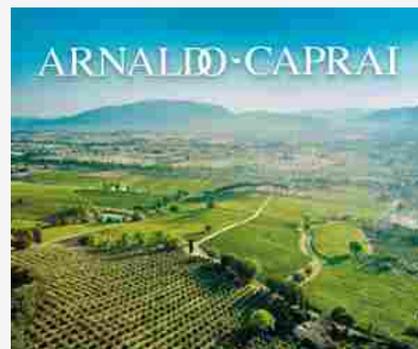
**Ricchissimo il calendario di esperienze gastronomiche legate alla Strada del Vino e dei Sapori del Friuli Venezia Giulia per scoprire le eccellenze Dop, Igp e i Presidi Slow Food del territorio e per apprezzare la varietà di specialità culinarie locali, con la**



**regia di PromoTurismoFvg**". Come "Pic & Taste", i picnic gourmet organizzati da vignaioli e produttori artigianali (fino al 30 settembre), la proposta "Nature Bathing" per rigenerarsi tra i vigneti con camminate a piedi nudi tra i filari del Collio, della Ribolla Gialla e del Ramandolo, accompagnati dai vignaioli che illustrano i segreti del proprio lavoro e guidano le degustazioni dei loro vini, e "Family & Taste", con esperienze gourmet pensate anche per i più piccoli per educare al gusto e a una sana alimentazione i giovani. Restando in Friuli, poiché 100 anni fa nasceva Pier Paolo Pasolini, scrittore, poeta, sceneggiatore e regista, intellettuale complesso che contribuì ad arricchire la cultura italiana, e friulana, del Novecento, Casarsa della Delizia, luogo d'origine della madre in cui Pasolini trascorse molte vacanze, e il Friuli Venezia Giulia, sempre presenti nei suoi ricordi, nel legame con la madre, nella lingua, assieme sempre a [PromoTurismoFvg](#) e il Centro Studi PP Pasolini, rendono omaggio al grande intellettuale attraverso un percorso culturale di iniziative per tutto l'anno, con il fulcro proprio a Casarsa, in cui è sepolto e che ospita il Centro Studi. E che è anche il punto di partenza dell'itinerario e delle visite guidate messe a punto da PromoTurismoFvg, in collaborazione con le guide turistiche della Regione, **"Sui luoghi di Pasolini a Casarsa"**, ogni domenica e il 2 novembre, giorno della morte dello scrittore. **Le "Giornate della cucina Alpe Adria"** alpenadria a Klagenfurt am Wörthersee, sono tornate invece fino al 25 settembre, nel cuore "bollente" della regione Alpe Adria, tra Carinzia, Veneto, Friuli, Slovenia e Stiria, con 50 eventi luculliani tra cui sessioni di cuochi stellati internazionali (da Davide de Pra a Uroš Fakuč, da Fabrizia Meroi a Tomaž Kavčič, insieme agli "Charming Italian Chef"), la "Festa della vendemmia" e scorci sulle attuali tendenze del food nella prima edizione dei "Dialoghi dell'Alpe Adria" e lungo l'affascinante miglio del gusto nel centro storico.

#### Tra le colline del Prosecco Docg, Vicenza, Venezia e Verona

**L'Asolo Prosecco omaggia il genio di Antonio Canova con una campagna di comunicazione nazionale nella ricorrenza del bicentenario della morte dello scultore,** massimo esponente del neoclassicismo italiano. L'artista era nato a Possagno (Treviso), nel cuore della zona di produzione dell'Asolo Prosecco, e nello splendido [Museo Gypsotheca Antonio Canova](#), allestito nella sua casa natale, è in corso fino al 5 novembre la mostra "Canova e il dolore. La stele Mellerio", da un'idea di Vittorio Sgarbi, presidente della Fondazione Canova di Possagno, e curata da Francesco Leone e Stefano Grandesso sotto la direzione artistica di Contemplazioni. Tra i partner della rassegna c'è il Consorzio, impegnato nel sottolineare il forte legame tra la Denominazione e le bellezze artistiche e naturali del suo territorio. Proprio per questo, tutte le immagini della campagna, che ritraggono le splendide sculture custodite all'interno del Museo, sono accompagnate dal payoff "Il Vino è cultura", realizzate dal fotografo Filippo Guerra, mentre la grafica è opera dello studio veronese Paffi. L'esposizione trova il suo apice nella ricomposizione, per la prima volta dal loro smembramento, dei due monumenti Mellerio, voluti dal conte Giacomo Mellerio in memoria dello zio Giovanni Battista e della moglie Elisabetta Castelbarco, dopo aver visitato lo studio romano di Canova. Con **"Visit Cantina 2022"**, le cantine della Strada del Prosecco e Vini dei Colli Conegliano Valdobbiadene nelle Colline Vitae



Patrimonio dell'Unesco aprono le porte ai wine lover per raccontare la storia del Conegliano Valdobbiadene Docg e del Cartizze Docg in primis, ma anche di vini meno noti come Bianco e Rosso dei Colli di Conegliano Docg, i ricercati passiti Docg Refrontolo e Torchiato di Fregona e l'autoctono Verdiso Igt: da Villa Sandi a Bisol 1542, da Mionetto a Bortolomiol, da Val D'Oca ad Andreola, da Canevel alla Cantina Colli del Soligo, dalla Cantina Fasol Menin a Conte Collalto, da Mani Sagge ad Adami, da Col Vettoraz a La Tordera, da Nani Rizzi a Drusian, solo per dirne alcune. Il 18 settembre a Villa Mascotto di Ancignano di Sandrigo torna l'appuntamento con **"Bacco & Bacalà"**, il banco d'assaggio dedicato ai vini da abbinare ai piatti a base di bacalà organizzato dalla Pro Loco di Sandrigo con i Ristoranti e la Confraternita del Bacalà alla Vicentina, con oltre 50 etichette di produttori di Vespaiolo e Durello, che da sempre si accostano bene al piatto tipico vicentino, ma saranno presentati anche abbinamenti audaci con una rinomata selezione di vini macerati (Orange Wine) e di Piwi da varietà resistenti. In occasione dell'edizione veneziana delle "Italian Glass Weeks 2022", **Venissa**, il progetto che parte dalla riscoperta del vitigno autoctono e semi-scomparso della laguna, la Dorona, e dal sogno della famiglia Bisol di restituirla al suo terroir nativo, dando vita ad un vino, il Venissa Bianco, che rappresentasse perfettamente l'equilibrio tra questa varietà e l'ambiente unico della Venezia Nativa sull'isola di Mazzorbo, espone per la prima volta iconiche bottiglie tratte dalla collezione **"Prove d'Artista"** firmate dai maestri veneziani Giovanni Moretti e Gianmaria Potenza dal 16 al 24 settembre negli spazi dell'Osteria Contemporanea, con le bottiglie di Venissa Bianco 2010 e 2011 e Venissa Rosso 2011 firmate da Moretti, e di Venissa Bianco 2013 firmate da Potenza (al termine della mostra, le bottiglie verranno rese disponibili all'acquisto su richiesta). Il bicchiere contemporaneo di alta qualità, come tema progettuale e oggetto del quotidiano, tra forme e dettagli, attenzioni di design, tecniche di realizzazione, diverse tipologie e un materiale di elezione, il vetro, in un tributo ad un "piccolo" oggetto e alle sue tante, possibili e affascinanti declinazioni, è invece il protagonista delle **"Forme del bere"** alle quali **InGalleria/Punta Conterie Art Gallery** a Murano dedica una mostra originale a cura di Elisa Testori (fino al 31 dicembre), con progetti di designer internazionali e di produttori italiani, muranesi ed europei che hanno saputo declinare al meglio design e sapienza nella sua realizzazione. A Venezia Mestre fino al 25 settembre è di scena invece la mostra **"Gusto! Gli italiani a tavola. 1970-2050"**, a cura di Massimo Montanari e Laura Lazzaroni, al "M9 - Museo del '900": un viaggio lungo ottant'anni nella gastronomia italiana, attraverso oggetti, immagini e attività esperienziali, che ha come obiettivo la narrazione della simbiotica relazione tra gli italiani e il cibo, una connessione radicalmente trasformatasi negli ultimi decenni che, nelle intenzioni dei curatori, disegna una traiettoria per indagare passato e presente e immaginare cosa può riservare il futuro. E si avvia al gran finale il calendario 2022 delle **"Masi Wine Experience"**, il progetto di ospitalità e cultura di Masi che oggi conta ben otto location aperte agli enoturisti in Italia e all'estero, alla Tenuta Canova a Lazise del Garda dove ci sarà la "Festa della Vendemmia" (16 settembre) per vivere in prima persona l'esperienza della raccolta delle uve, condividendo questa antica arte con gli agronomi e gli enologi del Gruppo Tecnico Masi, che celebrano l'anniversario dei 250 anni dalla prima vendemmia della famiglia Boscaini nel "Vaio dei Masi", nel cuore



della Valpolicella Classica. Completeranno l'esperienza la visita del fruttai per l'appassimento, delle cantine e del Masi Wine Discovery Museum, e una cena degustazione in cui il vino sarà protagonista anche nel piatto. Intanto fino al 21 settembre, prosegue **"100 Note in Rosa"**, la rassegna ideata e promossa dal [Consorzio di Tutela del Chiaretto e dal Bardolino](#) e dal Consorzio del Formaggio Monte Veronese Dop che, per tutta l'estate, coinvolge i wine bar e i ristoranti di Verona, del territorio e del Lago di Garda con concerti live di giovani artisti emergenti, accompagnati dall'"Aperitivo di Verona", a base di Chiaretto di Bardolino, il vino rosa della sponda orientale del Lago di Garda, leader italiano del settore, accompagnato dal Formaggio Monte Veronese, in un abbinamento tutto all'insegna della territorialità. Una rassegna che quest'anno è anche parte integrante del programma del "Mura Festival di Verona", dove il Chiaretto di Bardolino è protagonista dell'appuntamento domenicale a San Bernardino con gli "Aperitivi musicali al Tramonto", accompagnati di volta in volta da diversi musicisti. Verona dove, fino al 2 ottobre, va in scena la **"Fiera del Riso"**, ospitata a Isola della Scala e giunta all'edizione n 54, con espositori provenienti non solo da tutta la Penisola ma anche dall'estero.

### In Emilia Romagna

Dal "Primo grado di giudizio" allo "Gnocco - Giustizia distributiva", dai "Fritti - Il paese di Cuccagna" al "Vegetariano - Sana costituzione", dagli "Arrosti - Giustizia alata" ai "Bolliti - Parti in causa", dal "Pesce - La legge del mare" al "Calice e tagliere - Giudizio di vino", i **"menu filosofici" dedicati a Tullio Gregory tornano protagonisti al "festival filosofia 2022"**, legando il tema "giustizia" dell'edizione n. 22 alla gastronomia del territorio nei ristoranti e nelle enoteche di Modena, Carpi e Sassuolo (16-18 settembre). Dove, come da tradizione, ad ogni edizione del Festival, ad essere servita è la cucina filosofica ideata dal filosofo gourmet, progetto nato oltre 20 anni fa e che prevede anche la "razionsufficiente", il cestino per pranzare e cenare a prezzi contenuti. E proseguono le attività del progetto di destinazione turistica **"Emilia Wine Experience"**, il 17 settembre a Borgo Val di Taro con la Fiera del Fungo dove va in scena la prima tappa di "Funghi and Friends Festival" per celebrare il celebre Fungo di Borgotaro Igp con uno show cooking con degustazione guidata a cura delle 5 Strade Vini e Sapori di Emilia, Strada del Fungo Porcino, Strada Vini e Sapori dei Colli Piacentini, Strada del Po, Strada del Culatello e Strada del Prosciutto di Parma che porteranno in scena "Emilia Wine Experience dal Po all'Appennino" con abbinamenti cibo-vino. Si prosegue poi il 17-18 settembre con la terza tappa del "Valtidone Wine Fest" nel Comune di Alta Val Tidone, a Treviso, con "DiTerreDiCibiDiVini e ... diOli" dove il marchio "Emilia Wine Experience" sarà protagonista di "Tipicamente Alta Val Tidone. Sorsi, morsi e dialoghi sull'identità dei prodotti locali", un incontro di gusto a cura della Strada Vini e Sapori dei Colli Piacentini, in collaborazione con "De Smart Kitchen" per la parte gastronomica e la Strada del Fungo Porcino. Gli chef dell'[Unione Ristoranti del Buon Ricordo](#), la più antica associazione italiana tra ristoratori, animeranno invece anche quest'anno gli show cooking diventati ormai un appuntamento irrinunciabile del "Salone del Camper" di Parma, la principale Fiera italiana dedicata al caravanning e al turismo en plein air, fino al 18 settembre, con

La felicità è  
una combinazione  
di ingredienti



**“Cucinare in Camper”**, in cui sveleranno, passo dopo passo, come preparare un buon piatto, nonostante gli spazi ridotti e l'attrezzatura minimale di un camper, invitando ad utilizzare innanzitutto i prodotti locali che i camperisti potranno facilmente recuperare durante il viaggio. **Fico Eataty World celebra il mese della vendemmia**, con degustazioni e iniziative dedicate alla scoperta delle tradizioni contadine e del mondo del vino, a partire dai bambini, che hanno l'opportunità di scoprire l'antico rito della raccolta e della pigiatura nel vigneto del Parco e con una vera e propria Festa della Vendemmia (24 settembre), quando il Parco si trasformerà in una grande cantina con tante attività, tra cui tour enogastronomici e anche un corso sul vino curato dagli enologi esperti della cantina Fontanafredda. Un'esperienza di viaggio unica, tra enogastronomia, arte, cultura all'insegna del turismo slow a bordo di un treno storico “Centoporte”, che attraversa il cuore dell'Appennino Tosco-Romagnolo alla scoperta delle terre che Dante Alighieri visitò nel suo cammino tra Firenze e Ravenna, un percorso incantevole che coniuga celebri città d'arte e borghi medievali completamente immersi nella natura, ma anche un itinerario nel gusto, alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche che vi si possono: ecco il **“Treno di Dante”**, in partenza tutti i sabati e le domeniche fino al 30 ottobre (escluso il 10 settembre), con una corsa straordinaria il 1 novembre.

#### **In Chianti Classico, a Montalcino e a Bolgheri**

Arte contemporanea diffusa nel territorio, concerti di musica classica in cantina, spettacoli di teatro contemporaneo nelle piazze e tante esperienze da vivere tra i filari del Gallo Nero: continua intanto anche **la “Chianti Classico Summer”**, animata da un cartellone di iniziative pensato dal Consorzio Vino Chianti Classico per arricchire sempre di più l'offerta culturale di uno dei terroir più amati e visitati al mondo. E con “Art message in a Chianti Classico bottle”, 7 grandi bottiglie diffuse nei 7 borghi del Chianti Classico, rese uniche da 7 artisti, le opere partiranno da una “tela” uguale per tutti, pensata per rappresentare la simbiosi unica che esiste tra il vino e il suo territorio: una grande bottiglia di Chianti Classico di circa quattro metri di altezza, che ogni artista renderà unica, da Camilla Falsini a Clet, da Thomas Lange a Numero Cromatico, Francesco Bruni, Eliseo Sonnino e Corn79. La mostra interagisce con le opere già presenti in alcune cantine e con quelle installate dai Comuni di San Casciano in Val di Pesa, Greve in Chianti e Barberino Tavarnelle nel progetto “Chiantissimo”, dando così vita ad un unico grande circuito di arte contemporanea diffuso in tutto il territorio del Gallo Nero. Il tutto di pari passo con i tanti eventi che caratterizzano il territorio come **“Vino al Vino” a Panzano** (16-18 settembre) con l'**Unione Viticoltori di Panzano in Chianti** ed i loro vini in degustazione in tempo di vendemmia, e “Montefioralle Divino” a Montefioralle (24-25 settembre). Ma anche con un “gran finale”, il 18 settembre, con **la “Granfondo del Gallo Nero”** con partenza e arrivo Radda in Chianti per la gara ciclistica ufficiale del Chianti Classico. Il 17 settembre torna anche la tradizionale cena “Aspettando la Granfondo” a Casa Chianti Classico, il luogo di aggregazione e di informazione del Consorzio sul territorio. Il primo calice di Chianti Classico sarà offerto dal Consorzio Vino Chianti Classico. Dal 16 al 18 settembre torna al Giardino Corsini di Firenze **“Artigianato e Palazzo”**, la mostra



promossa dall'Associazione Giardino Corsini, di cui è presidente Sabina Corsini, insieme a Neri Torrigiani ideatore e organizzatore della mostra, che, ogni anno, porta all'attenzione un'originale nuova selezione di oltre 90 testimoni della più alta tradizione artigiana, con un focus particolare alle generazioni emergenti, selezionate tra Italia ed Europa. Tra gli eventi nell'evento, a cura di Annamaria Tossani, torna "Ricette di Famiglia" dedicato a "Il crimine è servito" con protagonisti alcuni dei più importanti scrittori italiani di gialli e non solo: Patrizia Debicke Van Der Noot, Lucio Nocentini, Marco Vichi e Enzo Fileno Carabba. Ma si possono anche assaggiare i piatti realizzati dagli chef-docenti della Scuola di Arte Culinaria Cordon Bleu di Firenze sulla cucina allestita da Casta e serviti al pubblico sui piatti in porcellana decorata a mano di Fornasetti, dell'iconica serie "Tema e Variazioni", ma anche visitare la mostra di Artex dedicata alle eccellenze della Toscana e l'allestimento video di Toscana Promozione nella "Boschereccia" di Palazzo Corsini, viaggiare con la fantasia tra gli espositori provenienti dalla Regione del Centro Valle della Loira, ammirare sotto la Loggia le installazioni del laboratorio di falegnameria della Comunità di San Patrignano nell'inedito allestimento curato da Cosimo Bonciani, e imparare nei laboratori gratuiti all'aperto tante tecniche artigianali per grandi e piccini, in un percorso espositivo che si snoda tra le Limonaie e il Palazzo Corsini. Sempre a Firenze il 19 settembre l'Harry's Bar the Garden, del Sina Villa Medici di Firenze, ospita la quinta tappa di **"Sina Chefs' Cup Contest"**, sfida tra chef stellati e celebri, quest'anno dedicata al tema del viaggio, con protagonista della cena di quattro portate con showcooking la coppia di chef Senio Venturi, del ristorante L'Asinello a Castelnuovo Berardenga, e Riccardo Agostini, del Ristorante Il Piastrino a Pennabilli, con, a fare gli onori di casa, lo chef resident Mirko Cesari. Promossi da **"L'Oro di Montalcino"** e Opera Laboratori, proseguono anche **gli appuntamenti di "InChiostrò" al "Tempio del Brunello" a Montalcino**, il 18 settembre con "Sorsi di mare", abbinamenti insoliti tra il Rosso di Montalcino e il pesce all'Enoteca Bistrot. E tra i vigneti di Brunello, la griffe **Castiglion del Bosco** apre le porte a chi voglia vivere un'esperienza unica, in occasione della vendemmia, con **"Harvest Experience"** (fino al 20 settembre), che offre agli ospiti l'opportunità di unirsi al team di vignaioli di Castiglion del Bosco per raccogliere i grappoli del nobile Sangiovese, visitare la cantina e partecipare ad una degustazione guidata dei suoi migliori vini accompagnata dai prodotti del territorio. Da Montalcino parte anche da oggi al Ristorante il Giardino, **"Tra Borghi e Cantine"**, il progetto pensato da Confcommercio Siena con Camera di Commercio Arezzo Siena e Vetrina Toscana che ha il patrocinio dei Consorzi del Vino e la collaborazione di Ais e Fisar, con i piatti dei ristoranti del territorio di Siena che sposano i migliori vini Doc e Docg, dal Brunello di Montalcino al Nobile di Montepulciano, dalla Vernaccia di San Gimignano all'Orcia Doc di cantine come Cava d'Onice, Carpineto, Donatella Cinelli Colombini, Tenuta Tre Rose e La Magia (fino al 27 ottobre). Giovane inviata di guerra in prima linea sul fronte ucraino per "Tagadà La7", va a Elena Testi il **"Premio Internazionale Casato Prime Donne 2022"** promosso dal Casato Prime Donne e che dopo due anni di stop Covid torna il 17 settembre a Montalcino. Dove saranno premiati anche i giornalisti che hanno contribuito alla divulgazione del territorio del Brunello, Chiara Beghelli per il podcast de "Il Sole 24 Ore" e Aldo Fiordelli per numerosi pezzi pubblicati nel "Corriere



Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

Fiorentino". Un omaggio all'arte contemporanea italiana degli anni Ottanta e Novanta, con le opere di maestri della pop-art, e amici, come Mario Schifano "l'artista maledetto", Tano Festa, che si affaccia anche al Surrealismo, e Mario Mambor, il più eclettico, dell'astrattismo tutto al femminile di Carla Accardi, e dell'arte geometrico-percettiva di Dadamaini, è invece **"Pittura Fresca"**, la mostra di opere, da collezione privata, con la quale fino al 17 settembre **Michele Satta**, la cantina di uno dei "padri fondatori" di Bolgheri, "smaterializza" nuovamente i suoi spazi fisici creando un luogo di incontro dell'arte di chi fa il vino e di chi interpreta il mondo. Dal pranzo nell'antico maniero del Castello di Gargonza con i prodotti del territorio, al tour alla scoperta di Castiglioncello, simbolo di un'epoca fatta di cinema e "Dolce vita", dalla scoperta delle antiche spezierie di Siena, alla passeggiata enogastronomica nei chiostrini delle chiese di Prato, dalla street art allo street food per le strade di Livorno, dalla scoperta del "foliage" nel parco delle Foreste Casentinesi, a quella del Liberty a Montecatini, sono solo alcune delle tappe di un viaggio che porta alla scoperta della Toscana enogastronomica con il ricco calendario di oltre 150 eventi territoriali di **"Vetrina Toscana"** (fino a marzo 2023).

#### **Da Orvieto a Montefalco**

Aspettando di celebrare nel 2023 i 500 anni della morte del grande pittore Luca Signorelli, avvenuta nel 1523, lo stesso anno di un altro maestro umbro, il Perugino, e che ha lasciato in eredità a Orvieto alcune delle sue opere maggiori, che l'hanno resa nota in tutto il mondo, a partire dagli affreschi con il "Giudizio Universale" nella Cappella di San Brizio in Duomo, il suo capolavoro assoluto, Fondazione Cotarella e Consorzio Orvieto Way of Life presentano **"Orvieto città del gusto, dell'arte e del lavoro"**. Dal 24 settembre al 2 ottobre, l'evento è un omaggio al Rinascimento umbro nei palazzi e musei di Orvieto che aprono le porte a masterclass e tavole rotonde sui prodotti-simboli, dal vino all'olio, con il Consorzio Tutela Vini di Orvieto (con il convegno "L'Orvieto allo specchio" con Denis Pantini di Nomisma, Riccardo Coarella, presidente Comitato Scientifico Orvieto diVino, Alessandro Rossi di Partesa, Marco Magnocavallo di Tannico, Valentina Bertini, responsabile vini gruppo Langosteria, Matteo Zappile, restaurant manager Il Pagliaccio di Roma, Carlo Maggi dell'Enoteca La Loggia, e Anais Cancino "The Wine Teller", il 26 settembre al Palazzo del Capitano del Popolo) e l'Unaprol; ad "Orvieto con le stelle" con le cene con i grandi chef stellati Ernesto Iaccarino del ristorante Don Alfonso 1890, Chicco e Roberto Cerea del Da Vittorio e con il maestro pizzaiolo **Ciro Olivo** di Concettina ai tre Santi; ed a workshop dedicati al rapporto cibo-salute ed alla formazione dei giovani, ma anche degustazioni dei Presidi Slow Food e presentazioni di volumi. Il 2 ottobre la Fondazione Cotarella in collaborazione con Animenta e Palazzo Francisci parleranno di disturbi del comportamento alimentare, nell'incontro al Palazzo del Capitano (con Laura Dalla Ragione, psichiatra e psicoterapeuta, che ha fondato e dirige la Rete per i Disturbi del Comportamento Alimentare della Usl 1 dell'Umbria, Aurora Caporossi, founder & presidente Animenta, e Anna Ogliari, professore Associato di Psicologia Clinica, responsabile del Servizio di Psicopatologia dello Sviluppo presso il Centro Disturbi del Comportamento Alimentare di Ospedale San Raffaele Turro, moderate da Paolo Vizzari), con il laboratorio di lettura al "Giardino dei lettori" della Biblioteca Luigi Fumia



CAMPAIGN FINANCED ACCORDING TO (EU) REGULATION NO. 1308/2013.



cura di Valentina Dallari, autrice dei libri “Non mi sono mai piaciuta” e “Uroboro”, e una “Passeggiata con gusto” per le vie di Orvieto con postazioni di degustazione nei monumenti più belli della città, colorata di lilla per sensibilizzare sul tema; passeggiata che ci sarà anche il 2 ottobre insieme al Mercato di Campagna Amica.

**“Enologica Montefalco - Abbinamenti”** torna invece dal 16 al 18 settembre a Montefalco con degustazioni, laboratori, iniziative in cantina ed esperienze al calar del sole, ovvero il vino in abbinamento al cibo, all'arte e alla musica, organizzati da Consorzio Tutela Vini Montefalco e La Strada del Sagrantino, con il patrocinio del Comune di Montefalco. Protagonista il banco d'assaggio dei produttori, con degustazione dei vini delle Denominazioni Montefalco Doc, Spoleto Doc e Montefalco Sagrantino Docg e gli altri vini prodotti all'interno dei Comuni delle Do tutelate dal Consorzio, con le cantine Adanti, Agricola Mevante, Antonelli San Marco, Arnaldo Caprai, Benedetti & Grigi, Briziarelli, Colle Ciocco, Colle del Saraceno, De Conti, Dionigi, Fattoria Colleallodole, La Veneranda, Le Cimite, Le Thadee, Napolini, Ninni, Perticaia, Scacciadiavoli, Tenuta Alzatura, Tenuta Bellafonte, Tenuta Colfalco, Tenuta Rocca di Fabbri, Tenute Baldo, Tenute Lunelli - Tenuta Castelbuono, Terre de la Custodia, Terre de' Trinci, Terre dei Nappi, Terre di San Felice e Valdangius. Il 23 settembre **la famiglia Lunelli e il team di Tenute Lunelli svelano anche la nuova etichetta “Carapace Lunga Attesa”, a Bevagna al Carapace, la cantina-scultura realizzata dal maestro Arnaldo Pomodoro**, raccontando lo straordinario potenziale di questo vino nel contesto unico in cui nasce (evento riservato, su invito).

#### **Da Napoli e Ischia, l'Isola Verde, a Taranto, la “città dei due mari”**

Il Complesso monumentale di San Domenico Maggiore a Napoli ospita il **“Mediterranean WineArtFest”**, Festival delle eccellenze e degli scambi economici culturali per un Mediterraneo di Pace, tra agroalimentare, agritech, enogastronomia, turismo esperienziale, stili di vita, innovazione ed economia circolare, con appuntamenti come la presentazione del libro “Creative Restaurant Branding” di Nicoletta Polliotto ed Ilaria Legato, il 16 settembre con l'autrice e brand strategist Polliotto, che il 17 settembre interverrà anche ad un panel dedicato ai Musei del Gusto. Dal 20 settembre al 2 ottobre a **Ischia** è invece di nuovo tempo di **“Andar per Cantine”**, l'appuntamento clou dell'autunno ischitano organizzato e promosso dalla Pro Loco Panza, con un programma di iniziative sempre più ricco e intrigante per far conoscere l'Isola Verde, dove la cultura del vino è di casa da 3.000 anni.

Dal 19 al 24 settembre Taranto, la “città dei due mari”, con l'evento dedicato alla formazione professionale nel mondo della ristorazione **“Ego Festival”** accoglie invece 12 chef internazionali per condividere riflessioni e nuovi progetti guardando al futuro della cucina mondiale e per dare vita al progetto “Dinner Incredible” per definire la cucina pugliese e tracciare una mappa del gusto che supera i confini nazionali. Gli chef racconteranno la Puglia gastronomica e le aziende, si aggireranno dai trulli alle Gravine, dai vigneti agli uliveti per reperire gli ingredienti principali e dar vita a piatti speciali. Il viaggio e il loro racconto diventerà poi una serie tv distribuita su Food Network per l'Italia.



TORRE ROSAZZA



### Dalla Sicilia alla Sardegna

Da domani al 25 settembre torna a San Vito Lo Capo l'edizione n. 25 del **"Cous Cous Fest"**, il Festival internazionale dell'integrazione culturale, con il Campionato del mondo di cous cous, il "Bia Cous cous World Championship" con le gare tra chef in arrivo da Argentina, Brasile, Costa d'Avorio, Francia, Italia, Marocco, Palestina e Tunisia. Ma sul palco del Festival arrivano anche i grandi interpreti della cucina italiana che presentano le loro creazioni, naturalmente a base di cous cous: Filippo La Mantia, Peppe Giuffrè, Andy Luotto, Andrea Lo Cicero, Antonella Ricci e Giorgione. Sul palco dei cooking con una cucina dedicata al territorio e alla tradizione siciliana, protagonisti sono invece gli chef Salvatore Lipari, Edoardo Musacchia, Katia Abrignani, Peppe Giuffrè e Giorgione con la partecipazione speciale di Giusi Battaglia (protagonista della trasmissione "Giusina in cucina"), Peppe Alongi e Antonio Vultaggio, la Federazione cuochi regionale, Andrea Lo Cicero, il "Barone" del Gambero Rosso, Francesco Tosco e Gaetano Quattropani. Ma ci sono anche degustazioni, incontri e concerti gratuiti sulla spiaggia all'insegna dello slogan "Love Never Stops" riunendo, come da tradizione, Paesi e culture diverse per promuovere la pace, lo scambio e la multiculturalità. I grandi ospiti? Dargen D'amico, Eugenio Bennato, Antonella Ruggiero e i Musicanti, Med Free Orkestra, Ermal Meta, Piero Pelù, Lello Analfino, Orchestra Notte della Taranta, Shantel, Agrigantus, Brama, Eman e Cordio. Novità dell'edizione di quest'anno saranno i Talk and Music, incontri e interviste che vedranno protagonisti Ermal Meta e Piero Pelù in un dialogo alla loro scoperta e riscoperta oltre la musica. A condurre tutti gli appuntamenti ci saranno Tinto e Roberta Morise, al momento impegnati su Rai1 per la trasmissione "Camper", Federico Quaranta, conduttore Rai e voce della trasmissione radiofonica Decanter, la giornalista del Tg2 Rai Marzia Roncacci, Andy Luotto e Valentina Caruso, giornalista di Sky Sport. La Cantina **Planeta** di Buonivini, tra le colline della Val di Noto, fino al 10 ottobre ospita invece la mostra "Àlma Venùs", con esplorazioni sonore di musicisti di spessore internazionale che si intersecheranno in modo organico con l'esposizione di arte contemporanea, curata da Mara Sartore e Ignazio Mortellaro, e vero e proprio "Inno a Venere", la cui presenza è il fil rouge che connette le opere di Luca Cutrufelli, Ignazio Mortellaro, Giovanni Ozzola, Matilde Sambo, Lucia Veronesi e Lorenzo Vitturi. Ospitare ogni anno un artista e le sue opere tra i vigneti della Tenuta alle pendici dell'Etna, per creare un museo a cielo aperto, una fonte di suggestione per i visitatori della cantina, per coloro che ci lavorano e per chiunque desideri scoprire il territorio etneo, è l'obiettivo invece di **"Cottanera Visioni 2022"**, la rassegna culturale di Cottanera, che fa incontrare il mondo del vino con quello dell'arte. Con la griffe siciliana che ha lanciato l'edizione n. 2 in collaborazione con la Galleria Ncontemporary (Milano, Londra), con l'inaugurazione di "Embracement" (fino al 15 ottobre), mostra personale di Ruben Brulat, che si snoda negli spazi della cantina dove le opere dell'artista francese dialogano con installazioni site-specific create nella residenza d'artista e nella performance sul vulcano, tra cui un'opera che unisce suggestioni sonore ed elementi della natura, incisi con alcune delle parole raccolte intervistando le persone della cantina della famiglia Cambria per indagare il rapporto con il vulcano. Il **"Radicepura Garden Festival"**, il primo evento internazionale dedicato al garden design e



all'architettura del paesaggio del Mediterraneo che, a Radicepura, il Parco botanico di Giarre, tra l'Etna e il Mar Ionio, vede coinvolti giovani designer, istituzioni, imprese, grandi protagonisti del paesaggismo, dell'arte e dell'architettura, organizzato dalla Fondazione Radicepura in collaborazione con Piante Faro, ha annunciato la "Call for Ideas 2023" invitando studenti, architetti del paesaggio, agronomi, garden designer, botanici, vivaisti, urbanisti, ingegneri, artisti, studenti, curatori e tutti coloro che abbiano le competenze per progettare e realizzare un giardino celebrazione della biodiversità, del paesaggio naturale e del paesaggio antropico mediterraneo e partecipare all'edizione n. 4 della Biennale che avrà per tema "Il giardino delle piante", da un'idea del direttore artistico Antonio Perazzi, con il contributo del maestro, architetto paesaggista, Paolo Pejrone (fino al 14 novembre). "Di fronte agli antichi e maestosi Templi Greci, sotto un estivo sole calante, d'improvviso appaiono strane figure, impalpabili come ombre bianche, reali come statue di marmo: sono i personaggi del Mito": inizia così **"Le Stoai-II Simposio degli Dei"**, originale spettacolo enogastronomico che fa rivivere il convito greco nell'eccezionale sfondo della Valle dei Templi di Agrigento (fino al 28 ottobre), in una cena-evento con i piatti dell'antica Grecia che sono giunti fino a noi, attualizzandosi nella grande tradizione gastronomica di Sicilia. Ma torna anche l'edizione n. 16 di **"SalinaDocFest"**, il Festival del documentario narrativo, fondato e diretto da Giovanna Taviani, da oggi al 18 settembre sull'isola più verde delle Eolie con il tema "Diaspore, Incontri e Metamorfosi" dedicato al viaggio, con il Concorso cinematografico nazionale che quest'anno vuole invece indagare le tematiche della tutela ambientale, e due nuove sezioni speciali, una dedicata all'ambiente con l'obiettivo di indagare il rapporto tra energie isole e vulcani, realizzata in partnership con Green Salina Energy Days, e l'altra a "Speciale Tradizione e Innovazione nella cucina eoliana/1° Salina", progetto speciale realizzato con il contributo dell'Assessorato delle Attività Produttive della Regione Siciliana che punta alla valorizzazione delle eccellenze agroalimentari eoliane attraverso produzioni cinematografiche, spettacoli musicali e incontri. Il capperò, la malvasia, le granite, il vino di produttori "eroici" come Carlo Hauner, Barbanacoli e la Tenuta Capofaro di Tasca D'Almerita, l'olio, le conserve salate e le conserve dolci sono protagonisti insieme ai loro produttori e ai territori del documentario "Donpasta alle Eolie//Primo capitolo: Salina", da un'idea di Giovanna Taviani e Donpasta, e di un suggestivo spettacolo, uno degli appuntamenti più attesi, a Malfa il 17 settembre. Ospiti del Festival, personaggi del calibro di Ricky Tognazzi, Giuseppe Fiorello, Giuseppe Tornatore e Leonardo Di Costanzo, accompagnati dalla degustazione di vini dell'isola, le cui cantine aprono le porte per visite guidate nei giorni del Festival. Il **"Concours Mondial de Bruxelles"** approda invece a Marsala, dal 20 al 23 settembre, dedicando per la prima volta una sessione ufficiale ai "Vini dolci, liquorosi e fortificati" nel fitto programma di degustazioni, masterclass, visite sul territorio e incontri che vedrà coinvolti oltre 50 giurati provenienti da 20 Paesi e 525 vini provenienti da tutto il



mondo.

Dalla Sicilia alla Sardegna, infine, **gioiello pluripremiato di casa Argiolas e dell'enologia della Sardegna e italiana, realizzato grazie all'autorevole contributo del celebre enologo Giacomo Tachis, completato dal suo "erede" Mariano Murru, oggi direttore tecnico Argiolas, il Turriga celebra 30 Vendemmie.** Un anniversario che la griffe di Serdiana, oggi guidata da Valentina, Francesca e Antonio, la terza generazione, festeggia coinvolgendo lo studio creativo Pretziada, basato in Sardegna, in "Dialogo Adagio", una mostra che rappresenta un omaggio artistico al processo artigianale di creazione di Turriga interpretato da opere inedite, che esprimono l'eccellenza artigianale dell'isola in diverse discipline che omaggiano la coltura e la cultura della vite, dalle ceramiche di Maria Paola Piras agli utensili di Karmine Piras, dagli arazzi di Mariantonia Urru alla cianotipia & incisione di Martina Silli, da un video diretto da Roberto Ortu, direttore della fotografia Francesco Piras ad un'installazione realizzata con la terra cruda da Matteo Brioni (Serdiana, fino al 30 settembre). Una collaborazione dalla quale nasce un cofanetto in edizione speciale di 1.000 esemplari che include una Magnum di Turriga 2018, accompagnata dal catalogo delle opere raccontate dai curatori.

Infine, un appuntamento in tutta Italia: con la ripresa della scuola e delle lezioni, per bambini e ragazzi torna quel break che genera felicità e dà la giusta carica per poter svolgere ogni singola attività, ovvero **la merenda di cui il 17 settembre si festeggia la Giornata Nazionale.**

**Focus - A WineNews, 10 motivi e più secondo Slow Food per partecipare "Terra Madre Salone del Gusto", il più grande evento dedicato al cibo**

**Oltre 3.000 contadini e allevatori, popoli indigeni e cuochi, migranti e giovani attivisti da 150 Paesi del mondo, in rappresentanza di genti e popoli di tutti e cinque i**

**Continenti**, dall'America (il più rappresentato con Stati Uniti, Canada, Messico, Cuba, Trinidad e Tobago, dal Brasile a Argentina, Bolivia, Cile, Colombia, Ecuador, Guatemala, Perù, Uruguay e Venezuela) all'Africa (con l'Uganda, il Paese del presidente Slow Food Edward Mukiibi, il più presente, Kenya, Tanzania, Somalia, Etiopia e Ruanda, Angola, Madagascar, Malawi, Mozambico, Lesotho, Sudafrica e Zambia), dall'Europa (dalla vicina Francia alla lontana Islanda, passando per Belgio, Germania, Svizzera e Paesi Bassi, Regno Unito, Norvegia, Danimarca, Svezia e Finlandia, Montenegro, Albania, Bosnia Erzegovina, Bulgaria, Croazia, Grecia, Kosovo, Macedonia del Nord, Romania, Serbia e Turchia, ma anche con l'Ucraina), all'Asia e Oceania (con Giappone, Corea del Sud e Taiwan, India, Sri Lanka, Pakistan, Iran, Bangladesh e Arabia Saudita, accanto all'Australia ma anche all'Afghanistan), **sono pronti ad incontrarsi, ancora una volta, in**

**Italia: saranno "cuore e anima" di "Terra Madre Salone del Gusto 2022" che torna a Torino (22-26 settembre), promosso da Slow Food con Regione Piemonte e Città di Torino, con un ricchissimo programma per l'edizione n. 14 intorno al claim "#RegenerAction", cambiando formula e presentandosi alla città nella nuova veste all'aperto al Parco Dora con ingresso gratuito. E WineNews, con la guida della Chiocciola, ha selezionato "10 motivi e più" per partecipare al più importante evento internazionale dedicato al cibo buono, pulito e giusto, con ospiti filosofi ed economisti, attivisti, artisti e ricercatori come Elena Granata, Rupa Marya, Michael Moss, Raj Patel, Willie Peyote, Telmo Pievani, Selma Dealdina e Carolyn Steel.**

Ad animare le architetture ex industriali di Parco Dora a Torino con le sue forme, i colori e profumi, le sue voci sono **il "Mercato di Terra Madre" con oltre 700 produttori**



italiani e internazionali, insieme al ricco programma di eventi e spazi espositivi che mettono in luce come il cibo possa essere una preziosa occasione di rigenerazione.

**Questo, infatti, il tema di “Terra Madre Salone del Gusto”: una rigenerazione che parte dal cibo affinché questo diventi motore della transizione ecologica necessaria al rinnovamento del pensiero e della società**, passando attraverso il rinnovamento delle pratiche agricole, dei sistemi di produzione e distribuzione, delle diete e delle abitudini di consumo, nelle città come nei piccoli borghi.

Ma “Terra Madre Salone del Gusto” è anche incontri e **Conferenze, Forum, Food Talks** con personaggi internazionali che, attraverso le loro esperienze e i loro racconti, si confrontano sul tema della rigenerazione da diversi punti di vista. Tra questi **Elena Granata, professoressa associata di Urbanistica al Politecnico di Milano**, autrice del volume “Biodiversity, città aperte, creative e sostenibili che cambiano il mondo” (Slow Food Editore), e **Carolyn Steel, architetta** e autrice del libro “Sitopia: come il cibo può salvare il mondo”. Insieme si confrontano sulla rigenerazione del sistema alimentare nelle città e sulle modalità di rinascita ambientale e sociale dei centri urbani. **Medico dell'Università della California e sostenitrice della deep medicine, Rupa Marya** sostiene che la cosiddetta medicina profonda della decolonizzazione può risanare ciò che è stato diviso, ristabilendo le nostre relazioni con la Terra e gli altri esseri umani. Tra gli ospiti anche **Michael Moss, reporter del “The New York Times” e vincitore del Premio Pulitzer nel 2010, e Raj Patel, economista e studioso di politiche alimentari**, che in passato ha lavorato per la Banca mondiale e per il Wto prima di impegnarsi in campagne internazionali contro queste stesse organizzazioni. E, ancora, **l'urbanista Larissa Mies Bombardi e Telmo Pievani, filosofo ed evoluzionista, che ricopre la prima cattedra italiana di Filosofia delle scienze biologiche** nel Dipartimento di Biologia dell'Università di Padova, **Selma Dealdina, membro del cda di Amnesty International** e promotrice del libro “Mulheres quilombolas: Territórios de existências negras femininas”, e **Willie Peyote, rapper e cantautore italiano**. Tra gli altri, **ci saranno anche Marco Aime, antropologo e scrittore, docente di Antropologia culturale all'Università di Genova, Leonardo Becchetti, docente di Economia politica all'Università di Roma Tor Vergata e direttore scientifico della rete Next Nuova Economia Per Tutti, lo storico e saggista Piero Bevilacqua, Corinna Hawkes, direttrice del Centro per le politiche alimentari della City University di Londra, il giornalista e scrittore Stefano Liberti, Otobong Nkanga, una delle più importanti artiste contemporanee internazionali, e Carolyn Christov-Bakargiev, la direttrice del Castello di Rivoli Museo d'Arte Contemporanea, Francesco Profumo, presidente della Fondazione Compagnia di San Paolo, Cecilia Strada, e Vito Teti, antropologo e autore de “La restanza”, accanto a Giuseppe Lavazza, vicepresidente di Lavazza Group, Maria Grazia Mammuccini, presidente di Federbio, e Ettore Prandini, presidente della Coldiretti Fabio Brescacin, presidente di NaturaSi. E, ancora Carlo Nesler, uno dei massimi esperti italiani di fermentazioni alimentari alternative, l'attivista contadina Dali Nolasco Cruz, Leidy Casimiro Rodriguez, consulente del Governo cubano per la futura legge sull'agroecologia, Melissa Le Court de Billot, che in Sudafrica combatte la diffusione delle colture Ogm lavorando con le comunità locali per recuperare i semi tradizionali, Stephano Msuya, attivista impegnato nella creazione di orti scolastici in Tanzania, lo chef ucraino Yurii Kovryzhenko, ambasciatore dell'Ucraina colpita dalla guerra con la Russia, e Abdullah Faiz, docente di Agraria e rettore dell'Università di Herat in Afghanistan fino all'agosto 2021 quando, per via delle minacce ricevute, è stato costretto a fuggire dal suo Paese in cui i talebani sono**

**tornati al potere. E poi gli chef stellati Cristina Bowerman e Ugo Alciati e la cuoca svizzera Meret Bissegger, esperta di cucina naturale, Simone Finetti, ex concorrente di "MasterChef Italia", la cuoca selvatica Eleonora Matarrese anima del Pikniq, Shinobu Namae, chef de L'effervescence, ristorante 3 stelle Michelin di Tokyo, attivista di Slow Food e membro di Relais et Châteaux, e Altin Prenga, cuoco dell'Alleanza Slow Food in Albania.**

Il nostro viaggio, a "Terra Madre Salone del Gusto", parte dal Nord Italia, in particolare dal Piemonte e dal Trentino Alto-Adige, in compagnia di **Eleonora Matarrese e Oskar Messner, entrambi parte dell'"Alleanza Slow Food dei Cuochi", che ci conducono alla scoperta del foraging** attraverso l'utilizzo in cucina di erbe, bacche, radici e piante spontanee. Imperdibili poi il **"Laboratorio del Gusto" dedicato ai balsamici**, degustati in purezza e in abbinamento ad altrettante proposte gastronomiche, **e quello sui formaggi stagionati** per scoprire tutti i segreti della maturazione di questi prodotti. **Spazio anche al più tradizionale pane e prosciutto: la celebre merenda, in questa occasione, incontra il Franciacorta** e alcuni salumi tipici italiani, come il crudo di suino nero dei Nebrodi o il culatello Oro di Zibello. **Se amate il caffè, allora dovete assolutamente partecipare ai laboratori organizzati in collaborazione con Lavazza** per scoprirne non solo la storia e la preparazione nel resto del mondo, ma anche il suo utilizzo in cucina in preparazioni sia dolci sia salate. **Barbie, l'iconica bambola americana, è la protagonista dell'"Appuntamento a Tavola" promosso da Pastificio Di Martino per promuovere i diritti fondamentali al cibo e al gioco: in questa occasione la chef stellata Cristina Bowerman guida una brigata di cuoche italiane** che interpretano in diversi piatti la pasta Di Martino.

Ma "Terra Madre Salone del Gusto" è anche vino: da non dimenticare, ad esempio, **l'appuntamento con i vini di frontiera, come il Collio friulano e la Brda slovena**. Da aggiungere in agenda anche il **"Parco Dora Street Art Tour", un percorso immersivo nel mondo dell'arte muraria** inserita in un contesto post industriale. **Cosa succede quando Albania e Marche si incontrano? Ce lo raccontano Altin Prenga, chef albanese con un passato lavorativo in Italia, e Daniele Maurizi Citeroni, che interpreta in chiave moderna i valori della cucina di terra marchigiana**, nel corso dell'"Appuntamento a Tavola" di cui sono protagonisti. E poi ancora **gli appuntamenti con i personal shopper dell'Università di Scienze Gastronomiche, le mostre, il mercato dei produttori, i piatti italiani e internazionali della "Cucina di Terra Madre"**. Al centro i temi su cui da oltre trent'anni Slow Food si batte per garantire un cibo buono, pulito e giusto per tutti. **A "Terra Madre Salone del Gusto" si parla, infatti, di biodiversità in tutte le sue forme** attraverso un grande spazio espositivo che mette al centro diverse filiere e alcune delle reti tematiche. Tra queste anche Slow Beans, di cui fanno parte produttori, cuochi e attivisti sensibili al tema dei legumi, e Slow Grains, che raccoglie produttori e trasformatori in tutto il mondo che recuperano le varietà locali coltivandole. Altri due pilastri dell'associazione della Chiocciola sono **l'educazione con appuntamenti pensati per bambini**, ragazzi e famiglie, e **l'attivismo**, a cui è dedicato uno spazio per raccontare le campagne Slow Food al momento attive. Spazio anche ai **migranti**, a cui Slow Food ha dedicato un network internazionale, e ai **Presidi**, rappresentati a Terra Madre da tutti quei produttori, trasformatori, coltivatori, allevatori che si impegnano ogni giorno per salvare dall'estinzione razze autoctone, varietà di ortaggi e di frutta, pani, formaggi, salumi, dolci tradizionali. Dall'Italia e dal mondo saranno più di 100, con il debutto di 13 nuovi Presidi italiani, dalla Mosciarella delle casette di Capranica Prenestina del Lazio alla

pasta reale di Tortorici della Sicilia.

Il tutto **accanto agli appuntamenti promossi anche dallo Slow Food Youth Network e dall'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo.**

**Due, infine, le novità principali di questa edizione: la "Slow Wine Coalition" e la "Coffee Coalition". La prima è una rete mondiale che riunisce tutti i protagonisti della filiera per mettere in atto una rivoluzione del vino all'insegna di sostenibilità ambientale, tutela del paesaggio e crescita sociale e culturale delle campagne,** mentre la seconda unisce tutti i partecipanti coinvolti nella filiera del caffè, dai coltivatori ai consumatori. Da non dimenticare poi **il progetto Slow Food Travel** che propone un nuovo modello di viaggio, fatto di incontri e scambi con agricoltori, casari, pastori, norcini, fornai, viticoltori, cuochi, offrendo ai territori la possibilità di sviluppare le proprie potenzialità come destinazione gastronomica di qualità. E, allora, anche noi, siamo pronti a mettersi in viaggio per Torino. Ma anche **i nuovi laboratori delle Food RegenerActions pensati soprattutto per i giovani, con tante piccole proposte di azione da intraprendere a "Terra Madre" per imparare a cucinare ricette dall'Italia e dal mondo, vedere come si sta muovendo l'educazione alimentare in molte scuole del pianeta e toccare la terra con mano nell'orto, dove i delegati Slow Food danno tanti consigli di orticoltura, dalla rigenerazione del suolo alla gestione del post-raccolto, dalla moltiplicazione delle piantine allo sviluppo di input biologici.**

Copyright © 2000/2022

TAG: **ARTIGIANATO E PALAZZO, CANTINE APERTE IN VENDEMMIA, CHIANTI CLASSICO, CONCOURS MONDIAL DE BRUXELLES, COUS COUS FEST, DOUJA D'OR, ENOLOGICA MONTEFALCO, ETNA DAYS, FESTIVAL FRANCIACORTA IN CANTINA, FONDAZIONE COTARELLA, FORUM MONDIALE ENOTURISMO, ISCHIA, MARZEMINO, MASI AGRICOLA, ORVIETO, PREMIO CASATO PRIME DONNE, SALINA, TENUTA CARRETTA, TULLIO GREGORY**

## ALTRI ARTICOLI



ITALIA

**Il binomio Alta Langa-Tartufo Bianco d'Alba si rinnova con i piatti dei grandi chef**

15 Settembre 2022



ITALIA

**"Top Hundred 2022", alla scoperta delle eccellenze emergenti del vino italiano**

15 Settembre 2022



ITALIA

**"Wine & Food Summit di Pambianco": ecco le sfide del settore tra post-pandemia, inflazione e guerra**

14 Settembre 2022





19/09/2022 13:47



CIBO&amp;BEVANDE

AGRICOLTURA

TURISMO

ISTITUZIONI

TECNOLOGIE



APPROFONDIMENTI

CHI SIAMO

SERVIZI OFFERTI

# L'inno all'Olio DOP del Lido Palace, un'esclusiva esperienza multisensoriale intorno all'extravergine firmata dal luxury resort di Riva del Garda (TN)

© SET 19, 2022 Lido Palace Riva del Garda, Olio del Garda DOP

(Agen Food) – Riva del Garda (TN), 19 set. – Massaggi, tour, degustazioni: nel mese di novembre un'esclusiva esperienza multisensoriale intorno all'extravergine firmata dal luxury resort di Riva del Garda (TN)

Armonia, eleganza, eccellenza. Così i sommelier raccontano l'Olio del Garda DOP, dolce quanto le acque in cui gli ulivi trentini si specchiano. Una raffinatezza prodotta in piccole quantità che il Lido Palace di Riva del Garda (TN) celebra sontuosamente per tutto il mese di novembre, periodo della raccolta, offrendo esclusive esperienze multisensoriali ai propri ospiti. Una sinfonia di proposte in cui il celeberrimo verde dorato di questo Extravergine è la nota protagonista, con scenografia la villa dall'incantevole fascino Liberty, già residenza della migliore aristocrazia mitteleuropea.

Per chi abbia desiderio di dedicarsi a un esclusivo rituale benessere, la magnifica CXI SPA propone il massaggio corpo antiossidante all'Olio d'oliva del Garda e vapore, un lungo momento rigenerante che sfrutta le indiscusse virtù dell'olio lasciando una pelle vellutata, elastica, rinnovata. (80 minuti, 180 euro)

Ed è chiaramente DOP del Garda l'olio prescelto dall'Executive Chef del Ristorante gourmet Re della Busa, David Cattoi, che dalla ricerca sui prodotti più autentici del territorio ha composto una carta indimenticabile: in menu, tra gli altri, non manca un omaggio sofisticato come il Salmerino Alpino in oliocottura con sarde di lago e carciofi, un piatto di sperimentazioni che fa da centro di una cena indimenticabile sulla terrazza vista lago del cinque stelle lusso.

PARLIAMO DI



LE INTERVISTE DI

**Intervista all'imprenditore Domenico Napoletano: Madò, la prima pasticceria italiana online (22 aprile 2022)**



**Intervista a Giorgio Frasca e Alice Bergomi, responsabili del progetto Tre di Oro (25 marzo)**

Come un'opera d'arte da conoscere e interpretare, l'olio arriva al buffet della colazione, dove un esperto di degustazione propone assaggi guidati, insegna a riconoscerne gusto, colore, purezza e suggerisce abbinamenti utili a sprigionare il bouquet aromatico dell'extravergine.

Per chi invece volesse conoscere il terroir di provenienza ancor più da vicino, il Lido Palace organizza un tour enogastronomico con visita guidata e degustazioni avendo selezionato con cura quattro frantoi e produttori della zona tra Riva e Arco: sono Olio Cru, Frantoio di Riva, Maso Bòtes e Madonna delle Vittorie, ognuno con il proprio prodotto esclusivo da far conoscere agli ospiti.

Infine, per chi soggiorna al Lido durante il mese di novembre, un prezioso omaggio che fa portare anche a casa il sapore dell'autunno sul Lago: una bottiglia da 0,25 cl di olio 46° parallelo Blend del Frantoio di Riva. Per chi invece cena al ristorante gourmet Il Re della Busa, in omaggio una bottiglietta da 0,10 cl.

■ ■ Visualizzato da: 12



« Sofficini: nuova ricetta senza prefrittura ed è arrivata anche un'edizione vintage: dagli anni '70 ritorna il gusto ragù »  
 La Robiola di Roccaverano DOP tra i protagonisti del Salone del Gusto »

Di Redazione Agenfood

#### ARTICOLI CORRELATI



2022)



[Intervista al Presidente della Commissione Agricoltura Filippo Gallinella \(15 febbraio 2022\)](#)



[Leggi le altre interviste](#)

ADV

RESTA AGGIORNATO

Nome

Email

[Procedendo accetti la privacy policy](#)

[Iscriviti](#)

COLLABORA CON NOI



Scrivi a

## L'Inno all'Olio DOP del Lido Palace

Massaggi, tour, degustazioni: nel mese di novembre un'esclusiva esperienza multisensoriale intorno all'extravergine firmata dal luxury resort di Riva del Garda (TN) Armonia, eleganza, eccellenza. Così i sommelier raccontano l'Olio del Garda DOP, dolce quanto le acque in cui gli ulivi trentini si specchiano. Una raffinatezza prodotta in piccole quantità che il Lido Palace di Riva del Garda (TN) celebra sontuosamente per tutto il mese di novembre, periodo della raccolta, offrendo esclusive esperienze multisensoriali ai propri ospiti. Una sinfonia di proposte in cui il celeberrimo verde dorato di questo Extravergine è la nota protagonista, con scenografia la villa



dall'incantevole fascino Liberty, già residenza della migliore aristocrazia mitteleuropea. **IL MASSAGGIO ANTIOSSIDANTE** Per chi abbia desiderio di dedicarsi a un esclusivo rituale benessere, la magnifica CXI SPA propone il massaggio corpo antiossidante all'Olio d'oliva del Garda e vapore, un lungo momento rigenerante che sfrutta le indiscusse virtù dell'olio lasciando una pelle vellutata, elastica, rinnovata. (80 minuti, 180 euro) **L'OLIOCOTTURA GOURMET** Ed è chiaramente DOP del Garda l'olio prescelto dall'Executive Chef del Ristorante gourmet Re della Busa, David Cattoi, che dalla ricerca sui prodotti più autentici del territorio ha composto una carta indimenticabile: in menu, tra gli altri, non manca un omaggio sofisticato come il Salmerino Alpino in oliocottura con sarde di lago e carciofi, un piatto di sperimentazioni che fa da centro di una cena indimenticabile sulla terrazza vista lago del cinque stelle lusso. **LE DEGUSTAZIONI** Come un'opera d'arte da conoscere e interpretare, l'olio arriva al buffet della colazione, dove un esperto di degustazione propone assaggi guidati, insegna a riconoscerne gusto, colore, purezza e suggerisce abbinamenti utili a sprigionare il bouquet aromatico dell'extravergine. Per chi invece volesse conoscere il terroir di provenienza ancor più da vicino, il Lido Palace organizza un tour enogastronomico con visita guidata e degustazioni avendo selezionato con cura quattro frantoi e produttori della zona tra Riva e Arco: sono Olio Cru, Frantoio di Riva, Maso Bòtes e Madonna delle Vittorie, ognuno con il proprio prodotto esclusivo da far conoscere agli ospiti. **GLI OMAGGI** Infine, per chi soggiorna al Lido durante il mese di novembre, un prezioso omaggio che fa portare anche a casa il sapore dell'autunno sul Lago: una bottiglia da 0,25 cl di olio 46° parallelo Blend del Frantoio di Riva. Per chi invece cena al ristorante gourmet Il Re della Busa, in omaggio una bottiglietta da 0,10 cl. Per informazioni: Lido Palace Viale Carducci, 10 38066 Riva del Garda (TN) Tel. 0464 021899 E-mail: info@lido-palace.it Sito web:



TECNOLOGIA ▾ VIAGGI &amp; VACANZE ▾ CULTURA ▾ LIFESTYLE ▾ MOTORI ▾ UOMINI E AZIENDE ▾



Vacanze

Updated: 21 Settembre 2022

# Lido Palace Riva del Garda, è l'olio il vero protagonista delle proposte autunnali

By Redazione | 21 Settembre 2022 | 11 | 0

Share



- Advertisement -

spot\_img

## Latest News

## Must Read

Vacanze | 21 Settembre 2022

**62° Salone Nautico Internazionale, dal 22 al 27 settembre a Genova novità ed eventi della kermesse**

Vacanze | 21 Settembre 2022

**Parte bene il nuovo Radisson Blu Ghr Rome. Importante il rapporto con il turismo organizzato**

Vacanze | 21 Settembre 2022

**O'Leary: ecco perché le tariffe di Ryanair non subiranno alcuna impennata**Questo [articolo](#) è stato pubblicato da [questo sito](#)**Massaggi, tour, degustazioni: nel mese di novembre un'esclusiva esperienza multisensoriale intorno all'extravergine firmata dal luxury resort di Riva del Garda.**

L'Olio del Garda DOP è una raffinatezza prodotta in piccole quantità che il Lido Palace di Riva del Garda celebra per tutto il mese di novembre, periodo della raccolta, offrendo esclusive esperienze multisensoriali ai propri ospiti.

**La CXI SPA propone il massaggio corpo antiossidante all'Olio d'oliva del Garda e vapore, un lungo momento rigenerante che sfrutta le indiscusse virtù dell'olio lasciando una pelle vellutata, elastica, rinnovata. (80 minuti, 180 euro)****Ed è chiaramente DOP del Garda l'olio prescelto dall'Executive Chef del Ristorante gourmet Re della Busa, David Cattoi, che dalla**

Vacanze | Redazione - 21 Settembre 2022

**62° Salone Nautico Internazionale, dal 22 al 27 settembre a Genova novità ed eventi della kermesse**

Vacanze

**Parte bene il nuovo Radisson Blu Ghr Rome. Importante il rapporto con il turismo organizzato**

Redazione - 21 Settembre 2022



Vacanze

**O'Leary: ecco perché le tariffe di Ryanair non subiranno alcuna impennata**

Redazione - 21 Settembre 2022

TUBE PARTNER PROGRAM

Tecnologia



Redazione

ricerca sui prodotti più autentici del territorio ha composto una carta indimenticabile.

**Come un'opera d'arte da conoscere e interpretare, l'olio arriva al buffet della colazione**, dove un esperto di degustazione propone assaggi guidati, insegna a riconoscerne gusto, colore, purezza e suggerisce abbinamenti utili a sprigionare il bouquet aromatico dell'extravergine.

**Per chi invece volesse conoscere il terroir di provenienza ancor più da vicino**, il Lido Palace organizza un tour enogastronomico con visita guidata e degustazioni avendo selezionato con cura quattro frantoi e produttori della zona tra Riva e Arco: sono Olio Cru, Frantoio di Riva, Maso Bòtes e Madonna delle Vittorie, ognuno con il proprio prodotto esclusivo da far conoscere agli ospiti.

**Infine, per chi soggiorna al Lido durante il mese di novembre, un prezioso omaggio** che fa portare anche a casa il sapore dell'autunno sul Lago: una bottiglia da 0,25 cl di olio 46° parallelo Blend del Frantoio di Riva. Per chi invece cena al ristorante gourmet Il Re della Busa, in omaggio una bottiglietta da 0,10 cl.



Previous article

**Saudia si affida ad Aviareps per la comunicazione in otto paesi europei, Italia inclusa**

Next article

**Come scoprire se le tue foto sono state usate da un'intelligenza artificiale**

- Advertisement -



**YouTube sfida TikTok sui video brevi: incassi maggiori per i creator**

AGI - Economia -  
21 Settembre 2022



lifestyle

**Carlos Alcaraz indossa un Rolex degno della successione a Roger Federer**

Redazione - 21 Settembre 2022

- Advertisement -

spot\_img

Giornale di interesse professionale per il turismo

www.travelquotidiano.com  
21 September 2022






[Home](#) [Chi siamo](#) [Newsletter](#) [Reportage](#) [Eventi&Webinar](#) [Eventi Virtuali](#) [Tove](#) [Lavoro](#) [Pubblicità](#)  [Cerca](#)
[In Evidenza](#) [Trasporti](#) [Tour Operator](#) [Alberghi](#) [Enti, istituzioni e territorio](#) [Mercato e tecnologie](#) [Estero](#) [Incoming](#) [Tutte le ultime notizie](#)


## Lido Palace Riva del Garda, è l'olio il vero protagonista delle proposte autunnali

[ 0 ] 21 settembre 2022 09:54

Massaggi, tour, degustazioni: nel mese di novembre un'esclusiva esperienza multisensoriale intorno all'extravergine firmata dal luxury resort di Riva del Garda.

L' Olio del Garda DOP è una raffinatezza prodotta in piccole quantità che il Lido Palace di Riva del Garda celebra per tutto il mese di novembre, periodo della raccolta, offrendo esclusive esperienze multisensoriali ai propri ospiti.



La CXI SPA propone il massaggio corpo antiossidante all'Olio d'oliva del Garda e vapore, un lungo momento rigenerante che sfrutta le indiscusse virtù dell'olio lasciando una pelle vellutata, elastica, rinnovata. (80 minuti, 180 euro)

Ed è chiaramente DOP del Garda l'olio prescelto dall'Executive Chef del Ristorante gourmet Re della Busa, David Cattoi, che dalla ricerca sui prodotti più autentici del territorio ha composto una carta indimenticabile.

Come un'opera d'arte da conoscere e interpretare, l'olio arriva al buffet della colazione, dove un esperto di degustazione propone assaggi guidati, insegna a riconoscerne gusto, colore, purezza e suggerisce abbinamenti utili a sprigionare il bouquet aromatico dell'extravergine.

Per chi invece volesse conoscere il terroir di provenienza ancor più da vicino, il Lido Palace organizza un tour enogastronomico con visita guidata e degustazioni avendo selezionato con cura quattro frantoi e produttori della zona tra Riva e Arco: sono Olio Cru, Frantoio di Riva, Maso Bòtes e Madonna delle Vittorie, ognuno con il proprio prodotto esclusivo da far conoscere agli ospiti.

Infine, per chi soggiorna al Lido durante il mese di novembre, un prezioso omaggio che fa portare anche a casa il sapore dell'autunno sul Lago: una bottiglia da 0,25 cl di olio 46° parallelo Blend del Frantoio di Riva. Per chi invece cena al ristorante gourmet Il Re della Busa, in omaggio una bottiglietta da 0,10 cl.

### TRAVEL COMUNICA



### ULTIME NEWS

- 
[Lido Palace Riva del Garda, è l'olio il vero protagonista delle proposte autunnali](#)
- 
[Saudia si affida ad Aviareps per la comunicazione in otto paesi europei, Italia inclusa](#)
- 
[Rinviata al 16 novembre la tappa di Ancona di Shopping Tourism](#)
- 
[Ras Al Khaimah gioca la carta green e punta sul mercato italiano](#)
- 
[Gb Viaggi al Ttg di Rimini con tante novità, tra cui un importante progetto incoming](#)
- 
[Turkish Airlines: 4 rappresentanti della compagnia entrano nei Consigli consultivi Iata](#)
- 
[Yucatan: la nuova scommessa turistica punta sulla gastronomia tradizionale](#)

### INSTAGRAM



HOME &gt; QUALIVITANEWS &gt; Ecco l'olio del Garda: viaggio tra gli ulivi più a Nord del mondo

ARTICOLI STAMPA :: PROMOZIONE :: 26 settembre 2022

## Ecco l'olio del Garda: viaggio tra gli ulivi più a Nord del mondo



Olio Garda DOP, il 22 e il 23 ottobre torna la rassegna Frantoi Aperti

Non ci sarebbe certo bisogno di scomodare il Sommo per ricordare che "susò in Italia bella giace un lago", quello di Garda. Ma forse non tutti sanno che da molto tempo - non sappiamo se dai tempi di Virgilio, ma di sicuro da secoli - sulle sponde dello splendido lago, il più grande

d'Italia, si produce l'olio. È la zona a vocazione olivicola più settentrionale al mondo, non lontana dalle cime delle Dolomiti. Una realtà resa possibile da un microclima unico, che di fatto crea una sorta di oasi mediterranea ai piedi delle Alpi.

Sono circa **1500 le tonnellate di olive prodotte** ogni anno sul lato trentino del Benaco, per una resa intorno alle 250 tonnellate di olio. E la varietà più coltivata è la pregiata Casaliva, specie autoctona dalla quale si ricava un olio extra vergine di colore verde-oro, dal sapore delicato e dal profumo di mandorle verdi, carciofi ed erbe selvatiche. Oggi sono **1200 i coltivatori locali** - che lavorano e custodiscono piante tramandate da generazioni - e la principale realtà associativa è l'Agraria Riva del Garda, dove vengono spremute la gran parte delle olive, delle quali circa 200 quintali sono certificate con la DOP Garda Trentino. Proprio l'Agraria è un buon punto di partenza per un itinerario tra gli ulivi del territorio: qui si organizzano visite guidate e si possono comprare direttamente i prodotti. Ma sono i tanti piccoli frantoi sparsi sulle rive del lago la chiave per "assaporare" l'essenza di una tradizione antica, passeggiando tra alberi centenari che crescono su terrazzamenti affacciati su panorami unici, dalle acque del Garda al Monte Brione e al Castello di Arco.

Tra le aziende agricole sempre aperte ad accogliere i visitatori ci sono il Maso Bòtes, Oliocru, Madonna delle Vittorie e il Frantoio Ivo Bertamíni, che tra l'altro in autunno - nel periodo che precede la raccolta e la spremitura - aderiscono a **Frantoi Aperti**, la rassegna (il 22 e 23 ottobre) dedicata a questa produzione d'eccellenza.

[...]

Fonte: **La Repubblica**

ARGOMENTI TRATTATI: INDICAZIONI GEOGRAFICHE, TERRITORIO, VOLUMI PRODUTTIVI

### Qualivita News

Sezioni Qualivita News

**ARTICOLI STAMPA DOP IGP**  
**NOTIZIE DAI CONSORZI**  
**NUOVI PRODOTTI IGP**  
**APPUNTAMENTI**

Canali Qualivita

**RASSEGNA STAMPA**  
**NEWSLETTER**  
**COMUNICATI STAMPA**  
**WEBCAST**  
**PODCAST**  
**VIDEO**  
**GALLERIE FOTOGRAFICHE**

Notizie per ambito

AMBIENTE

BENESSERE

CULTURA

ECONOMIA

INNOVAZIONE

PROMOZIONE

SISTEMA IGP

SOCIALE

TURISMO

+ **Scarica l'articolo completo** :: Riservato utenti Network Qualivita

La vita è un viaggio  
E chi viaggia vive due volte  
Omar khayyam

Online dal 2004

Un vero viaggio non è cercare  
nuove terre ma avere nuovi occhi  
Marcel Proust

Cerca



# NATOCONLAVALIGIA

GIRO DEL MONDO STANDO COMODAMENTE IN POLTRONA


[VIAGGI & STILI](#)
[ARTE & CULTURA](#)
[ASSAGGI & GUSTI](#)
[WELLNESS & LIFESTYLE](#)
[MANIFESTAZIONI](#)
[AUTO & MOTO &...](#)
[VIDEO](#)


Provincia Capitale Italiana della Cultura 2022img©-FotoBay

[Assaggi & Gusti](#)
[Aziende & Prodotti](#)
[Natoconlavaligia](#)

## OLIO EVO DEL GARDA TRENINO

📅 29/09/2022 👤 Natoconlavaligia - La Redazione 📌 evo, natoconlavaligia, olio, olioevodelgardatrentino, trentino, uliveti

👍 230

POCO LONTANO DELLE ALTE CIME DELLE DOLOMITI, ATTORNO ALLE SPONDE DEL LAGO GARDA, LE BENEFICHE BREZZE DEL BENACO E, FRA TUTTE, L'ORA CREANO UN MICROCLIMA UNICO AL MONDO

L'EFFETTO E' UN'OASI MEDITERRANEA INCASTONATA TRA LE DOLOMITI CHE DA SECOLI OSPITA LA ZONA A VOCAZIONE OLIVICOLA PIU' SETTENTRIONALE AL MONDO CHE, GRAZIE A METODI DI PRODUZIONE INNOVATIVI, CI REGALA OGGI UN RINOMATO OLIO EXTRAVERGINE DI ALTO PREGIO



Panorama Uliveti – ph©Fabio Staropoli

Sono due gli aspetti che rendono speciale l'**olio Evo del Garda Trentino**. Il primo è il gusto, il secondo è il territorio: gli uliveti qui sono un bene culturale tramandato da coltivatori responsabili e lungimiranti di generazione in generazione. Tra le varietà di olive del Garda spicca in particolare la **Casaliva**, una specie autoctona molto pregiata. Se ne ricava un olio extra vergine dal colore verde-dorato e dal delicato profumo di mandorle verdi, carciofi ed erbe selvatiche.



Raccolta olive -ph©Fabio Staropoli

Nella zona del Garda trentino ogni anno si producono circa 1500 tonnellate di olive (70% Casaliva, 20-25% Frantoio e altre varietà minori) per una produzione di olio di circa 250 tonnellate. Realtà associativa di rilievo sul territorio è l'**Agraria Riva del Garda**, ove convergono per la spremitura la gran parte delle olive coltivate dai 1200 olivicoltori locali, rappresentando il 65% circa dell'attuale produzione, di cui circa 200 quintali certificati con la DOP Garda Trentino. Presso l'Agraria è possibile partecipare a visite guidate e anche acquistare direttamente i prodotti.

Accanto a questa importante realtà cooperativa operano tanti altri piccoli frantoi, aziende agricole contraddistinte dalla grande passione per la salvaguardia di questa secolare produzione tradizionale e dalla cura della terra, anche attraverso metodi e criteri di certificazione biologica, per il raggiungimento di standard qualitativi d'eccellenza: dalla raccolta alla molitura, dall'imbottigliamento allo stoccaggio. Non solo, facendo visita a queste realtà famigliari è possibile toccare con mano gli olivi centenari, passeggiando nei magnifici oliveti terrazzati da cui si godono scorci e panorami unici di questo territorio, dal fondovalle che si perde fino alle rive del lago di Garda, ma anche sul Monte Brione ed il Castello di Arco.

**Maso Botes, Oliocru, Madonna delle Vittorie, Frantoio Ivo Bertamini** sono alcune delle realtà sempre disponibili ad accogliere i visitatori, ma anche tra quelle che nei mesi d'autunno, che precedono l'attività di raccolta delle olive e la spremitura, aderiscono alla rassegna **Frantoi Aperti**, per dar vita nel fine settimana del **22 e 23 ottobre** ad una serie di eventi interamente dedicati a questa produzione di eccellenza. Per imparare, per dialogare, per annusare ma specialmente per assaggiare l'olio extravergine di oliva prodotto nel Garda Trentino attraverso visite guidate e percorsi sensoriali di degustazione, ma anche proposto in abbinamenti sempre nuovi con il meglio degli altri prodotti del territorio sulle tavole dei numerosi ristoranti selezionati per proporre piatti e menu a tema.

Per chi vuole vivere un'esperienza interamente incentrata sul tema dell'olio, il Garda trentino propone anche la possibilità di soggiorni in agriturismi e b&b immersi tra le piante di ulivi. Ai piedi del monte Brione, circondato da quasi

2 ettari di uliveto, l'**Agriresort "O\_live"** risponde a rigorosi criteri di qualità, rispetto dell'ambiente e integrazione armoniosa nel paesaggio ed offre un'ampia gamma di proposte di soggiorno per sportivi o per amanti del relax, con piscina e solarium. Ad Arco **Maso Bòtes** si fregia di un oliveto biologico ed ha ricevuto il Presidio Slow Food "Olio Extravergine Italiano" per l'olio Millenario. L'agritur **Laghel 7** sorge in un edificio rurale ottocentesco recentemente ristrutturato, all'interno di un oliveto di 300 piante, collegato all'orto biologico ed un piccolo maneggio con scuola di monta americana. L'agritur **Calvola** è un agriturismo che, oltre all'olio extravergine d'oliva, produce e vende anche i suoi vini, i salumi, gli sciroppi e coltiva i prodotti della terra. **Arcolive Agrisuite** è il giusto connubio tra eleganza, natura e relax, con ampie vetrate e terrazze aperte sulla vallata e sull'olivaia di Arco. Infine, sempre ad Arco, l'**Oleeva Garda Living** è una guesthouse B&B di recentissima realizzazione, con piscina e camere dotate di patio e giardino privato, per vivere una vacanza in totale intimità e a stretto contatto con la natura.

E si possono scoprire tanti scorci segreti del Garda trentino anche scegliendo di seguire, a piedi o in bicicletta, alcuni **percorsi ciclopeditoni** che si snodano in questa zona, lungo i versanti occupati dagli oliveti.

La **Rilke Promenade**, è una passeggiata letteraria ai piedi del **castello di Arco**, sulle tracce del grande poeta austriaco Rainer Maria Rilke, che vi soggiornò e che proprio da questi luoghi trasse ispirazione. Il percorso tocca diversi luoghi che lo ispirarono o che sono menzionati nella sua corrispondenza con l'amica Nora Goudstikker.

Da questo tracciato è possibile, inoltre, spingersi nell'esplorazione della zona di **Laghel**, lungo un percorso facile che si snoda attraverso l'**olivaia di Arco** e, in parte, lungo l'antica Via Crucis. Il tracciato si snoda seguendo una serie di antichi segni di devozione, essi stessi già celebrati nella poesia da Rilke, per giungere infine nella valletta di Laghel, a poca distanza da Arco.

**Il sentiero delle Coste di Baone** si caratterizza per la vista che si apre su tutta la conca del Garda Trentino che spazia dalla Rocchetta al Monte Baldo oltre alle acque del lago. Con il caratteristico scivolo roccioso e le sue pendici coltivate ad olivo, il **monte Baone** rappresenta parte integrante del paesaggio. Il percorso tra gli oliveti è facile e adatto anche alle famiglie con bambini, che potranno divertirsi ammirando i numerosi climber in azione sulla falesia

29/09/2022 22:21:44 Nota stampa

## ← TRENTODOC FESTIVAL



### NATOCONLAVALIGIA - LA REDAZIONE

Il sito non commerciale, nato nel 2004 si propone al servizio dei lettori e lettrici dei nostri articoli inseriti nelle tante sezioni informative.

## 👍 POTREBBE ANCHE INTERESSARTI



**HOTEL CALA DI VOLPE IN COSTA SMERALDA – INAUGURA IN ANTICIPO LA STAGIONE**

📅 19/03/2022



**ROTALIANA TRA CANTINE E VIGNETI IN SELLA AD UNA BICI**

📅 26/03/2022



**A MONTEPULCIANO ARRIVA "CALICI DI STELLE"**

📅 18/07/2021

TUTTI - CITTA' DEL VINO - TERRE DEL VINO - APPUNTAMENTI/EVENTI SUL TERRITORIO - GALLERY FOTO/VIDEO - COMMENTI

## A TUTTO MARZEMINO E SAPORI D'AUTUNNO



### A TUTTO MARZEMINO E SAPORI D'AUTUNNO LUNGO LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTO

Dall'8 al 18 settembre torna la rassegna di appuntamenti dedicati a questo elegante vino rosso e alle specialità della stagione autunnale. In programma, esperienze di gusto, degustazioni guidate, proposte vacanze, cene a tema e molte altre iniziative.

Ad anticipare e accompagnare "La Vigna Eccellente...ed è subito Isera" (Isera, 16-18 settembre), e "Autumnus – I frutti della terra" (Trento, 9-11 settembre), la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino propone un ricco calendario di eventi e iniziative dedicate al **Marzemino** e ai **sapori autunnali**. Obiettivo: valorizzare questo **vino rosso trentino rappresentativo della Vallagarina**, dentro e fuori questo specifico territorio a sud di Trento. In programma, quindi, **una quarantina di iniziative** che vedono il coinvolgimento di **più di 60 soci**, tra Valsugana, Lago di Garda, Piana Rotaliana, Altopiano della Paganella, Valle dei Laghi, Valle del Chiese e Trento.

Si parte con la **Proposta Roccabruna Speciale Marzemino** ([link](#)) che **da giovedì 8 a sabato 10 e da giovedì 15 a sabato 17 settembre, dalle 17.00 alle 22.00**, arricchirà l'offerta di **Palazzo Roccabruna – Enoteca Provinciale del Trentino di Trento**, offrendo la possibilità di effettuare assaggi di diverse etichette di Marzemino e di grappa di Marzemino.

**Venerdì 9 settembre**, sempre nel capoluogo, è invece in programma **Incontri di sapori lungo #StradaVinoTrentino** ([link](#)): una masterclass alla scoperta dei prodotti tipici, insieme ai produttori e alle loro storie. Durante l'incontro, in programma **a partire dalle 16.00 presso il Pavillon di Autumnus allestito in Piazza Duomo**, saranno coinvolti Antica Erboristeria Cappelletti, ASTRO-Associazione Triticoltori del Trentino, Cantina di La-Vis, Cantina Roveré della Luna Aichholz, Distilleria Bertagnolli, Panificio Moderno, Panificio Pasticceria Tecchiolli, Panificio Sosi, Salumeria Belli, Terre del Lagorai per due momenti, uno salato e uno dolce.

Il venerdì successivo, **16 settembre, dalle 19.00**, torna invece l'appuntamento con **Vallagarina, di cucina in cantina** ([link](#)): un percorso enogastronomico nella storica sede di Palazzo Fedrigotti a **Isera**, con varie portate servite direttamente dai ristoratori e accompagnate dai vini proposti da una selezione di produttori del territorio e da una piacevole performance musicale.

Non mancano le **Esperienze di gusto**, proposte da vivere in giornata a cura della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Nello specifico, nei **weekend del 10-11 e del 17-18 settembre**, c'è la possibilità di prendere parte a **Weekend in cantina speciale Marzemino** ([link](#)): visita guidata e/o degustazione di Marzemino e/o di grappa di Marzemino presso le aziende aperte come Agraria Riva del Garda, Azienda Agricola Biologica Vallarom, Azienda Agricola Distilleria Casimiro, Azienda Agricola Donati Marco, Azienda Agricola Grigoletti, Azienda Agricola La Cadalora, Cantina Bailoni, Cantina d'Isera, Cantina La Vis, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Sociale di Trento, Cantine Mezzacorona, Cantine Monfort, Fondazione Mach – Istituto Agrario di San Michele all'Adige, Tenute Sajni Fasanotti e Vivallis.

## ULTIME NEWS INSERITE

### A tutto Marzemino e Sapori d'autunno

2022-09-01 07:30:13



A TUTTO  
MARZEMINO E  
SAPORI  
D'AUTUNNO  
LUNGO LA STRADA

DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTO

Dall'8 al 18 settembr ...

[continua »](#)

### Stella dell'Appennino presenta la carta delle annate dal 1990

2022-08-31 08:51:56



«La nostra storia nel racconto di 30 annate. La longevità dei vini di Modigliana è un

valore straordinario&raq ...

[continua »](#)

### Al via il progetto Poderi di Toscana

2022-08-31 07:31:50



Cantina Vignaioli del Morellino di Scansano dà il via a Poderi di Toscana. Il nuovo progetto

della cooperativa di ...

[continua »](#)



Diverse, inoltre, le proposte **Taste&Bike**, da vivere in giornata su due ruote: in particolare, **giovedì 8 e 15 settembre** è in programma **Taste&Bike nel Comun Comunale** ([link](#)), tra Isera, Aldeno e Villa Lagarina, che prevede colazione, visite con degustazioni in cantina e pranzo; **venerdì 9 e 16 settembre Taste&Bike "Il Marzemino e la Vallagarina"** ([link](#)), tra Trento, Nomi e Rovereto, che prevede invece due visite guidate con degustazione, intervallate da pranzo e merenda, mentre **sabato 10 e 17 settembre Taste&Bike "L'eccellente lagarino"** ([link](#)), tra Rovereto, Mori, Isera e Nogaredo, che comprende colazione, due visite in cantina con relative degustazioni, laboratorio di cucina e pranzo.

A livello di iniziative, restando in Vallagarina vi sono diverse opportunità. Come **Marzemino for lunch** ([link](#)), in programma il **9, il 10, il 16 e 17 settembre, dalle 12.00 alle 15.00, presso l'enoteca di Vivallis**: un percorso di degustazione guidata di tre differenti calici di Marzemino aziendale in abbinamento ad un risotto al Marzemino. Ma anche **Marzemino e incontri** ([link](#)), previsto per il **10 settembre dalle 17.00 alle 21.00**: una visita alla **Cantina Mori Colli Zugna** con degustazione di Marzemino finale in abbinamento a salumi e formaggi del territorio.

Spostandosi a **Isera, dall'8 al 10 e dal 12 al 16 settembre**, c'è **Vendemmia con noi** ([link](#)) ovvero un'esperienza di vendemmia con **Cantina d'Isera**, dalla raccolta dell'uva in campagna al processo di vinificazione, fino alla degustazione finale presso l'enoteca aziendale. Per chi invece preferisce scoprire le varie sfumature del Marzemino, **dall'8 al 10 e dal 12 al 17 settembre** c'è anche la possibilità di partecipare alla degustazione con **Il Marzemino in 4 calici** ([link](#)), che prevede la degustazione di quattro etichette aziendali.

Opportunità anche a **Fai della Paganella** con **La via del latte** ([link](#)) del **9 settembre**, cioè una serata alla scoperta del territorio e delle sue eccellenze con visita in malga, sosta panoramica e cena in rifugio gustando i piatti dell'**Alpine Loung Meriz** abbinati a Marzemino di Cantina d'Isera e Cantine Mezzacorona. A partire **dalle ore 17.00**.

**Sabato 10 e 17 settembre**, invece, le **Cantine Mezzacorona di San Michele all'Adige** propongono **Centociottesima vendemmia** ([link](#)) con visita in cantina e degustazione di Marzemino dell'azienda, mentre **dall'8 al 10 e dal 12 al 17 settembre** la **Cantina Sociale di Trento**, presso l'enoteca aziendale, propone **Marzemino Ziresi Tasting** ([link](#)), una degustazione guidata di Marzemino e di un secondo vino a scelta abbinato a prodotti da forno di Panificio Sosi.

**Mercoledì 14 settembre** invece **L'Ora Ristorante** propone **Trentino Barbecue Speciale Marzemino** ([link](#)) con il Marzemino di Agraria Riva del Garda ad accompagnare le carni di qualità di Macelleria Bertoldi Azienda Agricola preparate dai cuochi del ristorante.

A tutto Marzemino e sapori d'autunno si completa con diverse proposte enogastronomiche disponibili durante tutte le giornate di rassegna. In particolare, a **Trento**, l'appuntamento è presso l'**Antica Trattoria Due Mori** con **A tavola col Marzemino** ([link](#)), con il Marzemino di Azienda Agricola Marco Donati, e presso **Il Libertino - Osteria Tipica Trentina** con **Nomi incontra Trento** ([link](#)) e il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti.

A **Lavis** la **Gelateria Serafini** propone **Gelato & Marzemino** ([link](#)), originale gelato drink preparato con il Marzemino di Cantina d'Isera.

A **Rovereto** il **Ristorante Il Doge** dà appuntamento per **I sapori della Vallagarina** ([link](#)) con il Marzemino dell'Azienda Agricola Biologica Vallarom; mentre il **Ristorante la Brace** per **Nomi incontra Rovereto** ([link](#)) con il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti e per **Dalla Vallagarina al Garda** ([link](#)) con il Marzemino di Cantina d'Isera. Rimanendo in Vallagarina, anche la Locanda delle Tre Chiavi sceglie di abbinare i suoi piatti al Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti per **Nomi incontra Isera** ([link](#)).

Spostandosi in **Valle dei Laghi**, l'**Osteria Ca' dei Giosi di Covelo di Valledaghi** propone **Marzemino in Osteria** ([link](#)) con il Marzemino Bottega dei Vinai di Cavit e quello di Fondazione Mach - Istituto Agrario di San Michele all'Adige, mentre il **Ristorante Alfio di Dro** **Nomi incontra Dro** ([link](#)), con il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti, e **Connubio di sapori** ([link](#)) con il Marzemino di Cantina d'Isera.

Più a sud, **L'Ora Ristorante di Riva del Garda** aspetta i foodlovers per **Le eccellenze** ([link](#)) con il Marzemino di Agraria di Riva del Garda e la Carne Salada di Macelleria Bertoldi Azienda Agricola.

Doppio appuntamento anche in Valsugana con **Nomi incontra Levico Terme** ([link](#)) presso il **Ristorante Boivin** che propone i propri piatti in abbinamento al Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti e **Nomi incontra Pergine Valsugana** ([link](#)), con lo stesso vino proposto in abbinamento ai piatti del **Ristorante Antiche Contrade**.

E ancora **Molveno**, con **Dalla Vallagarina alle Dolomiti** ([link](#)) in cui il Marzemino di Cantina Mori Colli Zugna e la grappa di Marzemino di Distilleria Azienda Agricola Casimiro incontrano i piatti del **Rifugio La Montanara**; e altri tre appuntamenti con il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti: presso il **Ristorante la Contea di Bolbeno**, con **Nomi incontra Bolbeno** ([link](#)); presso **La Polentera di Storo**, con **Nomi incontra Storo** ([link](#)) e presso l'**Agritur Volpaia di Vermiglio**, con **Nomi incontra Vermiglio** ([link](#)).

Quattro, infine, le **proposte vacanza**: **Profumi di Marzemino** ([link](#)), che comprende due notti al **B&B Le Tre Chiavi di Isera** e il focus sul Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti; **Weekend tra Marzemino e sapori locali** ([link](#)), con pacchetto da due notti al **B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme** alla scoperta di A tutto Marzemino e del vino di Cantina d'Isera; **Marzemino settembrino** ([link](#)), presso l'**Hotel Garni Lilla di Tralago di Valledaghi** dove brindare, anche in questo caso, con il Marzemino di Cantina d'Isera; **Viaggi di gusto speciale Marzemino** ([link](#)), ovvero una proposta vacanza presso i soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino a tema Marzemino cucita su misura rispetto alle esigenze dell'ospite.

La rassegna **A tutto Marzemino e sapori d'autunno** fa parte del calendario di **manifestazioni enologiche provinciali** denominato **#trentinowinefest**.

## Trentino: torna l'evento "A tutto Marzemino e sapori d'autunno"

SETTEMBRE 1, 2022



***Dall'8 al 18 settembre torna la rassegna di appuntamenti dedicati a questo elegante vino rosso e alle specialità della stagione autunnale. In programma, esperienze di gusto, degustazioni guidate, proposte vacanza, cene a tema e molte altre iniziative***

Ad anticipare e accompagnare "La Vigna Eccellente...ed è subito Isera" (Isera, 16-18 settembre), e "Autumnus – I frutti della terra" (Trento, 9-11 settembre), la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** propone un ricco calendario di eventi e iniziative dedicate al **Marzemino e ai sapori autunnali**. Obiettivo: valorizzare questo vino rosso trentino rappresentativo della Vallagarina, dentro e fuori questo specifico territorio a sud di Trento. In programma, quindi, una quarantina di iniziative che vedono il coinvolgimento di più di 60 soci, tra Valsugana, Lago di Garda, Piana Rotaliana, Altopiano della Paganella, Valle dei Laghi, Valle del Chiese e Trento.

Si parte con la Proposta Roccabruna Speciale Marzemino, che da giovedì 8 a sabato 10 e da giovedì 15 a sabato 17 settembre, dalle 17.00 alle 22.00, arricchirà l'offerta di Palazzo Roccabruna – Enoteca Provinciale del Trentino di Trento, offrendo la possibilità di effettuare assaggi di diverse etichette di Marzemino e di grappa di Marzemino.

Venerdì 9 settembre, sempre nel capoluogo, è invece in programma Incontri di sapori



### ULTIMI ARTICOLI

**Terre Sicane Wine Fest: "Di Prima" miglior Nero d'Avola**

SETTEMBRE 1, 2020

**ViniMilo: gli eventi dell'ultimo weekend**

SETTEMBRE 9, 2020

**Ricchezze d'Italia: i 100 anni del "Parco Nazionale del Gran Paradiso"**

GIUGNO 7, 2022

**DOC delle Venezie, fase 2: mercato stabile e misure di gestione per la vendemmia**

GIUGNO 11, 2020

**Non c'è 2021 senza Cheese!**

APRILE 19, 2021



### CATEGORIE

Eventi	161
Aziende vitivinicole	124
Cucina	114
Comunicati	89
Cantina	49
Etichette e degustazioni	37

lungo #StradaVinoTrentino: una masterclass alla scoperta dei prodotti tipici, insieme ai produttori e alle loro storie. Durante l'incontro, in programma a partire dalle 16.00 presso il Pavillon di Autumnus allestito in Piazza Duomo, saranno coinvolti Antica Erboristeria Cappelletti, ASTRO-Associazione Trovocoltori del Trentino, Cantina di La-Vis, Cantina Roveré della Luna Aichholz, Distilleria Bertagnolli, Panificio Moderno, Panificio Pasticceria Tecchiolli, Panificio Sosi, Salumeria Belli, Terre del Lagorai per due momenti, uno salato e uno dolce.



Il venerdì successivo, 16 settembre, dalle 19.00, torna invece l'appuntamento con Vallagarina, di cucina in cantina: un percorso enogastronomico nella storica sede di Palazzo Fedrigotti a Isera, con varie portate servite direttamente dai ristoratori e accompagnate dai vini proposti da una selezione di produttori del territorio e da una piacevole performance musicale.

Non mancano le Esperienze di gusto, proposte da vivere in giornata a cura della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Nello specifico, nei weekend del 10-11 e del 17-18 settembre, c'è la possibilità di prendere parte a Weekend in cantina speciale Marzemino: visita guidata e/o degustazione di Marzemino e/o di grappa di Marzemino presso le aziende aperte come Agraria Riva del Garda, Azienda Agricola Biologica Vallarom, Azienda Agricola Distilleria Casimiro, Azienda Agricola Donati Marco, Azienda Agricola Grigoletti, Azienda Agricola La Cadalora, Cantina Bailoni, Cantina d'Isera, Cantina La Vis, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Sociale di Trento, Cantine Mezzacorona, Cantine Monfort, Fondazione Mach – Istituto Agrario di San Michele all'Adige, Tenute Sajni Fasanotti e Vivallis.

Diverse, inoltre, le proposte Taste&Bike, da vivere in giornata su due ruote: in particolare, giovedì 8 e 15 settembre è in programma Taste&Bike nel Comune di Vallagarina, tra Isera, Aldeno e Villa Lagarina, che prevede colazione, visite con degustazioni in cantina e pranzo; venerdì 9 e 16 settembre Taste&Bike "Il Marzemino e la Vallagarina", tra Trento, Nomi e Rovereto, che prevede invece due visite guidate con degustazione, intervallate da pranzo e merenda, mentre sabato 10 e 17 settembre Taste&Bike "L'eccellente lagarino", tra Rovereto, Mori, Isera e Nogaredo, che comprende colazione, due visite in cantina con relative degustazioni, laboratorio di cucina e pranzo.

A livello di iniziative, restando in Vallagarina vi sono diverse opportunità. Come Marzemino for lunch, in programma il 9, il 10, il 16 e 17 settembre, dalle 12.00 alle 15.00, presso l'enoteca di Vivallis: un percorso di degustazione guidata di tre differenti calici di Marzemino aziendale in abbinamento ad un risotto al Marzemino. Ma anche Marzemino e incontri ([link](#)), previsto per il 10 settembre dalle 17.00 alle 21.00: una visita alla Cantina Mori Colli Zugna con degustazione di Marzemino finale in abbinamento a salumi e formaggi del territorio.

Spostandosi a Isera, dall'8 al 10 e dal 12 al 16 settembre, c'è Vendemmia con noi ovvero un'esperienza di vendemmia con Cantina d'Isera, dalla raccolta dell'uva in campagna al processo di vinificazione, fino alla degustazione finale presso l'enoteca aziendale. Per chi invece preferisce scoprire le varie sfumature del Marzemino, dall'8 al



10 e dal 12 al 17 settembre c'è anche la possibilità di partecipare alla degustazione con Il Marzemino in 4 calici, che prevede la degustazione di quattro etichette aziendali.

Opportunità anche a Fai della Paganella con La via del latte del 9 settembre, cioè una serata alla scoperta del territorio e delle sue eccellenze con visita in malga, sosta panoramica e cena in rifugio gustando i piatti dell'Alpine Loung Meriz abbinati a Marzemino di Cantina d'Isera e Cantine Mezzacorona. A partire dalle ore 17.00.

Sabato 10 e 17 settembre, invece, le Cantine Mezzacorona di San Michele all'Adige propongono Centodiciottesima vendemmia con visita in cantina e degustazione di Marzemino dell'azienda, mentre dall'8 al 10 e dal 12 al 17 settembre la Cantina Sociale di Trento, presso l'enoteca aziendale, propone Marzemino Ziresi Tasting, una degustazione guidata di Marzemino e di un secondo vino a scelta abbinato a prodotti da forno di Panificio Sosi.

Mercoledì 14 settembre invece L'Ora Ristorante propone Trentino Barbecue Speciale Marzemino con il Marzemino di Agraria Riva del Garda ad accompagnare le carni di qualità di Macelleria Bertoldi Azienda Agricola preparate dai cuochi del ristorante.

A tutto Marzemino e sapori d'autunno si completa con diverse proposte enogastronomiche disponibili durante tutte le giornate di rassegna. In particolare, a Trento, l'appuntamento è presso l'Antica Trattoria Due Mori con A tavola col Marzemino, con il Marzemino di Azienda Agricola Marco Donati, e presso Il Libertino – Osteria Tipica Trentina con Nomi incontra Trento e il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti.

A Lavis la Gelateria Serafini propone Gelato & Marzemino, originale gelato drink preparato con il Marzemino di Cantina d'Isera.

A Rovereto il Ristorante Il Doge dà appuntamento per I sapori della Vallagarina con il Marzemino dell'Azienda Agricola Biologica Vallarom; mentre il Ristorante la Brace per Nomi incontra Rovereto con il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti e per Dalla Vallagarina al Garda con il Marzemino di Cantina d'Isera. Rimanendo in Vallagarina, anche la Locanda delle Tre Chiavi sceglie di abbinare i suoi piatti al Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti per Nomi incontra Isera.

Spostandosi in Valle dei Laghi, l'Osteria Ca' dei Giosi di Covelò di Vallelaghi propone Marzemino in Osteria con il Marzemino Bottega dei Vinai di Cavit e quello di Fondazione Mach – Istituto Agrario di San Michele all'Adige, mentre il Ristorante Alfio di Dro Nomi incontra Dro, con il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti, e Connubio di sapori con il Marzemino di Cantina d'Isera.

Più a sud, L'Ora Ristorante di Riva del Garda aspetta i foodlovers per Le eccellenze con il Marzemino di Agraria di Riva del Garda e la Carne Salada di Macelleria Bertoldi Azienda Agricola.

Doppio appuntamento anche in Valsugana con Nomi incontra Levico Terme presso il Ristorante Boivin che propone i propri piatti in abbinamento al Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti e Nomi incontra Pergine Valsugana, con lo stesso vino proposto in abbinamento ai piatti del Ristorante Antiche Contrade.

E ancora Molveno, con Dalla Vallagarina alle Dolomiti in cui il Marzemino di Cantina Mori Colli Zugna e la grappa di Marzemino di Distilleria Azienda Agricola Casimiro incontrano i piatti del Rifugio La Montanara; e altri tre appuntamenti con il Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti: presso il Ristorante la Contea di Bolbeno, con Nomi incontra Bolbeno; presso La Polentera di Storo, con Nomi incontra Storo e presso l'Agritur Volpaia di Vermiglio, con Nomi incontra Vermiglio.

Quattro, infine, le proposte vacanza: Profumi di Marzemino, che comprende due notti al B&B Le Tre Chiavi di Isera e il focus sul Marzemino di Azienda Agricola Grigoletti; Weekend tra Marzemino e sapori locali, con pacchetto da due notti al B&B Alla Loggia dell'Imperatore di Levico Terme alla scoperta di A tutto Marzemino e del vino di Cantina d'Isera; Marzemino settembrino, presso l'Hotel Garni Lillà di Terlago di Vallelaghi dove brindare, anche in questo caso, con il Marzemino di Cantina d'Isera; Viaggi di gusto speciale Marzemino, ovvero una proposta vacanza presso i soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino a tema Marzemino cucita su misura rispetto alle esigenze dell'ospite.

La rassegna A tutto Marzemino e sapori d'autunno fa parte del calendario di manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest.

Dettagli e maggiori informazioni su [tastetrentino.it/atuttomarzemino](https://tastetrentino.it/atuttomarzemino)

AUTORE Redazione

TAGS #agricoltura #cantine #cibo #cucina #degustazioni #eventi #Trentino #turismo

#viaggi #vino

Articolo precedente

Alto Adige: sinfonia di sapori di stagione al "Seehof Nature Retreat"

Articolo successivo

Avio (Trento): arriva "Uva e dintorni" con un ricco programma

Articoli correlati



Avio (Trento): arriva "Uva e dintorni" con un ricco programma



"Cambiamento": se ne parla alla V edizione di "Food&Wine Tourism Forum"



A Castelfalchi EnoArte®, tra jazz e grandi vini al chiaro di luna



SEGUICI SU INSTAGRAM @CHARMAT\_MAGAZINE