



aroba.it

OGGI

IL SITO DEGLI ITALIANI

5 APRILE 2023

SCOPRI

ABONATI Edizione cartacea o digitale.

Accedi Registrati

SHEIN

Stile Unico & Alta Qualità

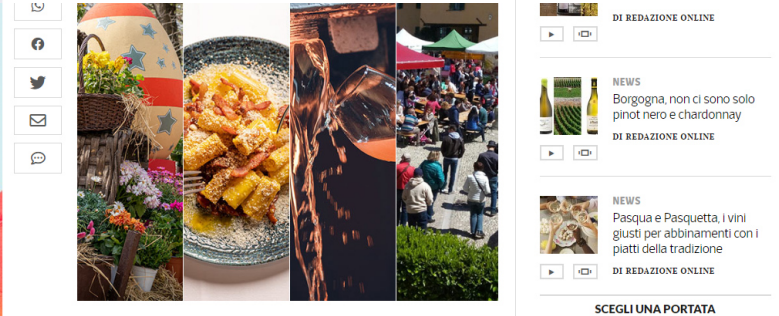
CUCINA - NEWS

OG Per una golosa Pasqua e Pasquetta le date enogastronomiche da non perdere

04 APRILE 2023

DI REDAZIONE ONLINE

Dal vino Nosiola ai formaggi del mondo a Cittadella, dai prodotti siciliani a Milano al Carbonara day a Roma: ecco cosa fare a Pasqua e dintorni



DIVINOSIOLA, L'APPUNTAMENTO COL "PASSITO DEI PASSITI" - Fino all'8 aprile si svolge, nella Valle dei Laghi, DIVINOSIOLA, l'evento che, proponendo degustazioni e momenti nella natura, celebra l'uva Nosiola e la ricchezza di tradizioni ed eccellenze legate alla sua lavorazione, come il Vino Santo Trentino DOC presidio Slow Food, le grappe di Nosiola e di Vino Santo. Nel Garda Trentino si è mantenuto il gusto delle tradizioni e il piacere dell'ospitalità, insieme a quello per il cibo e il buon vino, che si esprimono in una ricca offerta di proposte e iniziative per favorirne il più possibile la conoscenza... e l'assaggio. Come ogni anno, i protagonisti sono il Nosiola, vitigno autoctono trentino, il Vino Santo Trentino Doc che ne deriva, esclusivo vino da meditazione, presidio Slow Food, e il patrimonio di tradizioni legate alla lavorazione di quest'uva, che è parte integrante dell'identità della Valle dei Laghi, vallata situata tra il Lago di Garda e Trento, costellata da ben 7 laghi alpini e piccoli borghi rurali immersi nel paesaggio di frutteti e vigneti.

Notizie di Oggi

DI REDAZIONE ONLINE

NEWS

Borgogna, non ci sono solo pinot nero e chardonnay

DI REDAZIONE ONLINE

NEWS

Pasqua e Pasquetta, i vini giusti per abbinamenti con i piatti della tradizione

DI REDAZIONE ONLINE

SCEGLI UNA PORTATA

ANTIPASTI	ZUPPE
PRIMI PIATTI	PIATTI UNICI
SECONDI PIATTI	PIZZE E TORTE SALATE
CONTORNI	INSALATE
DOLCI	PANI
BEVANDE	CONSERVE

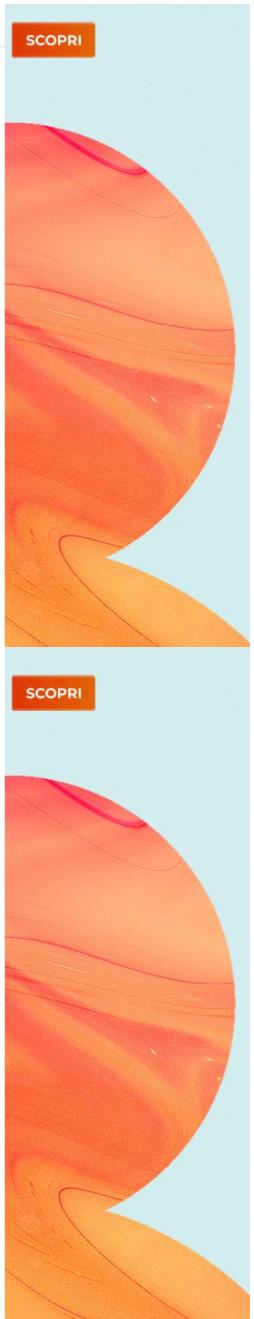
la Repubblica

ACCESSO ILLIMITATO AL SITO

1€

al mese per 3 mesi
poi 5,99€ al mese

ABBONATI





https://www.gardatrentino.it/it/eventi/divinnosiola_13964

Dopo la raccolta in ottobre, infatti, gli acini d'uva, per mesi restano su dei graticci (arè, in gergo) posizionati nelle soffite, dove sviluppano delle muffe nobili; a sua volta, l'Ora del Garda, il vento che soffia costantemente da sud nel pomeriggio sulla Valle dei Laghi, ricopre un ruolo fondamentale nel far appassire l'uva e dare al vino e ai suoi derivati quell'aroma unico e inconfondibile. L'attesa dura fino alla Settimana Santa: proprio in quest'occasione viene effettuata la pigiatura dell'uva, uno tra i momenti simbolicamente più importanti, che segna il passaggio dall'appassimento alla vinificazione, a cui è legato lo stesso nome del vino, il "passito dei passiti". L'evento inizia all'Enoteca Provinciale del Trentino, che aprirà giovedì, venerdì e sabato, dalle ore 17.00 alle 22.00 per far conoscere le numerose declinazioni di questo interessante vitigno bianco autoctono e dell'affascinante mondo del passito trentino, con la degustazione di vino Nosiola, delle grappe monovitigno di Nosiola e di vinaccia di Trentino DOC Vino Santo. "La Nosiola: un grappolo e tanti vini" animerà mercoledì 5 aprile: un laboratorio di degustazione in collaborazione con ONAV Trentino (Org.ne Nazionale Assaggiatori Vini); una serata didattica e di degustazione dedicata alla Nosiola, al Vino Santo e alla Grappa da vinacce di Nosiola, in abbinamento a prodotti trentini.



Molteplici le proposte per la giornata conclusiva, sabato 8 aprile: alle 14 ci si può addentrare nel "Sentiero Etnografico della Nosiola, dove il Vino si fa Santo", suggestiva passeggiata tra i vigneti, per andare alla scoperta dei coltivi di Nosiola. La prima parte del percorso accompagna verso l'abitato di Padergnone per poi costeggiare il lago di Santa Massenza tra i tipici muretti a secco e i terrazzamenti. Si continua alla scoperta del paese, capitale della grappa artigianale, con la più alta concentrazione di distillerie in Italia. Il percorso prosegue verso il lago di Toblino, perfetto con il suo castello per scattare delle foto romantiche; quindi, raggiunge l'abitato delle Sarche e continua verso Ponte Oliveti accanto alle coltivazioni della vite, che "s'inerpicano" anche sul promontorio verso Calavino, dove si snoda l'ultima parte del percorso. Il rientro culminerà a Casa Caveau Vino Santo, per il rito dell'asperzione, accompagnato dalle note del coro Valle dei Laghi. A seguire, Casa Caveau Vino Santo sarà nuovamente aperta dalle 16.00 alle 19.00 per una full immersion nella tradizione vitivinicola.

Per ulteriori informazioni, costi e prenotazioni:
www.gardatrentino.it/it/eventi/divinnosiola_13964

NATIONAL CARBONARA DAY: GLI OSTI DI ROMA IN FAVORE DEI BAMBINI
- Il **National Carbonara Day**, in programma **giovedì 6 aprile**, sarà celebrato

DIPENDENTI IN CLOUD

Dritte e Consigli sul Rimborso Chilometrico

SCOPRI DI PIÙ

OGGI

OGGI A PARTIRE DA 1,99 EURO

SCONTO DEL 62%

SCOPRI

TROVA RICETTE

Selezione tempo

Selezione portata

Selezione difficoltà

Parola chiave

