



Gemme di Gusto in Trentino



Rosae Rosae Floricoltura Roncadòr

Da venerdì 26 maggio a domenica 28, ultimo weekend della rassegna di eventi organizzati dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino per dare il benvenuto alla primavera.

Ultimo weekend in Trentino della rassegna "Gemme di Gusto" che anche quest'anno (tredicesima edizione) ha accompagnato enoturisti e appassionati di iniziative all'aria aperta durante tutti i fine settimana del mese di maggio per scoprire i territori e le eccellenze del Trentino.

A Castenuovo, in Valsugana, la Cantina Cenci organizza **#Laperitivoperfecto** per celebrare il World Aperitivo Day tra buon cibo, ottimo vino e tanta musica, grazie alla collaborazione con Azienda Agricola Cà dei Baghi, Simonetto Carni e Valsugana Sapori. La quota di partecipazione è di 25 euro a persona. Prenotazioni: APT Valsugana ai numeri 0361 727700 e cell. 338 7580333 o scrivendo a info@visitvalsugana.it.

In Vallagarina, invece, è possibile partecipare a **I dintorni del Marzemino**,

il vino per tutti 2022

Assaggiati dai tecnici di Piero Bittolo, Francesco Turri, Bruno Fulco, Umberto Facchi e Giuseppe Casagrande



MONTECAPPONE
PROPRIETARI MIRIZZI VITICOLTORI

piacevole passeggiata tra le colline basaltiche di Isera in abbinata a specialità enogastronomiche locali di Cantina d'Isera, Caseificio Sociale di Sabbonara e Panificio Moderno (per info e prenotazioni, Tel. 0464 433795 o vinoteca@cantinaisera.it). Mentre da Vivalis a Nogaredo, venerdì 26 e sabato 27 maggio va in scena **L'arte di fare il vino**: un percorso alla scoperta di questa cantina storica attraversando le varie fasi di produzione con degustazione finale dei vini aziendali in abbinata ai prodotti di Salumeria Belli e Panificio Sosi (per info e prenotazioni, 0464 498025 o hospitality@vivalis.it). In



entrambi gli appuntamenti – sia ad Isera che a Nogaredo – è possibile concordare l'orario di visita. Diversi gli appuntamenti di sabato 27 maggio. Da Maso Martis, a Martignano di Trento, dalle 11 alle 14 è tempo di **Brunch di Primavera** a base dei vini dell'azienda con prelibatezze vegan. Il menù? Panzerotto pomodoro, mozzarella veg, capperi, olive e patate; bruschettona con pesto di zucchine e timo, asparagi A.S.T.A. Asparagicoltori Trentini Associati e nocciolo; mini burger ceci, melanzane e salvia; panella stick con mayo veg; cupcake carote e mandorle, il tutto in abbinamento all'olio Extravergine di oliva del Garda Trentino DOP di Agraria Riva. La quota di partecipazione è 30 euro a persona, bevande escluse. Prenotazione obbligatoria chiamando i numeri 0461 821057 e 329 7786920 o scrivendo a visit@masomartis.it.

Madonna delle Vittorie di Arco invita invece a partecipare a Dal fiore al tavolo,

a partire dalle 11: visita guidata in cantina con pranzo in agriturismo composto da antipasto, primo e dolce, in abbinata a due calici di vino, seguito da tappa presso la Distilleria Marzadro di Nogaredo per degustazione della grappa trentina in abbinata ad un dolce realizzato da Panificio Moderno (per info e prenotazioni, 0464 304554 o distilleria@marzadro.it).



Pic Nic Vivila Vigna Masdei Chini

A Mezzolombardo, dalle 17, è in programma **Rosa Rosae** presso la Floricoltura Roncador: una serata dedicata a questo affascinante fiore per carpirne segreti e capire come prendersene cura al meglio, assaporando insieme alcuni prodotti alimentari derivati di Azienda Agricola Cà dei Baghi, Azienda Agricola Il Leprotto Bisestile e Distilleria Bertagnolli. Tra le proposte in degustazione, un originale strudel con mele e boccioni di Panificio Zambanini. Un evento a partecipazione libera, ma con prenotazione obbligatoria entro il giorno stesso contattando Hub Trentino al numero 342 1281843 o scrivendo a progetti@hubtrentino.it.



Da venerdì 26 a domenica 28 maggio, a Rovereto, il mondo del gusto e quello dell'outdoor si incontrano in occasione di **Vallagarina Experience Festival**, un format innovativo per chi è alla ricerca di benessere ma anche un'occasione di festa. E per i veri buongustai, dalle 9 alle 20 di sabato e domenica, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino aprirà in **Corso Bettini** uno spazio enoteca in cui poter degustare una selezione di vini e di eccellenze gastronomiche dei produttori della Vallagarina. Nella mattina di sabato – da segnare in agenda- vi sarà anche la possibilità di conoscere la collina di Rovereto (e i suoi segreti enologici) con uno speciale **Taste&Walk in città dal bosco al vigneto** che prevede colazione al sacco, visita e degustazione in cantina, pranzo con accompagnatore di territorio.

Nelle stesse giornate, dalle ore 11 alle 11.30, Mas dei Chini di Martignano di Trento

dà la possibilità di vivere i **Pic-nic Vivi la vigna**: un cesto di prelibatezze preparato appositamente per i partecipanti con i prodotti di Caseificio degli Altopiani e del Vezzena e Pasticceria Bronzetti, accompagnati dai vini dell'azienda e da Acqua Levico, da godersi tra i filari della tenuta (per info e prenotazioni, Tel. 0461 821512 o info@masdeichini.it).

Last but not least, torna l'immancabile appuntamento con l'evento **Cantine Aperte** organizzato dal Movimento Turismo del Vino Trentino Alto Adige che quest'anno festeggia i suoi primi 30 anni. Numerose le aziende che dalle 10 alle 18, nelle giornate di sabato e/o domenica, apriranno le porte di casa per visite e degustazioni.

Per info, contattare il Movimento Turismo del Vino Trentino A/A al numero 338 1722675 o alla mail info@mtvtrentinoaltoadige.it.

Programma completo e dettagli su TasteTrentino.it/GemmeDiGusto

Gemme di Gusto è una rassegna che fa parte delle manifestazioni enologiche provinciali #trentinowinefest, ed è organizzata con il sostegno di Cooperativa La Trentina, BIM Adige, BIM Brenta e Comunità della Vallagarina. (GIUSEPPE CASAGRANDE)

RUOTE MONTECAPPONE

PROPRIETARI MIRIZZI VITICOLTORI



AGUI

- Piero Rotolo
- Bruno Fulco
- Francesco Turri
- Giuseppe Casagrande
- Maura Sacher
- Sonia Biasin
- Umberto Faedi
- Maurizio Barbieri

Recenti I più visti

Scegli la grafica per il tuo vino su InsuperDesign
 3 ore fa

Pinote tra i vignati di Francesco Moser
 10 ore fa

Disio Il grande Metodo Classico di Spagnolli che mostra tutta la grandezza del Trento Doc
 2 giorni fa

DONAZIONI

Amount: EUR

[Procedi su PAYPAL](#)

Iscriviti gratis alla Newsletter

Email *