

HOME > PARLIAMO DI VINO > TURISMO DEL VINO > TRENTINO, ULTIMO WEEKEND DI GEMME DI GUSTO



## TRENTINO, ULTIMO WEEKEND DI GEMME DI GUSTO

Da venerdì a domenica, ultimo weekend di Gemme di Gusto, la rassegna di eventi organizzati dai soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino per dare il benvenuto alla primavera.

Si avvia alla conclusione la 13ª edizione di "Gemme di Gusto", che anche quest'anno ha accompagnato enoturisti e appassionati di iniziative all'aria aperta durante tutti i fine settimana del mese di maggio per scoprire territori ed eccellenze trentine.

In Valsugana, alle 19.00, Cenci Trentino di Castelnuovo organizza #Laperitivoperfetto, 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 entro mercoledì 24 maggio contattando APT Valsugana ai numeri 0361 727700 e cell. 338 7580333 o scrivendo a [info@visitvalsugana.it](mailto:info@visitvalsugana.it).

In Vallagarina, invece, è possibile partecipare a I dintorni del Marzemino, piacevole passeggiata tra le colline basaltiche di Isera in abbinata a specialità enogastronomiche locali di Cantina d'isera, Caseificio Sociale di Sabbionara e Panificio Moderno (per info e prenotazioni, Tel. 0464 433795 o [vinoteca@cantinaisera.it](mailto:vinoteca@cantinaisera.it)). Mentre da Vivalis a Nogaredo, sia venerdì 26 che sabato 27 maggio, spazio a 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](mailto: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 11.00 alle 14.00 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 nocciole; 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](mailto:visit@masomartis.it).

Madonna delle Vittorie di Arco invita invece a partecipare a Dal fiore al tavolo, a partire dalle 11.00: visita guidata in cantina con pranzo in agritur composto da antipasto, primo e dolce, in abbinata a due calici di vino, seguito da tappa presso la Distilleria Marzadro di Nogaredo per

Condividi:  
Trentino, ultimo weekend di  
Gemme di gusto



Redattore:

COMMENTI

Stampa



IMBOTTIGLIAMENTO  
FAI-DA-TE?  
DIVINOS!



degustazione della grappa trentina in abbinata ad un dolce realizzato da Panificio Moderno (*per info e prenotazioni, 0464 304554 o distilleria@marzadro.it*).

A **Mezzolombardo, dalle 17.00**, è in programma **Rosa Rosae 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](mailto: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 9.00 alle 20.00 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 11.00 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'immane 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 10.00 alle 18.00, 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 AVA al numero 338 1722675 o alla mail [info@mtvtrentinoaltoadige.it](mailto:info@mtvtrentinoaltoadige.it).

Programma completo e dettagli su [TasteTrentino.it/GemmeDiGusto](http://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.

23/05/2023

© RIPRODUZIONE RISERVATA

vini**vino**  
IL PORTALE PER GLI AMANTI DEL VINO

vini**vino**  
IL PORTALE PER GLI AMANTI DEL VINO

Soluzioni complete per linee di confezionamento per il settore enologico.



SIPA  
Soluzioni complete per linee di confezionamento settore enologico SIPA

