



Sei eventi per festeggiare l' "Autumnus" trentino



Alessandro Poli (Distilleria Francesco Poli di Santa Massenza) con il figlio Massimiliano.

La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino celebra l'autunno con una serie di manifestazioni dedicate alle eccellenze made in Trentino: dal pane alle specialità casearie, dai prodotti ittici alle castagne, dal vino alle grappe.

Sarà un weekend spumeggiante all'insegna dell'eno-gastronomia quello proposto dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che celebra l'autunno con una serie di eventi.

Protagonisti la città di Trento, la Valle dei Laghi, la Vallagarina, la Piana Rotaliana e le Giudicarie

Si parte con **Autumnus**, manifestazione organizzata dalla Pro Loco di Trento

alla sua terza edizione che da venerdì 20 ottobre fino a domenica 22 propone nelle più belle location del capoluogo un ricco palinsesto di degustazioni, laboratori, show cooking dedicati ai prodotti trentini.

Tra le iniziative in programma, gli **Aperitivi narrati** presso le sale di Palazzo Festi: momenti di degustazione guidata "a tu per tu" con esperti e produttori della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e della Strada dei Formaggi delle Dolomiti, in collaborazione con ONAV Trento.



EndrizziDiVinTrekking_Ph. Nicola Cagol

In particolare, venerdì pomeriggio dalle 17.30 alle 19, con **Vette di Gusto**, il focus sarà sui **formaggi** del Caseificio Sociale Predazzo Moena della Val di Fiemme, accompagnati dal **pane artigianale** di Panificio Tecchiolli della Valle dei Laghi e da preparazioni a base di castagne della Cooperativa Castanicoltori del Trentino Alto Adige, in abbinamento ai vini della Valle di Cembra di Cantina di La-Vis, Cembra Cantina di Montagna e Villa Corniole.

Sabato mattina 21 ottobre, dalle 11 alle 12.30, nel corso dell'appuntamento Assaggi di Trentino,



Aperitivi Narrati Autumnus_FototecaStrada Formaggi delle Dolomiti

sarà la volta dei **prodotti ittici** di ASTRO, accompagnati da pane artigianali di Sosi Trentino in abbinamento a etichette di vini prodotti dalla Valsugana all'Alto Garda, con Terre del Lagorai e Agraria Riva del Garda, passando per la Vallagarina con Vivallis.

Domenica mattina 22 ottobre, con **Caleidoscopio tra Vini e Sapori** dalle ore 11 alle 12.30, si torna alle specialità casearie, ma degli **Altipiani Cimbri** con il Caseificio Sociale Altipiani del Vézzena, spaziando verso le pendici del Bondone con una selezione di eccellenze della Salumeria Belli e verso la Vallagarina con il pane artigianale del Panificio Moderno in abbinamento a prodotti enologici della Piana Rotaliana delle cantine Monfort e Rotari-

Mezzacorona. *Info e prenotazione obbligatoria online al sito autumnus.trento.it o al tel. 0461 329143.*

Dal 20 al 22 ottobre a Brentonico, dalle 10.00 alle 22.00, è invece tempo di **Festa del Marrone di Castione**, fine settimana dedicato a questa eccellenza della zona, tra caldarroste, musica dal vivo, passeggiate guidate da esperti tra i castagneti e molte altre iniziative. *Info e prenotazioni contattando l'Associazione Tutela Marroni di Castione al numero 328 3676993 o scrivendo a info@marronicastione.it.*



119 vendemmia_FototecaMezzacoronaRotari

Solo per la giornata di venerdì 20 ottobre, alle 16.00, presso le Cantine Mezzacorona-Rotari di San Michele all'Adige torna in scena la **Centodiciannovesima vendemmia**, che prevede una visita esclusiva alla scoperta del Teroldego Rotaliano in abbinata a finger food del Ristorante da Pino con i formaggi del Caseificio Sociale di Sabbionara, con chiusura a base di grappa. *Info e prenotazioni entro il giorno precedente contattando 0461 616300 o visite@mezzacorona.it.*



Long weekend
gourmet_FotoGrandHotelTermediComano

Spostandosi in Valle dei Laghi, sempre venerdì, a partire dalle 17.30, Santa Massenza ospita **Alambicchi Gourmet**, serata dedicata alla grappa trentina con una prima tappa presso la Distilleria Francesco Poli, accompagnati dal racconto di un mastro distillatore prima di proseguire verso Hosteria Toblino per una cena che vedrà abbinare il distillato ad alcuni piatti realizzati con prodotti locali dallo chef Sebastian Sartorelli. Dallo snack di benvenuto ad una *tartare* di manzo accompagnata da un "Moscato Mule" a base di grappa. E poi ancora un raviolo aperto all'ossobuco, spuma di formaggio San Martino e fagiolini cornetti con Largiller Nosiola, un lombo di vitello

con il suo ristretto ai funghi del raccolto, zucca e dragoncello con Baticòr Pinot Nero e un dolce a base di pere e cioccolato, con una selezione di grappe a chiudere il cerchio. *Info e prenotazioni contattando ApT Garda Dolomiti (0464 554444, www.gardatrentino.it).*

Domenica 22 ottobre nuova occasione di partecipare al **Divin Wine Trekking** in Piana Rotaliana: una passeggiata di circa 90 minuti per 4,6 km di tracciato, in parte su sentiero montano boschivo in parte tra i vigneti. Al termine del tour, immancabile una tappa in enoteca per degustare alcuni tra i migliori vini Endrizzi, accompagnati da una proposta gastronomica locale. *La prenotazione è obbligatoria entro venerdì 20 ottobre chiamando il numero 0461 662672 o scrivendo a vinoteca@endrizzi.it.*

Infine, per vivere gli appuntamenti della rassegna con una proposta a tutto relax e golosità, c'è il **Long Weekend Gourmet d'Autunno** al Grand Hotel Terme di Comano abbina una full immersion tra gastronomia e benessere, con visite ai produttori soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, degustazioni guidate, cene con prodotti del territorio e massaggi rilassanti agli olii essenziali.

DiVin Ottobre è organizzato grazie al supporto di Trentino Marketing, al coordinamento della Strada del Vino e del Sapori del Trentino, nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali firmate #trentinowinefest, al sostegno della Regione Trentino Alto Adige e alla collaborazione con La Trentina.

(GIUSEPPE CASAGRANDE)