

VIAGGI ENOGASTRONOMICI

DIVIN OTTOBRE, GLI APPUNTAMENTI DEL PROSSIMO WEEKEND



Ricchissimo il programma del terzo fine settimana di **DiVin Ottobre**, la kermesse della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che celebra l'autunno.

Si inizia con **venerdì 13 ottobre, alle 16.00**, presso le Cantine Mezzacorona-Rotari di **San Michele all'Adige** dove andrà in scena la **Centodiciannovesima vendemmia**, che prevede una visita esclusiva alla scoperta del Terroir 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 vino@mezzacorona.it*

A partire dalle **17.30 Santa Massenza** ospita **Alambicchi Gourmet**, una 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 *torrefazione* di manzo accompagnata da un "Moscato Mule" a base di grappa. E poi ancora un raviolo aperto all'osobuco, spuma di formaggio San Martino e fagiolini con Largiller Nosiola, un lombò di vitello con il suo ristretto ai funghi del raccolto, zucca e dragoncello con Batocor 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.gardadentino.it)*

Alle 18.00 a Borgo Valugana è in programma **Wine Food Valugana**, serata nel cuore della città dedicata alla scoperta delle eccellenze enologiche del territorio tra cui Cenci Trentino e Terre del Lagorai in abbinata a formaggi di malga e specialità di Valugana Sapori. *Info e prenotazioni chiamando il numero 0461 727700 o scrivendo a info@stivalugana.it*

Alle 19.30 l'appuntamento è alla **Cantina di La-Vin** con **True Colors, l'arte dell'autunno**, una serata tra le opere di Cristina Moggio in abbinata ai vini dell'azienda accompagnati dai salumi di Arturo Paoli Specialità Alimentari e dalle dolci delizie di Gelateria Serafini. *Info e prenotazioni chiamando i numeri 0461 440150 e 348 8903731 o scrivendo a levino@le-vin.com*

Infine alle 20.00, a Riva del Garda, è la volta di **Dal vino al Vermur**, un'occasione per approfondire la conoscenza di questo prodotto e dei vini con cui viene realizzato, guidati da professionisti del settore, in collaborazione con A. Folletto e Agraria Riva del Garda, con abbinamenti ai prodotti gastronomici di Macelleria Bertoldi e Azienda Agricola Fontanel. *Per info chiamare il numero 0464 552153*

Sabato 14 ottobre, dalle 8.30 alle 16.30, si potrà scegliere di passare una giornata tra i monti di **Madonna di Campiglio** per **Sapori inselati d'autunno**: dopo una passeggiata accompagnati da un esperto al lago delle Malghette con focus sul mondo dell'acqua, si parteciperà ad una degustazione di prodotti ittici insieme ai produttori Trota Oro a cui seguirà la possibilità di un pranzo con menù a la carte presso il rifugio Viviani. Nel pomeriggio, intrattenimento musicale e degustazione di birre artigianali insieme ai mastri birrai. *Info e prenotazioni contattando ApT Madonna di Campiglio (0465 447501 e info@campigliodolomiti.it)*

Sabato 14 e domenica 15 ottobre, a Dresna torna **Mareni in festa**, tra musica, laboratori, show cooking, camminate e degustazioni in collaborazione con Azienda Agricola "La Quadra", Cooperativa Castanicoltori Trentino Alto Adige e Ristorante Tipico La Casina. *Info e prenotazioni contattando la Pro Loco di Dresna (info@proloco-dresna.it)*. Nelle stesse giornate anche **Sapori d'autunno a Brenonico**, con mercatino di montagna, aperitivo con prodotti tipici del Monte Baldo e spazio dedicato a temi di attualità nell'agricoltura, antichi mestieri, laboratori, attività per i più piccoli e nella mattina di sabato, a Palazzo Eceheli Baisi un convegno dal titolo "Il clima cambia, la montagna risponde". *Info e prenotazioni contattando ApT Rovereto Vallagarina Monte Baldo (0464 595149 e brenonico@vinirovereto.it)*

Domenica 15 ottobre torna invece il **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, immane una tappa in enoteca per degustare alcuni tra i migliori vini Endrizzi, accompagnati da una proposta gastronomica locale. *La prenotazione è obbligatoria entro venerdì 13 ottobre chiamando il numero 0461 662672 o scrivendo a vino@endrizzi.it*

Prosegue inoltre **POLO-VIN-MIT** il festival dei vini verticali tra **Val di Cembra** e **Val di Fiemme**, tra degustazioni, esperienze in cantina e in distilleria, aperitivi all'ombra delle Dolomiti e non solo. Tra gli appuntamenti in calendario, dalle ore 16.00 di sabato in poi, le **Cenere en festa**, cena itinerante tra i tipici avvolti di Cembra con 3 tappe dall'antipasto al dolce, condite con ottimi vini, arte e buona musica. *Info e prenotazioni su www.vinoalbicembra.it*

Per tutto il weekend, **dal 13 al 15 ottobre**, è inoltre in programma **Autunno DiVino a Besenello**, festa nel centro storico del paese per festeggiare la fine della vendemmia tra stand enogastronomici, musica dal vivo e dj set, ma anche mostre dell'artigianato e d'arte. Focus, in particolare, sul Moscato Giallo Trentino Superiore, grazie alla partecipazione di Agriturismo Sälizzon, Cantina Aldeno, Cantina Sociale di Trento e Vivalis. *Info e prenotazioni chiamando il numero 340 7640610 o scrivendo a besenelloinfesta@libero.it*

Saranno le **Merende d'Autunno** a concludere il weekend di DiVin Ottobre **domenica 15 ottobre**. Dopo una passeggiata in libertà per immergersi nel foliage dei boschi del territorio, l'appuntamento è da **Innesti Restaurant** nel cuore di **Pergine Valugana**, dove dalle **ore 18.30** lo Chef Daniele Tomasi delizierà i palati con un percorso alla scoperta dei prodotti di stagione in un'atmosfera allietata da Mattia Nardin - Acoustic Lounge Live Music. La sfiziosa proposta gastronomica con caprino, *pecin* e mela, sfoglia di polenta e lucanica, frittella di formaggio, crostino ai funghi, cappuccino di zucca e Puzzone di Moena, camedero pressato con insalata di carvolo cappuccio potrà essere abbinata ai calici dei produttori locali: Cenci Trentino, Terre del Lagorai e Birrifico degli Arimanni, prima di per terminare in dolcezza con frittella di mele con gelato alle nocciole e biscotti alle castagne. *Info e prenotazioni chiamando il numero 0461 1583289 o scrivendo a info@innestirestaurant.it*

Per vivere gli appuntamenti della rassegna con una proposta a tutto relax e gelosità, c'è inoltre il **Long Weekend Gourmet d'Autunno** al Grand Hotel Terme di **Comano** abbinata 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 oli essenziali.

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

Stefania Casagrande

