



DIVIN OTTOBRE, gli appuntamenti dal 6 all'8 ottobre

Prosegue anche il prossimo fine settimana DiVin Ottobre, la kermesse della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che celebra l'autunno.

📅 05/10/2023 ➡ Categoria: Eventi



Photo credits: fonte ufficio stampa

Diversi gli eventi in programma durante tutto l'arco del weekend: nell'ambito del Mese del Gusto promosso da Apt Garda Trentino, questo fine settimana inizia il Festival del Pesce d'acqua dolce dell'Alto Garda, con convegni e talk show dedicati alla riqualificazione di questa eccellenza. Accanto alla manifestazione a tema ittico, per tutto il mese si potrà gustare e conoscere la grappa dalla sua produzione alla tavola nel cuore della Valle dei Laghi grazie ad Alambicchi Gourmet, nei pomeriggi di giovedì e venerdì, tra Distilleria Francesco Poli e Hosteria Toblino.

In Valsugana, invece, da venerdì parte la Festa della Zucca al Parco Tre Castagni di Pergine, con laboratori creativi per bambini e adulti, mostre a tema, dimostrazioni di antichi mestieri, musica e artigianato, oltre ovviamente a gastronomia e specialità di stagione.

In programma anche DOLO-VINI-MITI, il festival dei vini verticali che si snoda tra Val di Cembra e Val di Fiemme, tra degustazioni uniche, esperienze in cantina e in distilleria, aperitivi all'ombra delle Dolomiti e non solo. Tra gli appuntamenti in calendario sabato 7 ottobre, dalle 11.00 in poi, il pranzo itinerante stellato tra i "baiti" della Valle di Cembra di Wine Trekking Gourmet, lungo un percorso ad anello di 5 km, con pietanze realizzate dallo chef Alessandro Gilmozzi, in abbinata ai vini di Cembra Cantina di Montagna, Società Agricola Fratelli Pelz e Zanotelli. Il costo è di 50 euro per il percorso completo di 4 calici di vino e 4 piatti gourmet. Info e prenotazioni chiamando il numero 393 5503104 o scrivendo a info@cembranidoc.it.

Sempre nella giornata di sabato 7 ottobre si potrà scegliere di passare una giornata al Rifugio Viviani Pradalago di Madonna di Campiglio per Sapori insoliti d'autunno, tra approfondimenti dei prodotti locali con esperti del territorio e degustazioni. Focus, in particolare sul mondo del latte e sui formaggi Presidio Slow Food e Sprezza delle Giudicarie DOP, con l'esperto agronomo Francesco Gubert. Gli abbinamenti previsti? Erbe selvatiche di montagna e una selezione di vini dei produttori di "Giudicare in bottiglia" presentata da ONAV Trentino, a cui seguirà un dibattito con ENAIP di Tione sulle tematiche legate al settore della ristorazione per terminare con musica live.

Per il momento dell'aperitivo la proposta è a Patone di Isera, presso l'Azienda Biodebiasi: dalle ore 18.00 verrà allestito un ricco buffet con proposte dolci e salate curate dall'azienda con Panificio Moderno, abbinata ai vini della Cantina di Isera per Apericena in terrazza. La quota di partecipazione è di 15 euro. Per info e prenotazioni scrivere o chiamare il numero 320 1173382.

Poco più tardi si può decidere di passare una notte nei boschi di Brentonico alla ricerca del Bramito del Cervo in Vallagarina: la serata inizierà alle 19.30 a Maso Palù con una cena a base di prodotti tipici e formaggi di Caseificio Sociale di Sabbionara, per poi proseguire con una camminata al chiaro di luna in compagnia di un'esperta di guida di territorio e una guarda forestale. La quota di partecipazione è di 33 euro, 17 per bambini da 6 a 10 anni. Info e prenotazioni contattando APT Rovereto Vallagarina e Monte Baldo (0464 430363, info@visitrovereto.it).

Domenica 8 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, 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 6 ottobre chiamando il numero 0461 662672 o scrivendo a vinoteca@endrizzi.it.

Restando in zona, dalle 15.00 alle 19.00 la Floricoltura Roncador Valentino di Mezzolombardo ospita Gin e ginepro, un pomeriggio alla scoperta delle diverse tipologie di ginepro che danno origine a gin diversi, da degustare insieme ai produttori di Distilleria Bertagnolli, Distilleria F.lli Pisoni e Azienda Agricola Francesco Poli. Degustazione gratuita su prenotazione chiamando il numero 342 1281843 o scrivendo a progetti@hubtrentino.it.

Infine, in Vallagarina è in programma Vino tra le mura... la sboccatura: una giornata, dalle 11.00 in poi, alla scoperta del castello di Sabbionara di Avio in compagnia delle Donne del Vino del Trentino Alto Adige, che proporranno agli ospiti diversi Metodo Classico in degustazioni e due laboratori didattici con focus sul momento della sboccatura che culmineranno nel rito in diretta a cura di Barbara e Filippo Scienza di Azienda Agricola Vallarom. Per info e prenotazioni chiamare il numero 0464 684453 o scrivere a faiavio@fondoambiente.it.

Per una proposta a tutto relax e golosità, 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 dei 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.

Info: www.TasteTrentino.it/DiVinOttobre

<https://www.TasteTrentino.it/DiVinOttobre>