



STRADA VINO E SAPORI – TRENTINO * ISERA: «“LA VIGNA ECCELLENTE”, CUCINA – – VINO E TEATRO PER UNA SERATA SPECIALE (7/9) »

E-mail Stampa



© 21.49 - domenica 1 settembre 2024

(Il testo seguente è tratto integralmente dalla nota stampa inviata all'Agenzia Opinione) –

///

Nell'ambito di "La Vigna Eccellente", la kermesse dedicata al Marzemino, Isera ospita "Vallagarina di cucina in cantina", un evento che permetterà a winelovers e gourmands di gustare alcune creazioni dell'enogastronomia locale, proposte da ristoratori e aziende agricole e vinicole lagarine. La grande novità dell'edizione 2024 sono le divertenti incursioni teatrali che intratterranno gli ospiti tra una portata e l'altra.

Un percorso enogastronomico in una location di grande fascino, accompagnato da ottima musica e, tra un assaggio e l'altro, da una serie di coinvolgenti sketch teatrali: questo curioso e stimolante mix tra cucina, vino e teatro è una delle chicche dell'edizione 2024 di "La Vigna Eccellente", la manifestazione che Isera e la Vallagarina dedicano al Marzemino, storica espressione dell'enologia trentina.

L'appuntamento con "Vallagarina di cucina in cantina", organizzato dalla Strada del Vino dei Sapori del Trentino, è fissato per il prossimo sabato 7 settembre, dalle 19.00 alle 23.00, nel cortile interno di Palazzo Fedrigotti, sede del Comune di Isera. Sarà un'occasione davvero speciale per degustare le specialità della cucina e delle cantine locali. Un evento all'insegna del piacere di vivere, che per la sua quarta edizione si arricchisce delle incursioni teatrali della Compagnia Teatrale EmitFlesti: un allegro gruppo di attori che proporranno scene ispirate al mondo del vino, all'ebbrezza e alla convivialità, spinti dal motto "Bacco, Bacco Evoè!".

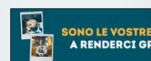
LE MOSTRE IN CORSO.



Durante la serata, saranno i produttori e i ristoratori lagarini a presentare e raccontare le proposte enogastronomiche. Un menù decisamente invitante, che prende il via con il saluto di Benvenuto "scrocchierello" di Locanda del Barba, con le verdure dell'orto in salsa di BioDebiasi. L'Osteria 33 propone il tipico Fanzello di Terragnolo di grano saraceno, giardiniera dell'Oste e formaggi del Monte Baldo. E ancora, la Locanda del Barba di Villa Lagarina firma la Pasta ai profumi d'estate. Le ultime due prelibatezze arrivano da Rovereto: il Doge porta in tavola lo Stufato di manzo alla Teragnola con patate rostie di Lenzima, mentre La Brace chiude in bellezza con la Tartelletta di pasta frolla con susine caramellate e confettura di susine di Dro alla cannella.

In abbinamento ai piatti ci saranno gli spumanti, i vini bianchi e rossi, con particolare attenzione al Marzemino, nonché le grappe delle aziende agricole e cantine della Vallagarina, proposti attraverso un percorso di degustazione espressamente ideato per l'occasione da ONAV Trento. L'accompagnamento musicale avrà un viaggio sonoro dal jazz alla bossa, dal soul al funk, con DJ Piatti Casalinghi.

I partecipanti potranno liberamente muoversi tra le varie "isole", scegliendo in che ordine degustare i piatti. La quota di partecipazione, fissata in 40 euro in prevendita fino a giovedì 7 settembre e 45 euro nei giorni successivi, comprende 5 degustazioni food e 5 degustazioni vini e/o grappa. La prenotazione è obbligatoria, entro le ore 12:00 di sabato 7, telefonando al Cell. 348 4020857, scrivendo a info@stradavintrentino.com o ancora prenotando al [presente link](#).



"CIAMNADA NONESA" *
SPORT - RUNNER: «YURI
TRENTINI E LISA
KERSCHBAUMER SONO I
PIÙ VELOCI DELLA 13MA
EDIZIONE»

