



Home » IN tavola » Divin Ottobre 2024: il Trentino anima l'autunno

TIPO DI ATTIVITÀ
ENOGASTRONOMIA

STAGIONE
AUTUNNO

REGIONE
TRENTINO-ALTO ADIGE

Il Trentino è pronto ad accogliere l'autunno ed il mese di ottobre con uno dei suoi tradizionali eventi attesi tutto l'anno: **Divin Ottobre**.

Il Divin Ottobre è un programma enogastronomico che gode di un calendario ricco di appuntamenti che si protrae dal primo sino all'ultimo weekend del mese di ottobre.

Si avrà l'occasione di scoprire i paesaggi suggestivi del Trentino ed inoltre si potrà vivere un vero e proprio viaggio nei gusti e nelle tradizioni locali.

Tante le iniziative in programma: da trekking guidati in boschi o vigneti a degustazioni di vini in affascinanti palazzi e misteriosi castelli, da aperitivi gourmet a degustazioni in cantina in "alta quota", ma anche feste dedicate ai prodotti più caratteristici del periodo. Il tutto dominato dai caldi colori autunnali che rendono magico il paesaggio.

Ecco, dunque, la rassegna da non perdere che vi farà "assaporare" il Trentino!

Il Programma del DiVin Ottobre

IL BRAMITO DEL CERVO SUL BALDO | DIVIN OTTOBRE

Tra la metà di settembre e la metà di ottobre per i cervi maschi adulti inizia la stagione degli amori in cui abbandonano la loro consueta vita solitaria e si mettono in viaggio alla ricerca di una compagna. Accompagnati da un'esperta guida di territorio ci si potrà immergere nel bosco in un silenzio fatto di mille rumori: foglie mosse dal vento, i versi degli uccelli, il canto dei grilli...poi, all'improvviso fra gli alberi, si sente un verso rauco e profondo. È il bramito del cervo.

È proprio in questo periodo dell'anno che la sera i cervi intonano il proprio canto d'amore per conquistare le femmine e allontanare gli altri pretendenti, un incredibile spettacolo della natura da vedere, ma soprattutto da ascoltare.

La serata ha inizio con una cena gourmet con i sapori dell'autunno presso un'istituzione del Monte Baldo, seguita da una passeggiata serale guidata nel bosco per ascoltare il bramito dei cervi.

Questo il goloso menù proposto dal Ristorante Maso Palù:

- Polenta con tartufo del Baldo, bon-bon di coniglio croccante (variazione veg di ceci) e canederlo schiacciato alle verdure con fonduta di Casolet, rosticcata di patate ed insalatina di mele;
- Orzotto vegetariano ai germogli di abete rosso mantecato con TrentoDoc, Trentingrana e mirtillo di bosco;
- Roast-beef cotto lentamente al forno con tartufo nero del Baldo e polenta integrale (variazione veg strudel di verdure con crema di patate);
- Dessert della casa;
-

- Acqua

Leggi anche ["A pizz è femmena": dalle origini della pizza alla vittoria asiatica al campionato mondiale Caputo 2023](#)

È prevista la possibilità di un menù vegetariano e quindi di una proposta per bambini

Al termine della cena, il gruppo guidato da un accompagnatore di territorio, si muoverà nel bosco alla ricerca del Bramito del Cervo

Quando e dove

Sabato 4 ottobre
dalle 19.00 alle 23.00

Dove:

Ristorante Maso Palù

Info e prenotazioni

prenotazioni a questo [link](#)

APT Rovereto Vallagarina e Monte Baldo

Tel 0464 430363 – info@visitrovereto.it



VIGNETI D'AUTUNNO | DIVIN' OTTOBRE

Se in estate sono belli, in ottobre i vigneti di Maso Poli lo sono ancora di più, mentre la vendemmia volge al termine e le viti iniziano a vestirsi d'autunno. È questo il periodo giusto per godersi una passeggiata nel vigneto, immersi nei vivaci colori del "foliage", alla scoperta di come le vigne si preparano al riposo invernale. Conclude l'esperienza la degustazione di due vini rappresentativi di Maso Poli sulla terrazza panoramica, godendo di una vista mozzafiato sui colori della Valle dell'Adige.

Quando

sabato 5, 12, 19 e 26 ottobre 2024
ad ore 10.30 e 14.30 (durata prevista circa 2 ore)

Dove

Maso Poli,
Strada del vino – loc. Masi di Pressano, 33 -Lavis

Quota di partecipazione

€ 25,00 a persona
€ 17,00 per i bambini e ragazzi da 6 a 17 anni; gratuito per i bambini fino a 5 anni

Info e prenotazioni

Maso Poli
scrivendo a visit@masopoli.com



DIVIN' TEROLDEGO | DIVIN' OTTOBRE

San Michele all'Adige, domenica 6, 13, 20 e 27 ottobre 2024

La Vinoteca di Endrizzi propone una speciale degustazione immersiva nel Teroldego rotaliano, partendo dalla versione estiva rosata e assaggiando poi il Teroldego della linea Classica, la storica Riserva Leoncorno e il prezioso Gran Masetto. C'è inoltre la possibilità di unire alla degustazione anche la visita che permette di seguire il percorso del grappolo dai filari della campagna fino alle vecchie botti nell'affascinante Barricciaia.

Quando

tutte le domeniche di ottobre
ore 11.00 e 15.00 per la visita guidata con degustazione
ore 10.30, 13.00 e 17.00 per la sola degustazione

Dove

Cantine Endrizzi
loc. Masetto 2 – San Michele all'Adige

Quota di partecipazione:

€ 35,00 a persona per la formula visita guidata con degustazione
€ 25,00 a persona per la degustazione

Info e prenotazioni:

Prenotazione obbligatoria
Tel. 0461662672 – vinoteca@endrizzi.it



100% NOSIOLA | DIVIN' OTTOBRE

Sarche di Madruzzo, nei giorni 4-5, 11-12, 18-19 e 25-26 ottobre 2024
dalle ore 15.00 alle 16.00

Se in una luminosa giornata d'autunno andrete alla scoperta (a piedi o in bici) della Valle dei Laghi attraverso percorsi adatti a tutti gli interessi e le abilità (a questo [link](#) alcuni suggerimenti), perché non gustare anche uno dei prodotti più rappresentativi del territorio come la Nosiola.

Leggi anche [Formaggi italiani i migliori al mondo: Andrea Cillo, l'Alchimista Lactis](#)

Ecco quindi che immergersi nella vibrante atmosfera della Cantina di Toblino, dove tradizione vinicola e convivialità si fondono, diventa un'esperienza accattivante e rilassante. Una parentesi sfiziosa, in un ambiente conviviale ed un'atmosfera rilassata in perfetto stile "Hosteria" proprio come un aperitivo tra amici.

L'esperienza comprende la Nosiola in 4 espressioni diverse, un goloso tagliere di salumi e formaggi locali con un assaggio di Olio d'oliva extra vergine del Garda Trentino.

Quando

nei giorni di sabato e domenica 5-6, 11-12, 18-19 e 25-26 ottobre 2024
dalle 15.00 alle 16.00

Dove

Hosteria Toblino
Via Longa 1, Sarche di Madruzzo

Quota di partecipazione

€ 30,00 a persona

Info e prenotazioni

Hosteria Toblino
Tel. 0461 561113 – hosteria@toblino.it
Prenotazione obbligatoria entro 48 ore dalla data prescelta



FESTA DELLA PATATA | DIVIN' OTTOBRE

Campo Lomaso e Dasindo di Comano Terme, 18-20 ottobre 2024

Un fine settimana fitto di appuntamenti per celebrare la Piana del Lomaso e il suo frutto più prezioso: la patata del Lomaso

La patata è senz'altro uno degli alimenti più amati e più diffusi sulle tavole italiane. Protagonista di mille ricette da sud a nord, è profondamente legato alla tradizione di tante regioni italiane, tra cui non manca il Trentino.

In particolare, la "Festa della patata del Lomaso" è dedicata a una varietà locale, coltivata in quota con metodi naturali. Nei due giorni di festa sarà possibile scoprire tutti i segreti della coltivazione della patata, dalla semina fino alla conservazione, e – naturalmente – assaggiarla in vari piatti.

La quattordicesima edizione di questa festa è organizzata da CO.P.A.G. (Cooperativa Produttori Agricoli Giudicariesi), l'Associazione Festa dell'Agricoltura/Palio dei 7 Comuni, la Pro Loco Piana del Lomaso in collaborazione con altre Associazioni locali di volontariato, tra le quali spicca anche Abbracciamo, sensibile alla lotta contro la violenza sulla donna.

Festa della Patata del Lomaso è un evento di Mese del Gusto, la "festa" dei sapori e dei prodotti del Garda Trentino. Una serie di appuntamenti golosi che parlano di passione, di tradizione, di eccellenza artigianale.

Quando

18-20 ottobre 2024

Dove

Cene e pranzi presso sede ex municipio SS 421 a Campo Lomaso

Festa presso COPAG, in via G. Prati 1 a Dasindo di Comano Terme **Info**

APT Garda Trentino

Tel. 0465 702626 – info@visitacomano.it



Non vi resta che scoprire il Trentino ed il suo Divin Ottobre, taggateci nelle vostre storie!