

TURISMO

AUTUMNUS, RIFLETTORI SU VINI E SAPORI DEL TRENINO TRA APERITIVI NARRATI E IL GRANDE EVENTO “INCONTRI DIVINI”

Publicato da ITALIAVOLA il 12 OTTOBRE 2024

AUTUMNUS, RIFLETTORI SU VINI E SAPORI DEL TRENINO TRA APERITIVI NARRATI E IL GRANDE EVENTO “INCONTRI DIVINI”

Publicato da ITALIAVOLA il 12 OTTOBRE 2024

AUTUMNUS, RIFLETTORI SU VINI E SAPORI DEL TRENINO TRA APERITIVI NARRATI E IL GRANDE EVENTO “INCONTRI DIVINI”



☆☆☆☆☆ Rate This

Anteprima immagine

Anche quest'anno le Strade del Vino e dei Sapori del Trentino sono partner della manifestazione enogastronomica che anima la città fino al 20 ottobre. Oltre al raddoppio di appuntamenti degli Aperitivi Narrati, la grande novità 2024 è l'evento itinerante che riunisce i vini rappresentativi del territorio grazie all'unione delle forze con il Consorzio Vini del Trentino – Consorzio di Tutela, in un percorso in sei tappe, arricchite dalle performance della compagnia teatrale Koinè, tra Palazzo Trauttmansdorf e Castello del Buonconsiglio.

Nell'ambito di “Autumnus – I frutti della Terra Città di Trento”, la manifestazione organizzata dalla ProLoco Centro Storico di Trento per celebrare le eccellenze enogastronomiche del territorio, le Strade del Vino e dei Sapori del Trentino propongono una serie di appuntamenti in collaborazione con il Consorzio del Vini del Trentino – Consorzio di Tutela e Istituto Tutela Grappa del Trentino, oltre al coinvolgimento di produttori storici e nuovi volti dei Vignaioli del Trentino.

Dopo il successo dell'edizione 2023, in cui avevano registrato sempre il tutto esaurito, tornano gli **Aperitivi Narrati**: esperienze di approfondimento sulle produzioni trentine, con degustazioni guidate da **esperti Sommelier**, accompagnate dal **racconto diretto dei produttori**. Quest'anno il format raddoppia, con sei appuntamenti nella splendida cornice di Sala Marangonerie al Castello del Buonconsiglio. Da lunedì 14 a sabato 19 ottobre, ogni giorno i riflettori saranno accesi su uno dei vini rappresentativi del Trentino in abbinamento ad altre eccellenze del territorio, nonché sulle grappe grazie alla collaborazione con l'Istituto Tutela Grappa del Trentino.

Si inizia lunedì con il Müller Thurgau della Val di Cembra in abbinata a produzioni casearie della Valsugana; martedì è in programma “Nobiltà di Sapori”, con il Teroldego Rotaliano in abbinata al Puzzone di Moena. Mercoledì sarà la volta di un incontro tra salmerino alpino, Nosiola della Valle dei Laghi e Colline Avisiane, mentre giovedì sarà dedicato a Marzemino e salumi trentini. Tutti dalle 19.00 alle 20.30. Venerdì dalle 20.30 alle 22.00, lunedì ad “Un insolito mélange autunnale” con l'incontro tra grappe trentine e

largo ad “Un insolito mélange autunnale” con l'incontro tra grappe trentine e formaggi stagionati delle Dolomiti. L'appuntamento del sabato è invece dalle 11.30 alle 13.00 con un focus su Trento DOC e trota del Trentino.

La serata del sabato, dalle 17.00 alle 22.30, sarà invece dedicata a “Incontri Divini”, un suggestivo evento tra enogastronomia e teatro che riunisce i vini testimonial e la grappa trentina in un percorso a tappe tra le sale di Palazzo Trauttmansdorf e gli spazi del Castello del Buonconsiglio, dal giardino alla Sala delle Marangonerie, per poi passare a refettorio e cantine, concludendo con l'esclusivo appartamento del Principe Vescovo Giovanni Hinderbach.

AUTUMNUS, RIFLETTORI SU VINI E SAPORI DEL TRENTINO TRA APERITIVI NARRATI E IL GRANDE EVENTO “INCONTRI DIVINI”

Publicato da ITALIAVOLA il 12 OTTOBRE 2024

SU VINI E SAPORI DEL TRENTINO TRA APERITIVI NARRATI E IL GRANDE EVENTO “INCONTRI DIVINI”

Ad intrattenere il pubblico, gli attori della compagnia teatrale Koinè che attraverso sei scene interpretate, anche avvalendosi di contenuti multimediali, renderanno omaggio ai calici in degustazione presso ciascuna tappa. Dopo ogni performance il pubblico, suddiviso in piccoli gruppi e con partenze scaglionate, passerà alla degustazione in abbinata a una proposta food a cura di allievi e insegnanti dell'ENAIAP di Primiero, per un viaggio tra sapori raffinati. Il Trentodoc sarà proposto in abbinata con orzetto al Trentingrana e caviale di mela Golden della Val di Non, la Nosiola incontrerà un'elaborazione di trota trentina, il Müller Thurgau sarà in degustazione con una sfera di patate, cappuccio, cipolla caramellata e cavolfiore della Val di Gresta con le sue uova. Passando ai vini rossi, la Tartare di Carne Salada ben si abbinerà al Marzemino, mentre il Teroldego Rotaliano verrà proposto con una panna cota al Puzzone di Moena DOP con porri croccanti. Dolce finale con grappa e una versione rivisitata di salame al cioccolato con frutta candita.

Un'ulteriore conferma di quanto vino e cibo possano abbracciare tutte le forme artistiche per dar vita a momenti unici e memorabili.

CONDIVIDI:

