

BULFERETTI HOTEL
RISTORANTI
GROUP PONTEDILEGNO REAL ESTATE

Gazzetta delle Valli

News dalle Valli Lombarde e Trentine


BULFERETTI HOTEL
RISTORANTI
GROUP PONTEDILEGNO REAL ESTATE

Vallée Camonica

Tonale

Val di Sole e Non

St. Moritz

Campiglio

Valtellina

Garda

Sebino

Cronaca

Cultura

Attualità

Sport

La nostra risorsa più preziosa è già qui che ti aspetta.

Isera: percorso enogastronomico a Palazzo Fedrigotti: gli eventi

mercoledì, 7 settembre 2022

Isera – Un **percorso enogastronomico** dall'antipasto al dolce, insieme ai produttori e ristoratori del territorio, da gustare nella corte di **Palazzo Fedrigotti** a **Isera** (Trento). Questa la proposta della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino per la serata di apertura de La Vigna Eccellente, ed è subito Isera, in programma venerdì 16 settembre dalle 19 alle 23. Dopo il successo raccolto nelle precedenti edizioni, torna anche quest'anno Vallagarina, di cucina in cantina, l'evento che la **Strada del Vino** e dei **Sapori del Trentino**, in collaborazione con il Comune di Isera, organizza nell'ambito de **La Vigna Eccellente**, ed è subito Isera, manifestazione enologica dedicata al Marzemino in programma da venerdì 16 a domenica 18 settembre (foto © B.Andreolli).

L'appuntamento, nello specifico, è per la serata di apertura della kermesse, ovvero venerdì 16 settembre, dalle 19 alle 23, presso Palazzo Fedrigotti ad Isera, sede del Municipio, e prevede un percorso enogastronomico, dall'antipasto al dolce, alla scoperta delle eccellenze del territorio, in compagnia di produttori e ristoratori.

Tre le opportunità di degustazione: la **Grappolo**, che prevede di aderire al menù completo composto da 6 degustazioni food abbinate a 6 calici di vino-grappa; la Racimolo, con 3 degustazioni food e 3 calici; e infine la Acino, che prevede solo la degustazione beverage con 6 calici di vino-grappa.

Il benvenuto croccante è affidato a Panificio Moderno, che preparerà una focaccia romana con Carne Salada, Vezzena e rucola, mentre il Caseificio Sociale di Sabbionara propone un quartetto di formaggi composto da Caciotta all'erba cipollina, Casat del Baldo fresco, Grancapra e Affogato all'Enantio, e la Macelleria Moschini un poker di salumi: speck, Luganega,



Cerca nel sito... CERCA

TEGLIO SAPORI 2022

I Week-end d'autunno

Il trionfo dei profumi ... i Funghi
OTTOBRE 1/2 - 8/9 - 15/16

Il trionfo della caccia ... la Cacciagione
OTTOBRE 22/23 - 29/30 / NOVEMBRE 5/6

Il trionfo dei sapori ... i Sapori Autunnali
NOVEMBRE 12/13 - 19/20 - 26/27



FESTIVAL dello SPORT

22.23.24.25 SETTEMBRE 2022 | TRENTO

MONENTI DI GLORIA



EXTREME WAVES

lardo e Carne Salada.

Il primo piatto, una lasagnetta trentina con radicchio della Val di Gresta, speck della Val Rendena e Casat del Baldo, è invece a cura del Ristorante Il Doge; mentre il secondo è affidato all'Agritur Maso Carpenè: un brasato al Marzemino con polenta di mais di Isera. A chiudere in dolcezza la serata, una selezione di biscotti artigianali realizzata infine dalle sapienti mani di Panificio Moderno (nella foto in basso © Zoomfotografia).

Il tutto in abbinamento, a scelta libera dei partecipanti, ad una selezione di vini e grappe delle aziende presenti: Marzemino Trentino Doc "Camboni" 2021 e Rosè Vallagarina IGT 2021 di Albino Armani Viticoltori dal 1607; Rosso Vallagarina IGT 2020 San Valentino e Pinot Grigio Vallagarina IGT "Gazzi" 2021 di Azienda Agricola La Cadalora; Marzemino Trentino Doc Superiore d'Isera "Etichetta Verde" e Marzemino Trentino Doc Superiore d'Isera "Corè" di Cantina d'Isera; Marzemino Trentino Doc Superiore di Isera "Terre di San Mauro" 2019 di Cantina Mori Colli Zugna, Marzemino Trentino Doc Superiore dei Ziresi e Trentodoc Zell di Cantina Sociale Trento; Trentodoc Brut 2015 "Special Edition Degorgement Tardif" di Revi Trentodoc; Marzemino Trentino Doc 2018 "Pontificale" e Marzemino Trentino Doc 2019 "Podere Casette" di Tenute Sajni Fasanotti; Marzemino Trentino Doc Superiore dei Ziresi 2020 e Moscato giallo Trentino Doc Superiore Castel Beseno 2021 di Vivallis; Aperitivi Specialino e Gino, Amaro Trentino, Amaro Sfumato, Elisir Dello Speciale di Antica Erboristeria Dottor Cappelletti; grappe e distillati di Distilleria Marzadro.

A completare il tutto, l'Acqua Levico, il caffè Torrefazione Bontadi e le mele La Trentina, oltre all'effervescente intrattenimento musicale dei Banda Storta.

L'opzione **Grappolo** è proposta in prevendita fino a **martedì 13 settembre** ad un costo di **30 euro, 35 euro** nei giorni successivi o il giorno dell'evento; l'opzione Racimolo è proposta ad un costo di 20 euro, mentre la Acino a 15 euro. I posti sono limitati ed è richiesta la prenotazione contattando la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino al numero 0461 921863 o scrivendo a info@stradavinotrentino.com entro venerdì 16 settembre alle 12.

L'iniziativa, organizzata con il patrocinio della Comunità della Vallagarina e il supporto di La Trentina e Bontadi Caffè, fa parte della rassegna "A tutto Marzemino e sapori d'autunno", un calendario di iniziative, proposte vacanza e menù a tema da vivere dall'8 al 18 settembre lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

