



13-09-2022

Pagina

Foglio 1 / 5

LADIGETTO.IT (WEB)



www.ecostampa.it

L'Adigetto.it

Il quotidiano online del Trentino Alto Adige

www.bontadi.itI790

[Home](#) [Interno](#) [Covid-19](#) [Alto Adige](#) [Esteri](#) [Letteratura](#) [Arte e Cultura](#) [Pagine di storia](#) [Economia](#) [Festival Economia](#) [Miss](#) [Sapori](#) [Sport](#) [Foto](#) [Satira](#) [Necrologie](#) [Eventi](#)

[Cerca](#) [Ricerca avanzata](#)

[Farmacie di turno TN](#)

[Home](#) | [Rubriche](#) | [Gourmet](#) | Vallagarina, di cucina in cantina – Di Giuseppe Casagrande

Vallagarina, di cucina in cantina – Di Giuseppe Casagrande

[Invia ad un amico](#)
[Versione stampabile](#)
[Versione solo testo](#)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343



PALAZZO TRENTINI
Via Manzi 27 - Trento

13/09/2022

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343



13-09-2022

Pagina

Foglio 3 / 5

LADIGETTO.IT (WEB)



www.ecostampa.it

Via Vianini 27 - Trento
da lunedì a venerdì

La Strada del Vino propone un percorso enogastronomico dall'antipasto al dolce da

Farmacie di turno BZ

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343



Meteo Trentino



Stasera in TV



Film in Trentino



Stampa digitale on-line



gustare assieme ai produttori nella corte di Palazzo Fedrigotti a Isera

image [La corte di Palazzo Fedrigotti a Isera, sede dell'evento enogastronomico.](#)

Dopo il successo delle precedenti edizioni, torna anche quest'anno la kermesse «Vallagarina, di cucina in cantina», l'evento che la Strada del Vino e dei Saperi del Trentino, in collaborazione con il Comune di Isera, organizza nell'ambito de «La Vigna Eccellente... ed è subito Isera» [\[ne parliamo in altro articolo - NdR\]](#), manifestazione enologica dedicata al Marzemino in programma da venerdì 16 a domenica 18 settembre.

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 abbinata 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 con la focaccia romana del Panificio Moderno

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, 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.



L'eccellente vigna di Isera.

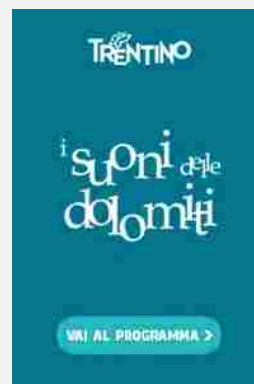
Ricca di selezioni di vini del territorio, grappe, distillati e amari

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 Rosé 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

PALAZZO TRENTINI
Via Mancini 27 - Trento
da lunedì a venerdì
8.30 - 19.00
sabato 8.30 - 13.00



Meteo Alto Adige



Film a Bolzano



Pagine Gialle



PER LA TUA PUBBLICITÀ



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 Vivalis; Aperitivi Specialino e Gino, Amaro Trentino, Amaro Sfumato, Elisir Dello Speciale di Antica Erboristeria Dott. 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.

Le varie opzioni: Grappolo, Racimolo e Acino (con relativi prezzi)

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 l'opzione 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 ore 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 fino al 18 settembre lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

In alto i calici. Prosit!

Giuseppe Casagrande – g.casagrande@ladigetto.it



Le Rubriche



PENSIERI, PAROLE, ARTE
di Daniela Larentis



PARLIAMONE
di Nadia Clementi



MUSICA E SPETTACOLI
di Sandra Matuella



PSICHE E DINTORNI
di Giuseppe Maiolo



DA UNA FOTO UNA STORIA
di Maurizio Panizza



LETTERATURA DI GENERE
di Luciana Grillo