

L'Adigetto.it

Il quotidiano online del Trentino Alto Adige

www.bontadi.it

1790

Home | Interno | Covid-19 | Alto Adige | Esteri | Letteratura | Arte e Cultura | Pagine di storia | Economia | Festival Economia | Miss | Saperi | Sport | Foto | Satira | Necrologie | Eventi

Cerca | Ricerca avanzata

ENOVELY

GIRO D'EUROPA
AL BORGO NUOVO
CON I VINI DI ENOVELY

07/09

DALLE 19.00 ALLE 23.00

FINITEC - CAVA
- SPINER

SCOPRI DI PIÙ

Farmacie di turno TN

PALAZZO TRENTINI

Via Mancini 27 - Trento

da lunedì a venerdì

8.30 - 19.00

sabato 8.30 - 13.00



Meteo Trentino

Festeggiamo
insieme i 50 anni
del Museo delle Palafitte
del Lago di Ledro



Stasera in TV

L'arte trentina di
fare il formaggio

Home | Saperi | Vino Trentino | Con «La vigna eccellente: Vallagarina, di cucina in cantina»

Con «La vigna eccellente: Vallagarina, di cucina in cantina»

07/09/2022

Un percorso enogastronomico dall'antipasto al dolce, insieme ai produttori e ristoratori del territorio, da gustare nella corte di Palazzo Fedrigotti a Isera



Dopo il successo raccolto nelle precedenti edizioni, torna anche quest'anno Vallagarina, di cucina in cantina ([link](#)), 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, 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 19.00 alle 23.00, 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, Vezzera e rucola, mentre il Caseificio Sociale di Sabbionara propone un quartetto di formaggi composto da Caciotta all'erba cipollina, Casat del Baldo fresco,

Invia ad un amico

Versione stampabile

Versione solo testo

ENOVELY

GIRO D'EUROPA
AL BORGO NUOVO
CON I VINI DI ENOVELY

07/09

DALLE 19.00 ALLE 23.00

FINITEC - CAVA
- SPINER

SCOPRI DI PIÙ

Farmacie di turno BZ

PALAZZO TRENTINI

Via Mancini 27 - Trento

da lunedì a venerdì

8.30 - 19.00

sabato 8.30 - 13.00



Meteo Alto Adige

TRENTINO

i suoni delle
dolomiti

VAI AL PROGRAMMA

Film a Bolzano



Film in Trentino


Stampa digitale
on-line


Ristoranti

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.



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 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



Pagine Gialle



Le Rubriche



Ristorante
BORGO NUOVO
Trento
0461 261 1375



MAS
DE LA
FAM

LOCANDA 2 CAMINI



3 Locanda delle tre chiavi
RISTORANTE
ENOTECA
BED & BREAKFAST

Stampa online

il Trentino

TELE VIGNOLE

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 ad ore 12.00.

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.



© Riproduzione riservata

Condividi con: [Facebook](#) [Twitter](#)

Commenti (0 inviato)

totale: | visualizzati:

Invia il tuo commento

Il tuo nome:

La tua e-mail:

Il tuo sito web:

Aggiungi i tuoi commenti:

Inserisci il codice che vedi sull' immagine:

Image:

Code:

Submit



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



SCENARI
di Daniele Bormancin



IL VENERDI DI FRANCA MERZ
di Franca Merz



DIALETTO E TRADIZIONE
di Cornelio Galas



ORTO E GIARDINO
di Davide Brugna



GIOVANI IN AZIONE
di Astrid Panizza



NELLA BOTTE PICCOLA...
di Gianni Pasolini



GOURMET
di Giuseppe Casagrande



ALLA RICERCA DEL GUSTO
di Alla ricerca



CENTENARIO DELLA GRANDE GUERRA
di Guido de Mozzi



CARTOLINE
di Bruno Lucchi



L'AUTONOMIA IERI E OGGI
di Mauro Marcantoni



UNA FINESTRA SU ROVERETO
di Paolo Farinati



I MIEI CAMMINI
di Elena Casagrande

Necrologie



Ci ha lasciati
SERGIO GOLSER
Aveva 88 anni