



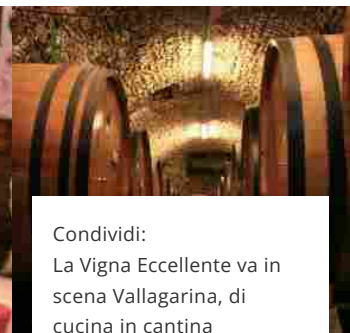
CONTATTA VINIEVINO
RESTA INFORMATO SU VINIEVINO
AREA PROFESSIONAL
AREA RISERVATA

- CANTINE
- RISTORANTI
- CONSORZI
- DISTILLERIE
- OLEIFICI
- ENOLOGI
- SOMMELIER
- AGRONOMI
- ALBERGHI
- ATTREZZATURE ENOLOGICHE

PARLIAMO DI VINO ▾ NEWS&EVENTI SUL VINO ▾ COMMUNITY DEL VINO ▾ VINI ITALIANI ▾ OLIO GEOWINE
WINE STORE 🛒



HOME > PARLIAMO DI VINO > TURISMO DEL VINO > LA VIGNA ECCELLENTE VA IN SCENA VALLAGARINA, DI CUCINA IN CANTINA



Condividi:
La Vigna Eccellente va in
scena Vallagarina, di
cucina in cantina



Redattore:

COMMENTI

Stampa

LA VIGNA ECCELLENTE VA IN SCENA VALLAGARINA, DI CUCINA IN CANTINA

Un percorso enogastronomico dall'antipasto al dolce, insieme ai produttori e ristoratori del territorio, da gustare nella corte di Palazzo Fedrigotti a Isera. 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 19.00 alle 23.00.

Trentino, enogastronomia.

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.

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, 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.

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 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.

07/09/2022

© RIPRODUZIONE RISERVATA

COMMENTI

PER INSERIRE UN COMMENTO DEVI ESSERE REGISTRATO

Non sono stati scritti ancora commenti su La Vigna Eccellente va in scena Vallagarina, di cucina in cantina. Scrivi tu il primo commento su La Vigna Eccellente va in scena Vallagarina, di cucina in cantina