

## In arrivo un ricco weekend, con 16 appuntamenti di DIVIN OTTOBRE

LINK: <https://www.fooday.it/in-arrivo-un-ricco-weekend-con-16-appuntamenti-di-divin-ottobre.html>



In arrivo un ricco weekend, con 16 appuntamenti di DIVIN OTTOBRE. Anche nel prossimo fine settimana ce n'è davvero per tutti i gusti con DiVin Ottobre, la rassegna di eventi organizzati dai soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino per valorizzare le delizie dell'autunno.

18/10/2024 Photo credits: FotoTecaMasoPoli

Diverse le novità di questo weekend. Come gli Aperitivi Narrati di Autumnus. Il primo, venerdì 18 ottobre alle 20.30 presso la Sala Marangonerie del Castello del Buonconsiglio, prevede l'incontro tra i formaggi stagionati del Caseificio Sociale di Predazzo e Moena, dolci preparazioni a base di castagne sotto spirito della Cooperativa Castanicoltori Trentino Alto Adige e una selezione di grappe trentine, anche in versione miscelata, con le produzioni di Distilleria F.lli Pisoni, Distilleria Francesco, Distilleria Marzadro e Fondazione E. Mach, con il racconto dell'Assaggiatore

ANAG Alessandra Nicoletti. Il secondo, sabato 19 ottobre alle 11.00 sempre presso Sala Marangonerie, coinvolge invece i Trentodoc e la trota del Trentino, con la degustazione di sei etichette di altrettanti produttori - Agraria di Riva del Garda, Borgo dei Posseri, Cantina Michele Sartori, Cantina Sociale Roverè della Luna Aichholz, Cembra Cantina di Montagna, Cenci Trentino, Mas dei Chini - e i prodotti ittici ASTRO in varie declinazioni. E poi, sempre nell'ambito della kermesse della Pro Loco Centro Storico di Trento il grande evento Incontridivini, sabato 19 ottobre dalle 17.00 alle 23.00: un viaggio alla scoperta dei vini rappresentativi del Trentino - dalla Nosiola al Müller Thurgau, fino a Marzemino, Teroldego Rotaliano e Trentodoc - e della grappa trentina, arricchito dalle degustazioni food di ENAIP Primiero e da brevi intermezzi teatrali della

compagnia Koinè, per un percorso itinerante tra le sale di Palazzo Trautmannsdorf e gli spazi del Castello del Buonconsiglio. Spostandosi a Mezzolombardo, nel pomeriggio, Floricoltura Roncador delizierà i palati con una Castagnata d'Autunno, a base di marroni dell'Associazione tutela Castione e i vini di Cantina Rotaliana di Mezzolombardo. In tema novità, Castagne, zucche e magia da Vivai Brugna a Trento, durante tutta la giornata di domenica 20 ottobre. Una festa per le famiglie, con animazione, magia, giochi, bolle, palloncini, musica e sorprese, intervallate da pranzo e merenda con i prodotti di Panificio Pasticceria Tecchiolli, Revì Trentodoc e le castagne della Cooperativa Castanicoltori Trentino Alto Adige. Sempre domenica, a Campo Lomaso e Dasindo di Comano Terme, la CO.P.A.G (Cooperativa Produttori Agricoli

Giudicariesi) organizza la quattordicesima edizione della Festa della Patata, in collaborazione con Garda Trentino, Agraria Riva del Garda, Cantina Toblino, Associazione Festa dell'Agricoltura e Pro Loco Piana del Lomaso. Sabato 19 e domenica 20 ottobre Brentonico e l'Associazione Tutela Marroni di Castione celebrano la Festa del Marrone, con degustazioni e scoperta del territorio, grazie ad un percorso di circa 4 chilometri nel castagneto, tra piante secolari e intensi colori del bosco in pieno foliage. Ricco anche il programma dei Maroni in festa di Drena, nelle stesse giornate, tra laboratori, musica, showcooking, camminate e, ovviamente, assaggi di questa specialità del territorio. Tra le realtà coinvolte, l'Azienda Agricola 'La Quadra', la Cooperativa Castanicoltori Trentino Alto Adige, il Ristorante Tipico La Casina, l'Azienda Agricola Gino Pedrotti. Prosegue per tutto il fine settimana anche il programma di Dolo-Vini-Miti in Val di Cembra, tra trekking, degustazioni, cantine aperte, spettacoli immersivi, convegni, mostra dei produttori, oltre alla masterclass che indaga la verticalità di paesaggio, con un confronto tra Val di Cembra e Valchiavenna, e all'attesissimo evento

'Caneve en festa'. E poi ancora i Vigneti d'autunno di Maso Poli di Pressano di Lavis, sabato 19 ottobre alle 10.30 e alle 14.30 con camminata tra i vigneti e degustazione finale in abbinata ai prodotti di Arturo Paoli Specialità Alimentari e Panificio Moderno; 100% Nosiola sabato e domenica, dalle 15.00 alle 16.00 presso l'Hosteria Toblino di Sarche di Madruzzo con quattro degustazioni di questa varietà in abbinata a un tagliere di salumi e formaggi locali e ad un assaggio di Olio d'oliva extravergine del Garda Trentino di Agraria Riva del Garda; Divin Teroldego domenica 20 da Endrizzi a San Michele all'Adige con degustazione in abbinata ai formaggi di Caseificio Presanella e mele La Trentina e, alle 11.00 e alle 15.00, visita guidata. Tornano anche le Merende d'autunno di Innesti Restaurant di Pergine Valsugana, ore 18.30, con piatti a base di ittico di Trota Oro, vini di Villa Corniole e Zanotelli e musica live di Mattia Nardin - Acoustic Lounge Live Music, e le escursioni sul territorio. Sia sabato che domenica, Tra masi, vigneti e contrade ad Ala, partendo dall'Azienda La Cadalora, e A Terragnolo, tra trekking e sapori, con finale da Osteria 33 per il Fanzelto con i

prodotti di Salumeria Belli e i formaggi di Caseificio Sociale di Sabbionara, accompagnati da un calice di vino di **Albino Armani** - Viticoltori dal 1607. Infine Autumn Gourmet al Grand Hotel Comano Terme: un long weekend tra degustazioni, visite e cene a base di prodotti del territorio, dalla colazione a cura del pastry chef, fino alla cena degustazione con i presidi Slow Food, intervallati da massaggi e momenti wellness presso il centro benessere e il Parco Termale. La rassegna DiVin Ottobre è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con il sostegno della Regione Trentino - Alto Adige e de La Trentina. Per info e prenotazioni, [Tastetrentino.it/DiVinOttobre](http://Tastetrentino.it/DiVinOttobre) e Informazioni sulla pubblicazione Testo inviato da: Mariella Belloni