Dal 13 al 22 aprile tanti golosi appuntamenti per celebrare Nosiola e Vino Santo

Anche quest'anno, in occasione della rassegna «DiVinNosiola, quando il vino si fa santo», che promuove un vitigno bianco unico al mondo al quale si devono produzioni enologiche di grande pregio, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino lancia «A tutto Nosiola», 25 tra eventi e iniziative, per valorizzare la Nosiola e il prezioso nettare ottenuto dalla torchiatura degli acini della Nosiola stessa, il Vino Santo. Il programma, che coinvolge cinquanta soci, si muove, dal 13 al 22 aprile, dalla Valsugana al Lago di Garda, dalla Piana Rotaliana alla Vallagarina, dalle Valle di Cembra alla Valle dei Laghi, passando per Trento, tra degustazioni con i produttori, escursioni nei vigneti, menù a tema. La manifestazione è inserita nel calendario di #trentinowinefest, che raccoglie gli appuntamenti dedicati ai vini più rappresentativi del Trentino coordinati e promossi dalla stessa Strada.

La kermesse si apre con Palazzo Roccabruna – Enoteca Provinciale del Trentino di Trento, che nei due fine settimana del 13 e 14 aprile e del 19, 20 e 21, offrirà la possibilità di conoscere da vicino Nosiola, Vino Santo, Grappa di Nosiola e Grappa di Vino Santo con «Proposta fine settimana di Nosiola e Vino Santo».

Venerdì 13 aprile la Cantina Sociale di Trento con «Aperitivo al profumo di Nosiola», apre le proprie porte al pubblico per offrire la propria Nosiola in abbinata ai formaggi del Caseificio Sociale di Sabbionara. Il 14 e il 21 Comano Cattoni Holiday organizza a Madruzzo «Slow tour divino», un percorso enogastronomico con degustazione di Nosiola, mentre martedì 18 aprile è il giorno de «La Caleidoscopica Nosiola», una degustazione di quattro etichette, tra cui quelle di Azienda Agricola Zeni Roberto e Azienda Agricola Salvetta, nella cornice di Castel Pergine. Due giorni dopo, venerdì 20, Cavit organizza presso la Pasticceria Bertelli di Trento i «Dolci incontri di gusto», grazie ai quali il Vino Santo aziendale incontra dolci delizie realizzate con i prodotti di Latte Trento. Sabato 21 l'Azienda Agricola Cobelli a Sorni di Lavis ospita «Nosiola a tutto pasto», una cena studiata per valorizzare la Nosiola, il Vino Santo e la grappa di cinque aziende, tra cui la cantina ospitante, Bolognani Azienda Vinicola, Maxentia, mentre grazie a «Nosiola e Asparagi a Castel Noarna», si può abbinare la visita al maniero di Nogaredo con la degustazione di speciali annate dell'azienda omonima, abbinate al risotto agli asparagi. Domenica 22 l'attenzione si sposta sull'Azienda Agricola Francesco Poli di Santa Massenza di Vallelaghi, con «Declinazioni di Nosiola», che accoglierà chi desidera assaporare la Nosiola Sottovi, il Massenza Belle, il Maiano e il Vino Santo. Dal 13 al 22 nei punti vendita di Trento e Pergine della Gelateria Peterle, grazie a «Gelato Valle dei Laghi», si potrà scoprire come la Nosiola possa diventare un delicato sapore da regalarsi su un cono o in una coppetta.

Per quanto concerne le degustazioni, dal 13 al 22 aprile, presso la Piazzetta del Gusto Tecchiolli di Vezzano di Vallelaghi verranno serviti in «Nosiola tra sorsi e morsi» la Nosiola, il Vino Santo e la grappa di Nosiola di Maxentia e della Distilleria Azienda Agricola Casimiro, abbinati al prodotto da forno Dolcenosiola di Panificio Pasticceria Tecchiolli. Nelle stesse date, grazie a «Aperitivo con Nosiola», il "nettare" di Cavit incontrerà i prodotti trentini presso lo Scrigno del Duomo a Trento, mentre grazie a «Profumo di pane e Nosiola» il bianco di Castel Noarna e quello di Azienda Agricola Gino Pedrotti andranno a braccetto con il pane a lievitazione naturale del Panificio Moderno, presso Briciole Food & Drink di Rovereto. Dal 16 al 21 aprile con «Incontri di gusto» e «Nosiola autoctona» i salumi di Arturo Paoli Specialità Alimentari verranno abbinati rispettivamente alle Nosiola di Cantina La Vis a Lavis e a quelle di Cembra cantina di montagna a Cembra di Cembra

Lisignago all'interno delle due vinoteche aziendali.

Si passa poi alle proposte enogastronomiche, cinque delle quali proposte a Trento dal 13 al 22 aprile. Si comincia con «Nosiola a tavola», dove il pregiato bianco di Azienda Agricola Donati incontrerà i piatti dell'Antica Trattoria Due Mori; si prosegue con «In tavola con la Nosiola», dove la Nosiola di Azienda Agricola Pojer e Sandri e il Vino Santo di Azienda Agricola Francesco Poli, verranno serviti in abbinamento ai piatti di Old Bar & Food; al Ristorante al Vò, per «Nosiola e sapori di montagna» i piatti dello chef sposeranno la Nosiola di Gaierhof Azienda Vinicola e quello della Cantina La Vis; all'Osteria Le due Spade «La proposta di mezzodì... speciale Nosiola» punta sul vino dell'Azienda Agricola Francesco Poli; infine al Panificio Moderno Piazza Lodron 21 la «Nosiola da gustare» sarà quella delle Aziende Agricole Eredi di Cobelli Aldo, Gino Pedrotti, Poli Francesco, Poli Giovanni, Salvetta e Castel Noarna che incontrerà le proposte gastronomiche del ristorante.

Negli stessi dieci giorni il cartellone propone altri quattro appuntamenti sul territorio provinciale. Il Ristorante Villetta Annessa di Riva del Garda con «Profumi e sapori del Garda» proporrà specialità da abbinare alla Nosiola dell'Azienda Agricola Gino Pedrotti. In Valle dei Laghi, a Sarche di Madruzzo, l'Hosteria Toblino ha ideato il menù «Abbinando la Nosiola», dove le proposte gastronomiche incontrano la Nosiola di Cantina Toblino, mentre il Ristorante da Pino con «I sapori della Nosiola» a Grumo di San Michele all'Adige porterà sulle proprie tavole la Nosiola di Azienda Agricola Pojer e Sandri e il Vino Santo di Azienda Agricola Francesco Poli, in abbinamento e protagonista di speciali piatti. Chiude il ventaglio delle degustazioni «Nosiola a primavera» di Ristorante Tipico La Casina a Drena, dove le proposte gastronomiche saranno abbinate alla Nosiola di Cantina Toblino.

Due le proposte vacanza per soggiornare una notte a Levico Terme o due a Pietramurata di Dro: nel primo caso il «Weekend tra Nosiola e sapori locali» ci porterà nel B&B Alla Loggia dell'Imperatore alla scoperta di «A tutto Nosiola» e della Nosiola di Cavit; nel secondo caso «Nosiola & coccole», ci porterà da Pietra Rara – room&breakfast alla scoperta del territorio in bicicletta e della Nosiola dell'Azienda Agricola Gino Pedrotti.

Per informazioni: www.tastetrentino.it/atuttonosiola