

Undici proposte per accogliere la primavera Gemme di Gusto ci attende dall'1 al 6 maggio

Con la primavera si risveglia il bisogno di stare all'aria aperta per farsi accarezzare dal sole, per passeggiare all'aria aperta, riscoprendo il profumo dei prati e delle piante fiorite. Fra i cinque sensi che possiamo utilizzare per ristabilire un contatto con la natura, quello del gusto ci offre una modalità particolarmente piacevole, proprio per questo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino anche quest'anno lancia la rassegna «Gemme di Gusto», che propone ben undici iniziative, undici modi per assaporare la primavera in maniera unica e speciale. La kermesse, che fa parte delle #trentinowinefest, calendario di manifestazioni enologiche dedicate ai vini più rappresentativi del Trentino, coordinate e promosse dalla stessa Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, coinvolge una cinquantina di soci e avrà luogo da martedì 1 a domenica 6 maggio.

Si comincia martedì 1 con «Passeggiate a Calendimaggio», due suggestivi trekking alla scoperta di gusto e territorio attraverso i viottoli di campagna che circondano il borgo lagarino, proposti dal Comune di Nogaredo in occasione di Calendimaggio, festa che vuole celebrare l'arrivo della primavera. La passeggiata mattutina (partenza alle ore 10) terminerà con la visita a Castel Noarna e la degustazione dei vini aziendali; quella pomeridiana invece (partenza alle ore 14), alla ricerca dei "sassi incantati", si concluderà presso Relais Palazzo Lodron, con la degustazione guidata delle grappe e liquori della Distilleria Marzadro.

Il giorno successivo, mercoledì 2, ci si sposta in Valsugana per «Tramonto nel vigneto», alle ore 18 presso Cenci Trentino di Castelnuovo. L'iniziativa comincerà tra i filari, dove si passeggerà tra i vigneti parlando del risveglio della vita in campagna in primavera e delle erbe spontanee presenti; si passerà poi in cantina per brindare con lo Chardonnay aziendale abbinato ad altre specialità della valle, come prodotti di Carni e Salumi Meggio, i formaggi di Crucolo, le confetture dell'Azienda Agricola Il Leprotto Bisestile, raccontati direttamente dai produttori.

Giovedì 3 maggio alle ore 19 Gemme di gusto vi aspetta alle Cantine Mezzacorona-Rotari, a San Michele all'Adige, che organizzano «Fiori nel piatto!». Le profumate nuove annate dei vini "Castel Firmian" incontrano infatti le creazioni culinarie del Ristorante Da Pino realizzate utilizzando i fiori eduli dell'Azienda Agricola "Dal Brolio il Lago Fiorito" e i formaggi del Caseificio Presanella.

Due gli appuntamenti in programma venerdì 4. Il primo, «Gusto in vigna», alla Cantina La Vis e nei vigneti di Giovo alle ore 17: dopo aver raggiunto insieme Maso Franch, sarà possibile passeggiare nel vigneto, conoscerne le caratteristiche e brindare tra i filari. Al termine di questa escursione all'aria aperta, seguirà la visita guidata alla cantina con degustazione dei vini abbinati ai prodotti della Macelleria Zanotelli e agli asparagi bianchi di Zambana, proposti da As.T.A. Asparagicoltori Trentini Associati.

Il secondo evento, «Sotto tralci di stelle», è organizzato dalla Cantina Mori Colli Zugna: dalle ore 19 alle 22 l'enoteca proporrà agli ospiti ad un aperitivo in musica, reso spumeggiante dalle bollicine "Terra di San Mauro" e dai vini della stessa cantina. L'appuntamento sarà reso più goloso dai formaggi nostrani del Caseificio Sociale di Sabbionara, dal pane a

lievitazione naturale del Panificio Moderno, dai prodotti di carne equina di Macelleria Equina Zenatti e gustosi finger food a km 0.

Sabato 5 «Gemme di gusto» si fa in cinque: a Riva del Garda, a partire dalle 9,30, si potrà partecipare ad una passeggiata alla scoperta di vigneti e oliveti («I mille volti del Brione»), un itinerario che condurrà fino al Forte Garda, dove si degusteranno i prodotti del territorio ovvero i vini e l'olio extravergine di oliva di Agraria Riva del Garda, i formaggi dell'Azienda Agricola Fontanèl, i salumi della Azienda Agricola Macelleria Bertoldi, i prodotti ittici di Azienda Agricola Troticoltura Armanini, il pane del Panificio Pasticceria Tecchiolli e i prodotti a base di farina del Molino Pellegrini.

Nel pomeriggio a Comano Terme, nelle Valli Giudicarie, alle 13,30 partirà «SMaLL: la filosofia dei contrasti» un'escursione guidata a cura del Comano Cattoni Holiday con assaggi nella suggestiva atmosfera della fortezza longobarda SMaLL - San Martino Lundo-Lomaso, si potranno così scoprire le caratteristiche di un territorio unico, attraverso prodotti eccellenti portati da Azienda Agricola Filanda de Boron, Azienda Agricola Fontanèl, Co.P.A.G. – Cooperativa Produttori Agricoli Giudicaresi, Malghito, Panificio Pasticceria Tecchiolli, Salumificio Parisi, Trota Oro.

Una proposta dedicata a grandi e piccini avrà luogo in Valle di Cembra: «Bimbi in spalla... tra natura e sapori». Alle 14,30 al Green Grill – Info e Sapori di Altavalle prenderà il via una passeggiata alla scoperta dei Masi di Grumes, che darà l'opportunità di apprezzare tesori naturalistici nascosti e i sapori del territorio, quali i salumi della Macelleria Zanotelli, le confetture di Ca' dei Baghi, gli sciroppi dell'Azienda Agricola Giove e un calice di vino dell'Azienda Agricola Pojer e Sandri.

Sempre sabato alle 15,30 si potrà partecipare alla «Passeggiata Orridolce»: guidati da un accompagnatore i partecipanti andranno alla scoperta della collina di Trento, nel territorio dell'Ecomuseo dell'Argentario, giungendo nel canyon scavato dal torrente Fersina a Ponte Alto. Il finale in dolcezza è garantito dai prodotti di Ca' dei Baghi, della Cooperativa Castanicoltori Trentino Alto Adige e di Maso Martis Azienda Agricola Biologica.

Il 5, ma anche il 6 maggio, si torna in Piana Rotaliana per una «Degustazione sensoriale» proposta a Mezzocorona nell'Azienda Agricola Donati Marco: in entrambe le giornate alle 10 e alle 15 si potranno visitare il vigneto centenario di Teroldego Rotaliano, la cantina sotterranea di fine Ottocento e la barricaia; seguirà la degustazione, utilizzando i cinque sensi, della nuova produzione di vini, abbinata ai prodotti della Macelleria Paolazzi e del Panificio Zambanini.

La kermesse si conclude domenica 6 maggio: la Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige organizza una proposta enogastronomica originale, «Endrizzi Dog Friendly», studiata per chi ama i cani. Dalle ore 16 al Masetto, in compagnia dei migliori amici a quattro zampe, si potranno degustare le stuzzicherie del Ristorante Al Vo' con i vini di Cantina Endrizzi e il gelato della Gelateria Peterle. Collaborano i volontari della Lega nazionale per la difesa del Cane e del Canile di Trento.

In alcune di queste iniziative verranno distribuiti, in omaggio ai partecipanti, le mele de La Trentina.

Per info: tastetrentino.it/gemmedigusto

#gemmedigusto #trentinowinefest #stradavinotrentino