

«DiVin Ottobre», quattordici iniziative tra i colori e i sapori dell'autunno

L'autunno è una delle stagioni ideali per gustare i sapori del territorio. Per valorizzare le numerose opportunità enogastronomiche che si possono cogliere in questo periodo dell'anno, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino organizza «DiVin Ottobre», rassegna che propone gustose iniziative in tutti i weekend del mese. Si tratta di una kermesse alla quale prendono parte un centinaio di soci, impegnati in 14 diverse proposte, che diventano occasioni per scoprire paesaggi suggestivi attraverso un viaggio nel gusto, che coinvolge cantine, aziende agricole, produttori e ristoranti nei colori caldi dell'anno.

Il programma della 13ª edizione si apre negli spazi di Agraria Riva del Garda venerdì 5 ottobre, quando è in programma una serata intitolata «I vini Bordolesi», che prevede degustazioni pratiche e qualche pillola tecnica, il tutto accompagnato da piacevoli abbinamenti con prodotti locali. Il giorno dopo dal Green Grill Info e Sapori di Grumes di Altavalle partirà un'escursione, «Bimbi in spalla... d'autunno», che prevede la raccolta di materiali naturali lungo il cammino, un laboratorio creativo e una ghiotta merenda finale.

Domenica 7 a Castel Pergine, a Pergine Valsugana, avrà luogo un'originale degustazione musicale, chiamata «Domenicastello» dedicata a Rossini, in compagnia dell'Ensemble Mosaici Sonori, un'occasione per degustare un calice di vino accompagnato dalle proposte gastronomiche del ristorante. Nella stessa giornata presso l'Azienda Agricola Sperimentale FEM Rovereto, grazie a «Naturalmente Bio» si celebreranno le produzioni biologiche dell'agroalimentare trentino, attraverso incontri e degustazioni curate dalla Federazione Trentina agricoltura biologica e biodinamica. Ancora domenica 7 alle Cantine Mezzacorona di Mezzocorona spazio alla giornata conclusiva di «Trentino barbecue» con le "Macellerie di Montagna" protagoniste: l'iniziativa è stata chiamata «Vette di Gusto» e prevede un workshop con nutrizionisti, degustazioni, giochi per i più piccoli e una grigliata abbinata al Teroldego Rotaliano.

Da venerdì 12 a domenica 14 ottobre ad Isera avrà luogo «La vigna eccellente», un fine settimana dedicato al Marzemino nel corso del quale si alterneranno momenti tecnici, come i wine tasting con i produttori o il concorso dedicato al più bel vigneto del vino lagarino, eventi proposti da cantine e ristoranti e performance teatrali a tema. Sabato 13 ottobre a Cembra si potrà partecipare a «Caneve aperte», una originale cena itinerante nel centro storico, alla scoperta di spumanti, vini e grappe abbinati a sapori a Km Zero, a cura di Cembrani Doc. Nel percorso non mancheranno momenti di musica rock, folk e jazz.

Nel fine settimana successivo saranno quattro le iniziative alle quali si potrà prendere parte. Venerdì 19 alle Cantine Monfort di Lavis è in programma «Degusta l'autunno», una serata in cui i vini aziendali incontreranno i sapori della tradizione e le immancabili caldarroste. Nella stessa giornata alla Cantina La Vis è in programma «Fermenti e profumi d'autunno» una visita che prevede oltre alla degustazione dei prodotti aziendali abbinati ai gustosi sapori di stagione, la

la TRENTINA frutta di famiglia

possibilità di assaggiare i vini direttamente dalle botti.
Sono due gli appuntamenti organizzati sabato 20 ottobre. Si comincia con «I colori del bosco», un trekking naturalistico guidato lungo i sentieri della Rete delle Riserve Alta Val di Cembra – Avisio, che avrà inizio dal Green Grill-Info e sapori; chi desidera potrà portare con sé il proprio amico a quattro zampe. Nel pomeriggio a Mas dei Chini, a Martignano di Trento, si potrà andare «Alla scoperta del maso», esplorazione guidata tra i vigneti della tenuta che si concluderà con la visita della cantina, dove si brinderà con le bollicine di montagna e stuzzicherie del territorio.
«DiVin Ottobre» si concluderà nell'ultimo weekend del mese. Sabato 27 e domenica 28 a Roncegno Terme sarà protagonista la tradizionale «Festa della castagna», che verrà idealmente inaugurata nella serata di venerdì 26 ottobre, con la degustazione «Il Terroir del castagno e il gusto del vino». Nelle stesse tre giornate a Campo Lomaso e Dasindo di Comano Terme al centro dell'attenzione sarà la «Festa della patata», una sagra che omaggia questo prodotto di montagna, alla quale si affiancano cene gourmet, degustazioni, laboratori, passeggiate e mostre d'arte. Infine nella stessa domenica ad Avio è in programma «Agrifest», un evento nel cuore del borgo in cui l'agricoltura si mette in mostra attraverso i suoi saperi e sapori.
Per conoscere i dettagli di ogni iniziativa e per prenotare la propria partecipazione si può visitare la pagina web tastetrentino.it/divinottobre oppure contattare la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino (0461-921863, info@stradavinotrentino.com).
«DiVin Ottobre» fa parte delle #trentinowinefest, calendario di manifestazioni enologiche dedicate ai vini più rappresentativi del Trentino, coordinate e promosse dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino ed è organizzato con il supporto di La Trentina, BIM dell'Adige, Comunità Alta Valsugana, Comunità della Val di Cembra e Comunità della Vallagarina.

La manifestazione ha luogo grazie al coinvolgimento di Agraria Riva del Garda, Agriverde Bio, Alp, Apicoltura Biologica Angelini, Apicoltura Bolognani, Apicoltura Marco Vettori, Arturo Paoli Specialità Alimentari, ASTRO-Associazione Troticoltori Trentini, Azienda Agricola Beltrami Adriano, Azienda Agricola Bio Vallarom, Azienda Agricola Debiasi, Azienda Agricola de Tarczal, Azienda Agricola Fedrizzi, Azienda Agricola Francesco Poli, Azienda Agricola Giove, Azienda Agricola La Cadalora, Azienda Agricola Macelleria Bertoldi, Azienda Agricola Nicolodi, Azienda Agricola Pezzini Tiziano, Azienda Agricola Pojer e Sandri, Azienda Agricola Pravis, Azienda Agricola Salizzoni, Azienda Agricola Simoni, Azienda Agricola Solerbe Farm , Azienda Agricola Spagnolli, Azienda Agricola Tre Cime del Bondone, Azienda Agricola Troticoltura Armanini, Azienda Agricola Zanghielli Maurizio, Azienda Agricola Zeni Roberto, Azienda Petri, APT Rovereto e Vallagarina , APT Terme di Comano e Dolomiti di Brenta, APT Altopiano di Pinè Valle di Cembra, Associazione Festa dell'Agricoltura, Ballardini Carni, Bertolini Michele, Cà dei Baghi, Cantina El Zeremia, Cantina d'Isera, Cantina Furlani, Cantina La Vis, Cantine Mezzacorona-Rotari, Cantine Monfort, Caprificio di Onorato Matteo, Casa del Vino della Vallagarina, Casa Generalizia PSTSG - Comunità Murialdo, Caseificio Sociale di Sabbionara, Caseificio Sociale Val di Fiemme, Castel Pergine, Cembra cantina di montagna, Cembrani DOC, Comune di Avio, Comune di Isera, Comune di Rovereto, Cooperativa Castanicoltori del Trentino – Alto Adige, Cooperativa Sociale Gruppo 78 - Mas del Gnac, COPAG-Cooperativa Produttori Agricoli Giudicariesi, Dal Massimo Goloso, Distilleria Paolazzi, Distilleria Pilzer, Federazione Trentina Biologica e Biodinamica, Fondazione E. Mach, Gelateria Serafini, Green Grill – Info e sapori, Happy Ranch, Le Chicche, Locanda del Passatore, Locanda delle Tre Chiavi, Macelleria Cappelletti, Macelleria Cis Massimo, Macelleria Dagostin, Macelleria Paolazzi, Macelleria Paolazzi Luigi, Macelleria Sighel, Macelleria Zanotelli, Marchiori Carni e Salumi, Mas dei Chini, Maso Alto Agribirrificio, Maso Botes, Maso Franch, Maso Giomo, Mauro Zaffoni, Naturgresta Laboratorio prodotti officinali , Nonna Pomerenco, ONAV – sezione di Trento, Pane al pane, Panificio Moderno, Panificio Pasticceria Tecchiolli, Pro Loco di Roncegno Terme, Pro Loco Piano del Lomaso, Rete delle Riserve Alta Valle di Cembra – Avisio, Salumificio di Casa Largher, Società Agricola Fratelli Pelz, Società Agricola Zanotelli, Sviluppo Turistico Grumes, Trota Oro, Vasco Andreolli, Villa Corniole, Vivallis.