

«DiVin Ottobre» al via venerdì 5 ottobre
Cinque gli appuntamenti di questa settimana

Prende il via questa settimana l'edizione 2018 di «DiVin Ottobre», la rassegna organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino per valorizzare le numerose opportunità enogastronomiche che si possono cogliere in questo periodo dell'anno. 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 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. Si comincia alle ore 20, il costo a persona è di 20 euro.

Sabato 6 dal Green Grill Info e Sapori di Grumes di Altavalle partirà un'escursione, «Bimbi in spalla... d'autunno», adatta anche ai bambini in fascia o zaino, alla scoperta dei colori e dei tesori del bosco di Grumes e per andare alla ricerca di foglie, castagne ed altri elementi naturali, che saranno poi i protagonisti di un creativo laboratorio. Non mancherà un delizioso "AperiGreen" per grandi e piccini a base di prodotti locali. Appuntamento alle ore 15 sulla Statale 612 al Bivio dei Masi a Grumes Altavalle. Il costo a persona è di 7 euro per gli adulti e 5 per i bambini. È consigliata la prenotazione.

Tre le opportunità da cogliere 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. Appuntamento alle ore 17,30, il costo a persona è di 10 euro.

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. L'iniziativa è proposta dalle 10 alle 18, si consiglia di raggiungere la festa con la navetta gratuita che collega il centro di Rovereto con la manifestazione o in bicicletta attraverso la pista ciclabile.

Infine 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». Alle ore 9.30 è previsto un workshop con nutrizionisti ed esperti sull'importanza della carne nell'alimentazione, si prosegue poi con un aperitivo in compagnia dei giovani macellai alle ore 11.30 e alle 12 prende il via la grigliata abbinata al Teroldego Rotaliano Alle 16, infine, verrà servita la merenda del macellaio, quale golosa conclusione della giornata.