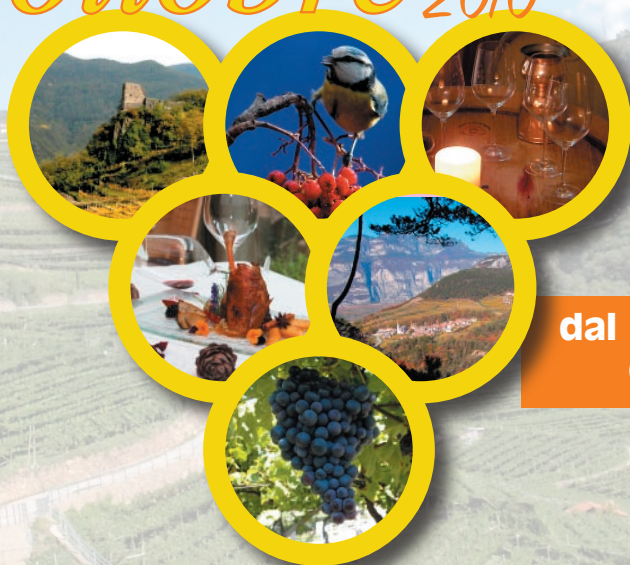


Di Vin ottobre 2010

Colori e sapori
d'autunno



dal 15 al 17
e dal 22 al 24 ottobre

Colline Avisiane, Faedo e Valle di Cembra

2 fine settimana ricchi di eventi, che vi faranno assaporare il nostro territorio


Strada del Vino e dei Sapori, Colline Avisiane,
Faedo, Valle di Cembra


TRENTINO



Di Vin ottobre 2010

Nei fine settimana dal 15 al 17 e dal 22 al 24 ottobre l'evento "Di Vin Ottobre" sarà l'occasione per scoprire la Strada del vino e dei sapori Colline Avisiane, Faedo, Valle di Cembra, percorrendo un viaggio di gusto, tra colori e sapori d'autunno visitando cantine, aziende agricole, ristoranti e agriturismi.

Tante le iniziative proposte: gustosi piatti proposti in abbinamento agli ottimi vini del territorio, visite alle cantine con degustazioni mirate, passeggiate nei vigneti degli antichi masi e suggestivi panorami autunnali dell'alta Valle di Cembra. Ecco dunque il ricco contenuto di un appuntamento da non perdere, che vi farà assaporare il nostro territorio!

N.B: Nelle strutture con l'asterisco (*) puoi anche pernottare!



Tel. 0461-680117

info@stradadelvinoedeisapori.it
www.stradadelvinoedeisapori.it

Tel. 0461-683110

infocembra@visitpinecembra.it



Diventa fan di Strada del vino e dei sapori
Colline Avisiane, Faedo e Valle di Cembra

1

profumi e sapori di montagna

Piscine di Sover **domenica 17 e 24 ottobre**

Ritrovo ad ore 14.00 in piazza della Chiesa.

Passeggiata sul sentiero “dei vecchi mestieri” che si snoda lungo il torrente Avisio passando per gli antichi masi, con visita all' Apicoltura Marco Vettori e alla raccolta di vecchi attrezzi dell'attività contadina.

Cena a base di prodotti trentini presso la Pensione Maria “Turismo Rurale”!

Insieme mangeremo:

cuori di ricotta e miele di acacia,

ventaglio di salumi nostrani,

formaggi di malga e verdure in agrodolce,

crepes con la confettura di mirtillo rosso

e per finire ... castagne dei nostri boschi!

Il tutto abbinato a Cimbri Rosso IGT Vigneti delle Dolomiti di Villa Corniole.

Le Aziende partecipanti...

Apicoltura Marco Vettori, via del Lagorai n. 48, Piscine di Sover,

tel. 0461-698223, cell. 348-4258325, apiscine@libero.it

Pensione Maria “Turismo Rurale”, via del Lagorai n. 30, Piscine di Sover,

tel. 0461-698251, cell. 338-2674974, www.mariaturismorurale.it (*)

Villa Corniole, via al Grec n. 23, Verla di Giovo,

tel. 0461-695067, fax 0461-695228, cell. 347-5860178, www.villacorniole.com

Prenotazioni: presso la Pensione Maria “Turismo Rurale”

Prezzo promozionale: € 20,00 previsto sconto per bambini





il bosco in cucina

**Grumes, Grauno, Faver
sabato 16 e 23,
domenica 17 e 24 ottobre**

Rassegna gastronomica sui prodotti del bosco organizzata dallo Sviluppo Turistico Grumes.

Ogni ristorante aderente all'iniziativa presenterà un proprio menù dedicato al bosco abbinato ai vini delle cantine della Valle di Cembra.

La rassegna è l'espressione gastronomica del progetto che Grumes ha dedicato per il 2010 al Bosco per mettere in risalto le diverse chiavi di lettura, dal lavoro allo sport, dalla musica alla scultura, dal teatro alla pittura, dal sacro al magico, per farne comprendere l'importanza economica, sociale e culturale, ieri, oggi e domani.

Scarica la brochure con le varie proposte menù sul sito www.sviluppogrumes.it

Le Aziende partecipanti...

Sviluppo Turistico Grumes, tel./fax 0461-688003, info@sviluppogrumes.it

Locanda El Casèl dei Masi, Maso Noldi n. 7, Grumes (TN)

tel./fax 0461-688012, cell. 348-2604673, elcaseldeimasi@gmail.com

La Locanda del Passatore, via Campagna n. 16, Faver,

tel./fax 0461-683111, www.locandadelpassatore.com

Rifugio Potzmauer, Grumes, cell. 333-7771211, www.rifugiopotzmauer.it

Stella Alpina, Grumes, tel. 0461-685019, www.weekendgrumes.it

Osteria del Grillo, Grauno, tel. 0461-688027

Prenotazioni: presso i ristoranti.

Prezzo promozionale: € 25,00 escluse bevande.

il bosco, emozioni a colori

Grumes sabato 16 e domenica 17 ottobre



Summit di appassionati ed artisti della pittura e delle arti visive, volto ad esaltare i colori, il linguaggio, la poesia e sacralità, la linfa vitale, il ruolo del bosco e dell'albero nella vita.

Il 16 e 17 ottobre, gli artisti avranno modo di studiare e rappresentare il bosco o l'albero in generale come pianta, dal vivo e secondo la tecnica più consona ad ognuno, ma avranno anche la preziosa occasione di ritrovarsi tra loro per confrontarsi e discutere, dibattere di arte, in uno scenario naturale e vario, tra i più particolari della Valle di Cembra.

Le opere prodotte saranno esposte presso il centro "Le Fontanelle" a Grumes dal 30 ottobre al 6 novembre nell'ambito delle iniziative a corona del Convegno "IL BOSCO DEL FUTURO, IL FUTURO DEL BOSCO" del 6 novembre 2010.

Vuoi partecipare al concorso? Visita il sito www.sviluppogrumes.it e scarica il regolamento, ti aspettiamo!

Le Aziende partecipanti...

Sviluppo Turistico Grumes, piazza Municipio n. 10, Grumes,
tel./fax 0461-688003, www.sviluppogrumes.it

Dove mangiare e dormire:

El Casel dei Masi, tel./fax 0461-688012, elcaseldeimasi@gmail.com

Rifugio Potzmauer, tel. 333-7771211, www.rifugiopotzmauer.it

Ristorante Pizzeria Stella Alpina, tel. 0461-685019, www.weekendgrumes.it



da ponciach alla preistoria
attraverso i sapori locali

Faver
domenica 24 ottobre

Ore 12.00 pranzo:

Il carpaccio di carne salmistrata della Valle di Cembra con scaglie di formaggio Vezzena
rösti di patate e cavolo cappuccio rosso in vinaigrette ai frutti di bosco.

Accompagnati da un calice di Müller Thurgau Cosler 2009 di Sandri Arcangelo

Seguirà passeggiata al Castion (1583 m), con circa 500 m di dislivello,
dove il dott. Bortolotti ci illustrerà le caratteristiche del luogo.

E per concludere ... merenda in baita:

Rotolo di grano saraceno e marmellata di mirtillo rosso

Castagne arrostiti e vin brulé

Infuso ai frutti di bosco.

Ore 18.00 ritorno in albergo

Le Aziende partecipanti...

Albergo Ristorante Ponciach, via Ponciach n. 14, Faver (TN)
tel. 0461-683166, www.albergoponciach.it (*)

Sandri Arcangelo, via Vanegge n.4, Faedo (TN),
Tel./fax 0461-650935, www.arcangelosandri.it

Prenotazioni: presso l'albergo.

Prezzo promozionale: € 25,00 previsto sconto per bambini.

5

peccati di passione e gusto divino...

**Giovo
venerdì 15, sabato 16
e domenica 17 ottobre**



Lo splendido panorama della Valle dell'Adige, una piccola azienda vitivinicola ed il piccolo alambicco di famiglia... fiore all'occhiello dell'Azienda viene custodito come un magico tesoro, è un pezzo unico e raro ancora oggi utilizzato per la distillazione della preziosa grappa. Sarete attratti nel vedere, nel sapere e nel conoscere...una lunga e magica storia. Si invitano i gentili ospiti alla visita al vigneto, cantina e distilleria e alla degustazione di vini abbinati a sfiziosi taglieri di formaggi e affettati della Valle di Cembra. Si propone inoltre la degustazione di grappa in abbinamento con il cioccolato fondente. Nel piccolo alambicco si possono ospitare gruppi di max 8 persone, la prenotazione risulta quindi obbligatoria. Le visite avranno luogo ogni due ore dalle 10.00 alle 20.00

Le Aziende partecipanti...

Azienda Agricola Devigili Elio di Devigili Daniela,
loc. Maso Belvedere 1, Giovo (TN), tel. 0461-870233 ,
cell.339 2528710, cantinadevigili@hotmail.com

Prenotazioni: presso la cantina

Prezzo promozionale: € 10,00 degustazioni vini con tagliere affettati e formaggi
€ 5,00 degustazione grappa in abbinamento con il cioccolato fondente



formaggio d'oro e sapori d'autunno

Faedo
venerdì 15 e 22, sabato 16 e 23,
domenica 17 e 24 ottobre

"FORMAGGIO D'ORO" - ore 18.00

Aperitivo degustazione

Piatto di formaggi trentini (Puzzone di Moena, Caprino di Cavalese, Fontal Predazzo) accompagnati dal delizioso miele trentino prodotto dal cuoco dell'albergo Renato Pergol e da un calice di Traminer Aromatico dell'Azienda Agricola Fontana Graziano di Faedo.

Illustrazione del percorso dalla produzione alla lavorazione del miele da parte del produttore.

"SAPORI D'AUTUNNO" – dalle ore 19.30

Cena tipica trentina

Canederli alle castagne e funghi e spezzatino di cervo con polenta alla griglia

Accompagnato da un calice di Pinot Nero dell'Azienda Agricola Fontana Graziano di Faedo

Frittelle di farina di castagne al miele locale di millefiori

Accompagnate dal succo di mele biologiche dell'Azienda Agricola Fagitana di Faedo.

Le Aziende partecipanti...

Hotel Faedo Pineta, via Pineta n. 36, Faedo (TN),
tel. 0461-650233, fax 0461-650197, www.hotelfaedopineta.it (*)

Azienda Agricola Fontana Graziano, via Case Sparse n. 9, Faedo (TN),
tel. 0461-650400, fax 0461-662633, cell. 349-1046510, vini.fontana@virgilio.it

Azienda Agricola Fagitana, via Cantone n.12, Faedo (TN),
tel./fax 0461-651025, cell. 329-7620428, remo.fontana@virgilio.it

Prenotazioni: presso l'hotel

Prezzo promozionale: € 9,5 per **formaggio d'oro**, € 18 per **sapori d'autunno**, menù bambini € 12.

7

vini e salumi, connubio perfetto!

Faedo
sabato 16 e sabato 23 ottobre

Visita guidata al vigneto, cantina e distilleria con degustazione vini, tra cui la nuova annata dello spumante rosè, il Merlino e il Filii, bianco a basso grado 9°.

I vini saranno affiancati da un tagliere di salumi prodotti da Paolo Arturi Alimentari, in particolare pasta di lucanica, lardo pancettato, coppa, lucaniche stagionate, manzo e pancetta affumicati.

La degustazione prevede anche grappe e aceti di frutta e di vino, abbinati rispettivamente a cioccolato e formaggi.

L'iniziativa avrà luogo dalle 10.00 alle 12.00.

Le Aziende partecipanti...

Azienda Agricola Pojer e Sandri, via Molini n. 4, 38010 Faedo (TN),

tel. 0461-650342, fax 0461-651100, www.pojeresandri.it

Paoli Arturo Alimentari, via Matteotti n. 8, Lavis (TN),

tel. 0461-246345, fax 0461-249420, www.arturopaoli.it

Prenotazioni: presso la cantina

Prezzo promozionale: € 10,00





visita guidata alle tradizioni trentine

**San Michele all'Adige
domenica 17 e 24 ottobre**

Ore 15.30 partenza della visita guidata

In occasione di DiVin Ottobre, il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele all'Adige propone visite guidate al prezzo ridotto di 2,50€ .

Un Museo che in ben 43 sale, con più di 12.000 oggetti esposti, tra i quali spiccano le grandi macchine ad acqua, mulino, fucina e segheria veneziana, si distingue per l'attenzione che dedica al sistema agrosilvopastorale della montagna trentina e alle lavorazioni artigiane di supporto al mondo contadino – legno, ferro, rame, ceramica, tessuti – fino alle testimonianze della religiosità, della musica e del folklore.

Necessaria la prenotazione al 0461 650314

Le Aziende partecipanti...

Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina,
via Mach n.2, San Michele all'Adige (TN),
tel 0461-650314, fax 0461-650703, www.museosanmichele.it

Prenotazioni: presso il museo
Prezzo promozionale: € 2,50

il pane nel forno a legna

Sorni
sabato 16 ottobre



Ore 15.30 ritrovo al Maso Rosabel.

Al Maso, davanti al forno a legna, inizia il rito della panificazione, guidati dal panettiere Rizzardi Adriano .

Impastare insieme, infornare...

Nell'attesa due passi nel vigneto e in cantina.

E ancora, preparare la torta di "frigoloti" secondo la ricetta della nonna di Adriano.

Poi a tavola:

pane, lardo e speck, i prodotti artigianali di Paoli Arturo Alimentari, accompagnati dai vini del Maso, le ultime verdure dell'orto, le mele nuove, la torta e i biscotti del panificio Rizzardi con il mosto, due canti in compagnia.

Tutti i prodotti dell'Azienda Molino dei Lessi sono biologici certificati.

L'azienda, pioniera nel campo del biologico, offre una visione dell'agricoltura legata ai ritmi antichi, creando nel proprio vigneto l'atmosfera del giardino botanico,

dove scoprire piante di cui si è perso il ricordo, i cespugli di more, olivello spinoso, corniolo, sanguinello, sambuco, fusaggine, prugnolo, ligustro, corbezzolo, biancospino, nocciolo.

Le Aziende partecipanti...

Azienda Agricola Bio Molino dei Lessi, loc. Maso Rosabel n. 5, Lavis (TN),
tel./fax 0461-870275, www.molinodeilessi.com

Paoli Arturo Alimentari, via Matteotti n. 8, Lavis (TN),
tel. 0461-246345, fax 0461-249420, www.arturopaoli.it

Panificio Rizzardi Adriano, via A. de Varda n. 8, Mezzolombardo (TN),
tel. 0461-601566

Prenotazioni: presso l'Azienda Agricola Bio Molino dei Lessi

Prezzo promozionale: € 15,00 previsto sconto per bambini



10

appassionante dialogo fra storia
e profumi autunnali

Pressano
venerdì 15 e 22, sabato 16 e 23
e domenica 17 e 24 ottobre

Nelle antiche sale del Maso Tratta, risalente al 1.400,
l'atmosfera che in esse regna e l'intenso profumo
delle tagliatelle al tartufo scorzone del Monte Baldo
accompagnate da un calice di Cabernet Sauvignon LaVis,
vi guideranno nei caldi colori dell'autunno delle colline Avisiane.

Venerdì e sabato dalle 19.30 alle 23.00, domenica dalle 12.00 alle 14.30

Le Aziende partecipanti...

Agritur Maso Tratta, loc. Masi di Pressano n. 22/d, Lavis (TN),
tel/fax 0461-870455, cell. 335-1261233, www.masotratta.net (*)

Cantina LaVis, via Carmine n.7, Lavis (TN),
tel. 0461-440150 www.la-vis.com

Prenotazioni: presso l'agritur.
Prezzo promozionale: €16,00

11

dulcis in fundo

Lavis
venerdì 15 ottobre



Ore 20.00 ritrovo presso la Cantina LaVis.

Gli artigiani delle dolcezze e pasticceria lavisana propongono le proprie creazioni in sintonia con i profumi ed i colori d'ottobre. I vini dorati, morbide bollicine e, perché no, rossi coraggiosi delle nostre cantine completano l'opera.

Ecco lo sfizioso menù della serata:

Aperitivo con il Tridentum Trentodoc Cesarini Sforza e salatini di sfoglia alle mandorle e papavero

Cannoli fritti di polenta ripieni con gorgonzola e cioccolato amaro, sorbetto alla rucola

Trentino doc Riesling Renano Percorsi d'Altura 2007

Girella di cacao ripiena di melanzane su guazzetto di fave, cozze e pomodorini

Trentino doc Traminer Aromatico Maso Clinga 2006

Gelatodrink alla prugna

Copertina di manzo glassata con uva, liquirizia e puree di zucca

igt delle Dolomiti Ritratto Rosso Magnum 2004

Dolce d'autunno e Strudel di mele fatto in casa

igt delle Dolomiti Mandolaia Vendemmia Tardiva 2008

Le Aziende partecipanti...

Cantina LaVis, via Carmine n.7, Lavis (TN),
tel. 0461-440150 , www.la-vis.com

Gelateria Serafini, via Cembra n. 27, Lavis (TN),
tel. 0461-245148, fax 0461-249778

Maso Franch-Gourmet e Relais Cantina LaVis, loc. Maso Franch n. 2, Giovo (TN),
tel. 0461-245533, fax 0461-242556, www.masofranch.it (*)

Pasticceria Bronzetti Marco, via Cembra n. 1, Lavis (TN),
tel. 0461-240102, fax 0461-249827, bronzetti.marco@libero.it

Prenotazioni: presso la cantina

Prezzo promozionale: € 25,00



vino e sapori in festa

Altopiano di Pinè e Valle di Cembra dal 15 al 17 e dal 22 al 24 ottobre

Folklore, storia e sapori divini per conoscere un inedito paesaggio culturale

Altopiano di Pinè e Valle di Cembra: Baselga di Pinè, Bedollo, Cembra, Giovo, Segonzano, Sover
Dal 15 al 17 e dal 22 al 24 ottobre – 2 notti in hotel *** - €190,00

Soggiorno venerdì/domenica; transfer con mezzi propri, dove non specificato. In caso di maltempo il programma potrebbe subire variazioni. Hotel senza barriere.

LA QUOTA COMPRENDE: 2 notti con trattamento di mezza pensione in hotel (prezzo per persona in camera doppia, bevande escluse); 1 cena in ristorante aderente alla “Strada del Vino e dei Sapori”, bevande incluse; 1 pranzo in Agritur con menù a base di prodotti trentini, bevande incluse;

omaggio di prodotti locali; 1 passeggiata guidata sul territorio con degustazione di prodotti locali della Strada del Vino e dei Sapori (2/3 ore) 1 visita guidata in azienda viticola/agricola/distilleria con degustazione di prodotti locali e partecipazione agli eventi artistico/musicali.

RIDUZIONI: PIANO FAMIGLIA: 2 adulti + 1 bambino fino ai 6 anni non compiuti in camera con i genitori in culla/letto aggiunto = 2 quote. Bambini 6-12 anni in camera con i genitori in letto aggiunto sconto € 40,00 per bambino a soggiorno; adulti occupanti 3°/4° letto in camera tripla/quadrupla sconto di € 20,00 per persona a soggiorno.

SUPPLEMENTI: camera singola € 20,00 a soggiorno.

Info: **A.p.T. Pinè Cembra**, www.visitpinecembra.it
tel. 0461-683110, fax 0461-683257
Prenotazioni: **Trentino Holidays**, www.thol.it
tel. 0461-822000, fax 0461-825657,

Di Vin ottobre a Faedo

Faedo
dal 15 al 17 e dal 22 al 24 ottobre



Per godere pienamente della Pineta e dei luoghi circostanti l'Hotel Faedo Pineta propone il pacchetto completo: "DI VIN OTTOBRE a Faedo".

€ 57,50 per persona comprensivo di:

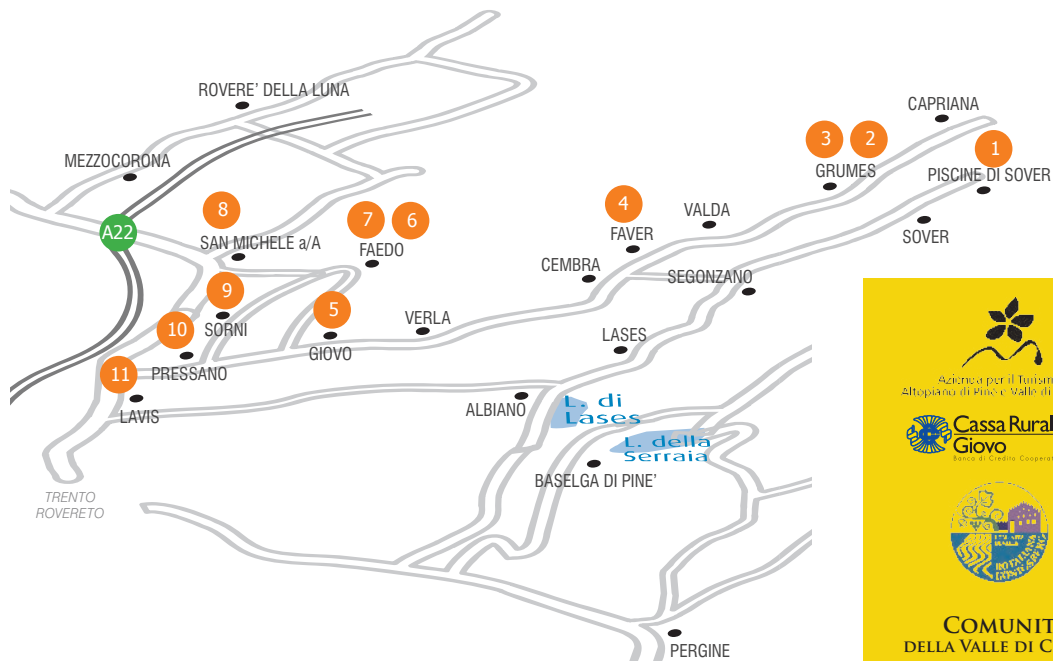
Una notte in camera doppia con prima colazione presso l'Hotel (suppl. € 10 per la singola);
le iniziative "Formaggio d'oro" e "Sapori d'autunno";
prenotazione della visita guidata alle aziende agricole:
Fontana Graziano (Faedo)
Pojer e Sandri (Faedo) – venerdì e sabato
Molino dei Lessi (Lavis) – domenica 17 mattina

Per chi volesse garantirsi una passeggiata leggera e rinvigorente,
è possibile percorrere, nelle vicinanze, il sentiero delle antiche miniere di Faedo;
sarà cura dell'Hotel fornire i dettagli e una mappa del luogo.

Il pacchetto s'intende previa prenotazione anticipata presso l'Hotel.

Info e prenotazioni: **Hotel Faedo Pineta**, via Pineta n. 36, Faedo (TN),
tel. 0461-650233, fax 0461-650197, www.hotelfaedopineta.it

1. *Pensione Maria "Turismo Rurale"*
2. *Sviluppo Turistico Grumes*
3. *Sviluppo Turistico Grumes*
4. *Albergo Ponciach*
5. *Azienda Agricola Devigili*
6. *Hotel Faedo Pineta*
7. *Azienda Agricola Pojer e Sandri*
8. *Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina*
9. *Azienda Agricola Bio Molino dei Lessi*
10. *Agritur Maso Tratta*
11. *Cantina LaVis*



Crafiche Avisio Lavis

