**Da settembre a ottobre un calendario fitto di appuntamenti**

**WEEKEND TRA VENDEMMIE E FESTE DEI RACCOLTI**

**Accanto alle "desmontegade", l'autunno in Trentino propone le feste e i riti del raccolto tra i quali spicca la vendemmia. Occasioni per celebrare le tradizioni contadine del territorio e il profondo legame con la terra e la natura**

I vini sono una delle espressioni più autentiche del Trentino perché trasferiscono in un bicchiere gran parte dell’identità di questa terra di montagna. Dentro c‘è il lavoro, la passione, l’amore e il rispetto per la terra e per le tradizioni tramandati da generazioni di vignaioli. Per questo visitare le loro cantine, passeggiare con loro nei vigneti o tra le file allineate di barrique, coronando il tutto con un brindisi, è un'esperienza che chi trascorre una vacanza in Trentino non può mancare.

L’autunno, in particolare, è un momento privilegiato per vivere tutto questo, grazie a **DiVin Ottobre**, ricco calendario di appuntamenti promosso dalla **Strada del vino e dei sapori** nei weekend per scoprire i paesaggi più suggestivi attraverso un viaggio di gusto: tra laboratori gastronomici, trekking nei vigneti, biciclettate nei boschi, degustazioni in cantina ed eventi che abbinano arte, vino e sapori. Il tutto nell’atmosfera speciale dominata dai caldi colori autunnali che rendono magico il Trentino in questo periodo dell’anno. [www.tastetrentino.it](http://www.tastetrentino.it)

Tra le nuove iniziative c’è **Vigne&Vignaioli,** una proposta di enoturismo articolata in quattro appuntamenti per altrettanti weekend di ottobre alla scoperta di quattro eccellenze della vitienologia trentina e di quattro territori di grande tradizione enoica. Un’occasione per un incontro ravvicinato con il mondo del vino: camminando tra i vigneti per scoprirne i segreti nascosti nel suolo, incontrando i vignaioli nelle loro cantine, ascoltando il vino fermentare nei tini o riposare nelle botti, gustando i sapori della cucina di territorio che si sposa col vino; pernottando in strutture immerse nel verde dei campi. Questi gli appuntamenti:

* 6/7 ottobre **Territorio spumeggiante**: alla scoperta dello spumante metodo classico trentino tra le colline di Pressano e Sorni
* 13/14 ottobre **Il vino del vento e dei laghi**: alla scoperta della Nosiola in Valle dei Laghi
* 20/21 ottobre **Sinfonia enoica:** alla scoperta del Marzemino in Destra Adige Lagarina
* 27/28 ottobre **L’oro del Tirolo**: alla scoperta del Teroldego nella Piana Rotaliana

Ad aprire questo calendario di eventi dedicati al vino c’è **Settembre Rotaliano - Alla scoperta del Teroldego**, a **Mezzocorona** dal 31 agosto al 2 settembre: tre giorni dedicati al Principe dei Vini trentini per scoprire le sue caratteristiche con semplicità e gusto grazie ad una mostra che propone le migliori produzioni ed un percorso gastronomico dedicato.

Nello stesso weekend, in collaborazione con Città del Vino il centro storico di **Avio** in Vallagarina ospiterà **Uva e dintorni** dove spicca la rappresentazione storica del “Palio Nazionale delle Botti”. Un weekend per immergersi nell’atmosfera di un tempo, tra le ricostruzioni di un accampamento medievale, un mercato dei mestieri e un campo contadino con il percorso del pane, dalla macina alla cottura.

La più antica **Festa dell’uva** del Trentino, quest’anno compie 61 anni, si svolge a Verla di Giovo in val di Cembra dal 21 al 23 settembre: una grande sfilata di carri allegorici, percorsi di degustazione, gare sportive, spettacoli e musica per celebrare la lunga tradizione vitivinicola della valle.

Il simbolo enologico della Vallagarina è il “gentile” Marzemino al quale nel mese di ottobre sono dedicate diverse iniziative. Si parte con **A tutto marzemino**,dal 5 al 14 ottobre, con un calendario di eventi in tutto il Trentino. In programma, lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, degustazioni al buio, trekking nei vigneti, visite in cantina, cene con i produttori e molti altri appuntamenti. Nel borgo lagarino di Isera, dal 12 al 14 ottobre c’è **La vigna eccellente. Ed è subito Isera**, un weekend dedicato al Marzemino tra wine tasting, il concorso La Vigna Eccellente, accanto a iniziative rivolte al grande pubblico come eventi nelle cantine e nei ristoranti, performance di teatro itinerante ispirate al tema del vino.

Sempre in Vallagarina, a Besenello dal 12 al 14 ottobre c’è **Autunno Divino**, evento dedicato al vino simbolo di questo comune, il Moscato Giallo DOC Superiore “Castel Beseno”. Nel borgo vestito a festa per un intero weekend si celebra la fine della vendemmia ai piedi dell’imponente maniero con piatti e dolci della tradizione trentina e vini locali.

**LE FESTE DEI RACCOLTI**

**Dal 13 al 14 ottobre** la Val di Non celebra il frutto simbolo che ha contribuito a darle notorietà, la mela. L’occasione è l’appuntamento di **Pomaria**, la festa della mela della Val di Non in programma a Cles. Un evento che nel nome richiama l’antica dea Pomona, protettrice dei frutteti. Due giorni all’insegna del dolce e succoso frutto al quale è stato assegnato il riconoscimento DOP, nel corso dei quali sarà possibile raccogliere le mele direttamente dall’albero, imparare a cucinare lo strudel, conoscere e assaggiare le diverse varietà di mele, in primis le Dop Golden Delicious, Renetta e Red Delicious. All’ombra dell’antico Palazzo Assessorile nel cuore dell’abitato non mancheranno degustazioni, laboratori didattici e rappresentazioni di antichi mestieri, stand enogastronomici dei produttori associati alla Strada della Mela, ma anche passeggiate ed escursioni guidate nei frutteti.

Inconfondibile il profumo e il sapore delle deliziose “caldaroste” messe a cuocere sulla fiamma viva delle braci. L’autunno è la stagione giusta per gustarle, abbinandole ad un vino novello. In Trentino ci sono diverse feste dedicate alla castagna. A **Castione di Brentonico**, nel Parco naturale del Monte Baldo, in particolare **il 20 e 21 ottobre** si festeggiano i Marroni di Castione, prodotto DOP dell’altopiano di Brentonico dal sapore inconfondibile. La Festa della Castagna è una ghiotta occasione per assaporare i marroni, assaggiare piatti tipici trentini, dolci, birra e liquori a base di castagne. Ma nelle due giornate si potrà partecipare ad una delle escursioni guidate ai secolari castagni attorno al paese per conoscere i segreti della coltivazione dei preziosi frutti autunnali.

Dall’altopiano di Brentonico alla Valsugana, e precisamente a **Roncegno Terme**, dove la tradizione della coltivazione delle castagne ha origini molto antiche. Qui nell’ultimo weekend di ottobre, dal 27 al 28, nelle vie del paese è in programma la 39° edizione della **Festa della castagna**. Infine c’è la **val di Cembra** con la festa della Castagnada Biana ad Albiano dal 19 al 21 ottobre. Anche il marrone locale viene impiegato con grande versatilità nella cucina locale. La manifestazione celebra i tempi lontani in cui le donne di Albiano intrecciavano lunghe ghirlande, infilzando le castagne con l’ausilio di una cordicella e scendevano a Trento per venderle in occasioni particolari.

La quarantasettesima edizione della **Mostra Mercato** **della val di Gresta** propone un mese di appuntamenti e iniziative per conoscere, ma anche acquistare, **gli ortaggi biologici** coltivati in questo angolo di territorio da tutti riconosciuto come l'orto bio del Trentino. A **Ronzo-Chienis**, borgo contadino sopra la Vallagarina, da fine settembre a metà ottobre non mancheranno le occasioni per assaggiare piatti genuini mirati ad una corretta alimentazione, sana e sostenibile.

San Lorenzo in Banale, antico borgo tra i più Belli d'Italia, **dal 2 al 4 novembre** dedica un intero weekend alla **ciuiga**, particolare insaccato fatto con carne di maiale e rape bianche, oggi Presidio Slow Food. Per l'occasione i vòlt, le cantine e i solai ospitano stand di produttori e artigiani con le loro unicità. E poi musica, folklore e bontà con i menù a tema a cura dei ristoranti locali.

**Dal 2 al 4 novembre** l’evento **Garda con gusto** a Riva del Garda propone tre giorni dedicati ai sapori e ai colori dell’enogastronomia locale, da gustare e acquistare. Un unico evento per racchiudere il meglio della produzione altogardesana e trentina: dalla carne salada, protagonista di questo appuntamento, all’olio extra vergine d’oliva. I produttori a marchio De.Co. proporranno antiche ricette, rivisitazioni e sperimentazioni. E ancora: laboratori tematici, showcooking per animare questa “gustosa” rassegna

Ulteriori informazioni [**qui**](https://www.visittrentino.info/it/articoli/speciale-autunno/autunno-da-gustare)

(m.b.)

Trento, luglio 2018