

TRENTINO, CHIUDE LA RASSEGNA D'AUTUNNO 2020 DIVIN OTTOBRE



Category: [Enogastronomia](#)

Nel corso dell'ultimo fine settimana da venerdì 30 ottobre a domenica 1 novembre 2020, chiude **DiVin Ottobre**, una rassegna di appuntamenti organizzati dai soci della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** durante tutti i weekend del mese di ottobre. **DiVin Ottobre** fa parte del calendario di



manifestazioni enologiche provinciali denominato #trentinowinefest ed è organizzato in collaborazione con **Consorzio La Trentina** e con il supporto della **Comunità della Valle di Cembra**, della **Cassa di Trento** e del **BIM del Sarca**.

Sulle colline di **Trento**, alle 10.30, si ripete **Un Inkino all'autunno**, presso **Mas dei Chini**, con visita guidata per piccoli gruppi in cantina, passeggiata tra i filari fino al Maso Vecchio ed un pic nic tra i vigneti con i prodotti tipici del territorio. Costo dell'iniziativa, 30 euro a persona, 15 euro per bambini e ragazzi fino a

18 anni.

In **Valle dei Laghi**, sabato 31 ottobre, prende corpo **Reboro. Territorio & Passione**, un appuntamento giunto alla 3^a edizione, dedicato a questo straordinario vino rosso frutto di un progetto collettivo dell'**Associazione Vignaioli Vino**





andare alla scoperta del lato più enogastronomico della **Vallagarina**, tra **Rovereto**, **Mori**, **Isera** e **Nogaredo**. Il tour è di 27 km totali con un dislivello di 170 t. e prevede tappe in diverse aziende della **Strada del Vino e dei Saperi del Trentino**.

Quindi ad **Ala**, sabato 31 ottobre e domenica 1 novembre, dalle 9 alle 18, torna invece **Enotour**



stagione autunnale ed il suo borgo, per promuovere e valorizzare questo particolare insaccato, **presidio Slow Food** che è ottenuto impastando la carne di maiale con rape bollite. Infatti, da sabato 31 ottobre a domenica 1 novembre, 7 ristoranti del borgo proporranno gustosi menù a tema, da ricchi taglieri rivisitati ad inedite ricette con la **Ciuiga**.

www.tastetrentino.it/divinottobre

www.stradavinotrentino.com

(Piergiorgio Felletti)

Santo Trentino DOC. Infine, dalle 19 alle 22 è in programma "**E la sera, Peter Brunel interpreta il Reboro**", evento speciale al ristorante **Peter Brunel gourmet** di **Arco**, con un menu che rappresenta "un viaggio" dedicato al **Reboro** ed al **Vino Santo Trentino**, con ricette create ad hoc. Il costo a persona, comprensivo di menù e vini, è di 125 euro.

Invece, in **Vallagarina** sabato 31 ottobre, dalle 9.30 in poi, si torna in sella con **Taste&Bike - Speciale Marzemino**, per



d'ottobre, percorso "multisensoriale" presso **Borgo dei Posseri** con degustazione itinerante tra i vigneti di vini e prodotti locali. Anche in questo caso, l'iniziativa è riservata a piccoli gruppi. Il costo a persona è di 27,50 euro.

Infine, l'**APT Terme di Comano Dolomiti di Brenta**, in collaborazione con l'**Associazione Pro Loco San Lorenzo in Banale** ed il **Comune di San Lorenzo Dorsino**, propone anche questo fine settimana **La Ciuiga**, tipico salame trentino della