

Itinerari Dei Saperi



23_4_2010

In collaborazione con la Strada del Vino e dei Sapori nell'ambito di "Sapori di vini":

Spontanee, selvatiche, commestibili: le erbe naturalmente!

Passeggiando sulle Colline Avisiane alla scoperta delle erbe di primavera, Emma Clauser, enologo e appassionata botanica ci fa conoscere le piante spontanee e commestibili della flora del Trentino. Rosa Pellegrini, cuoca per vocazione ed amica, realizza per noi alcune pietanze con i fiori e le erbe di campo ad esse abbiniamo i vini della nuova annata. L'ingrediente culturale è proposto da Maura Pettoroso, attrice di Trento Spettacoli.

Ore 16.30 ritrovo nella piazzetta di Cantina La Vis e trasferimento con il pullman nel campo di Emma Clauser. Ore 19.30 rientro a Cantina La Vis per la degustazione in Stube delle proposte gastronomiche.

Costo Euro 28,00



21_5_2010

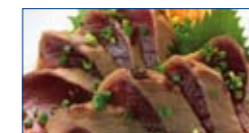
Cacio di vino, ovvero il formaggio d'autore

Dall'oreficeria del latte Degust di Varna l'affinatore Hansi Baumgartner ci invita a percorrere il sentiero che dai pascoli di montagna porta al suo laboratorio caseario, dove esperienza, passione e fantasia si esprimono nelle sue creazioni.

Degustazione guidata dei magnifici "affinati". Dalla cucina di Maso Franch il piatto ispirato a Degust. Al Sommelier il compito di abbinare i grandi vini del Gruppo La-Vis.

Ci accompagnano nella serata raffinate note musicali. Ore 20.00 presso Maso Franch.

Costo Euro 35,00



2_7_2010

Il piacere della carne

Dalla Toscana arrivano le proposte sul tagliere delle diverse elaborazioni del maiale, sulla griglia del manzo e alla maniera maremmana del cinghiale.

Generosi e veraci, i vini di Poggio Morino e Villa Cafaggio accompagnano i piatti della serata sotto le stelle.

Ore 19.00 appuntamento presso la Cantina Valle di Cembra per un insolito ed affascinante aperitivo con lo scrittore cembrano Alfonso Lettieri che ci farà conoscere l'antica chiesa di San Pietro.

Costo Euro 38,00



27_8_2010

*Chiare, fresche, dolci acque
Il delizioso pesce d'acqua dolce*

Il patrimonio ittico dei laghi e dei torrenti trentini si presenta alla nostra tavola in diversi abiti: ASTRO e MASO FRANCH propongono alcune elaborazioni dei pregiati pesci.

Le bollicine di Cesarini Sforza e il principe bianco della Cantina Valle di Cembra esaltano la delicatezza e la raffinatezza delle pietanze.

Ore 20.00 presso Maso Franch.

Costo Euro 34,00



15_10_2010

In collaborazione con la Strada del Vino e dei Sapori nell'ambito del Di Vin Ottobre:

Dulcis in fundo

Gli artigiani della dolcezza 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. Ore 20.00 presso la Stube di Cantina La Vis.

Costo Euro 25,00

Per info e prenotazioni



Via del Carmine, 7 38015 Lavis TN
Tel 0461.440150 | Fax 0461.440235
vinoteca@la-vis.com



Viale IV Novembre, 72 - 38034 Cembra TN
Tel 0461.680010 | Fax 0461.682177
vinotecacembra@la-vis.com

www.la-vis.com