



### **Giovedì 25 aprile ritorna “di maso in maso di vino in vino” natura e gusto sulle Colline Avisiane**

Dopo il successo delle precedenti edizioni ritorna **giovedì 25 aprile “di maso in maso di vino in vino”**, l'evento enogastronomico tra i masi sulle verdi Colline Avisiane: **10 tappe tra Pressano e Sorni** per scoprire le eccellenze enogastronomiche di questo territorio.

**Siamo ormai giunti alla terza edizione di questa giornata dedicata al gusto, che è diventato un appuntamento fisso per tutti gli amanti delle scampagnate, dei sapori autentici e delle eccellenze di vignaioli, cantine, birrifici, ristoranti e produttori alimentari locali.**

**Un percorso di 9 km** tra le caratteristiche geometrie dei paesaggi vitivinicoli delle **Colline Avisiane, 10 tappe in 10 diversi masi**, gli storici insediamenti tipici di questo territorio: splendide case rurali dove potrete scoprire e assaporare i **prodotti della terra e le specialità culinarie a km0.**

Protagonisti dell'evento saranno **50 aziende e associazioni locali** che hanno predisposto un'accurata offerta di prodotti enogastronomici di eccellenza e vari intrattenimenti per tutte le età.

La “strada del Vino SP 131” sarà chiusa al traffico tra l'abitato di Pressano e Maso Rosabel, per permettere alle persone di scegliere liberamente se godersi questa giornata con una tranquilla **camminata**, se farlo in sella ad una **bicicletta** o più comodamente a bordo dei due **trenini turistici**, che ogni 20 minuti circa saranno a disposizione, gratuitamente.

Sarà possibile parcheggiare le autovetture a **Lavis** presso **la cantina La-vis e le stazioni della Ferrovia Trento Malé di Lavis e Zambana**, da dove partirà un **bus navetta gratuito** di andata e ritorno per la piazza di Pressano durante tutta la giornata. Un altro parcheggio sarà disponibile, per chi proviene dalla Val di Cembra, in località **Serci di Giovo** presso **il piazzale del Consorzio 5 Comuni**, con un bus navetta gratuito che nel pomeriggio assicurerà il rientro da Maso Rosabel dalle 13.30 alle 18.00. Quest'anno sono state anche istituite **due aree sosta per tutti gli amici camperisti** che saranno attive dalla sera del 24 aprile.

Di maso in maso di vino in vino sulle Colline Avisiane è **un evento adatto ai bambini e pensato anche per il divertimento delle famiglie**: la chiusura della strada al traffico e la possibilità di spostarsi con i trenini renderanno la giornata **una vera festa nella natura** accessibile anche per i più piccoli. Ogni tappa prevede momenti musicali, speciali intrattenimenti, cibi e bevande adatti anche ai bambini.

Novità di questa edizione sarà la possibilità, per le persone disabili, di prenotare alcuni parcheggi auto a Pressano; inoltre, per bambini e adulti in situazione di grave handicap della mobilità, sarà possibile riservare una **Joëlette**, una carrozzella da fuori strada a ruota unica che permetterà loro di raggiungere anche le tappe “alte” del percorso dei masi grazie all’aiuto di due accompagnatori volontari.

Ricordiamo che il percorso “basso”, lungo la “SP 131 Strada del Vino”, dalla piazza di Pressano a Maso Nuovo può essere fatto tranquillamente in carrozzina o a bordo del trenino (che sarà accessibile anche alle carrozzine per disabili).

Grazie a queste attenzioni e alla bellezza paesaggistica del percorso permetteremo a tutti di godersi questa giornata green, all’insegna dei sapori del territorio.

Il ritrovo è previsto per le **ore 9.30** presso la **Piazza di Pressano** con l’inaugurazione ufficiale dell’evento, accompagnata dalle note del **Gruppo Strumentale Giovanile di Lavis**, per poi partire alla scoperta degli incantevoli masi. **Il percorso di 10 tappe può essere fatto in senso orario e antiorario in totale libertà.**

## **SCOPRIAMO INSIEME LE 10 TAPPE.**

### **Masi “bassi”: lungo la strada lungo Strada del Vino (SP 131)**

**Nella piazza di Pressano** potrete degustare i vini dell’**Azienda Vignaiolo Fanti** (Manzoni Bianco e Chardonnay), i vini dell’**Azienda Agricola Cesconi** (Nosiola e Moratel) e ancora i vini di **Villa Persani** (Silvo spumante e Aromatta vino bianco). La proposta gastronomica è curata da **Maso Franch** che propone: un fagottino di carne fumada con ricotta di capra e composta di mele, costine di maialino cotte lentamente tutta la notte con tortino di patate, trancio di strudel con pasta lievitata a scelta con carne o vegetariano. A prendervi per la gola ci pensa la

**Pasticceria Bronzetti** con le brioches artigianali, lo strudel del bosco e la trilogia degustazione che potrete assaporare con il **Caffè Adler**.

Nella mattinata la piazza sarà allietata dal concerto del **Gruppo Strumentale Giovanile di Lavis**; a seguire la scuola di ginnastica **Artistica Libera** offrirà un intrattenimento e la possibilità di effettuare delle prove pratiche. Nel pomeriggio saranno le note del gruppo musicale **Blow Up Project** a fare da sottofondo alle degustazioni.

—

**Maso Grener** l'unica tappa del percorso dove non è previsto il ristoro, è una straordinaria oasi verde dove vi consigliamo di fermarvi per ammirare **l'esposizione di trattori d'epoca "teste calde"**; vedere al lavoro **gli scultori** che realizzeranno delle opere d'arte in legno, ammirare l'esposizione di manufatti del laboratorio sociale o partecipare al **laboratorio di ceramica** organizzato da **Gsh Cooperativa Sociale Onlus**

Quest'anno Maso Grener ospita uno speciale **laboratorio di pasticceria per bambini con Malindi Donvito**, partecipante della quinta edizione del famoso programma televisivo **Bake Off Italia**. Guidati dalle istruzioni di Malindi i bambini si potranno dedicare alla decorazione di biscotti. Sono previsti 5 appuntamenti nei seguenti orari: 10.00 - 11.30 - 13.30 - 15.00. - 16.30.

—

A pochi passi da Maso Grener troviamo **Maso Tratta**, dove si potranno degustare i vini di **Maso Grener** (Vigna Bindesi pinot nero Trentino DOC 2016 e Nosiola vigneti delle Dolomiti 2018); gli spumanti di **NeNo Produttori d'Elite** (Vulcanite spumante metodo classico 2013 dosaggio zero e Diamicton brut 2013) oltre alle tisane e agli infusi di **Trentino Erbe**. L'**Agritur Maso Tratta** preparerà la zuppa agli asparagi, e una merenda contadina che potrete consumare anche sotto i vigneti di Maso Tratta e Maso Grener.

In questa tappa inoltre potrete ammirare 2 esibizioni di ginnastica ritmica a cura della **A.S.D. Ginnastica di Mezzo** alle 11.30 e 14.00 (durata esibizioni circa mezz'ora ciascuna). Dalle ore 13.30 fino a chiusura manifestazione, verrà allestita una **la scuola di MTB per bambini** a cura di **A.S.D. Bike Movement di Lavis**. Alcune biciclette e caschi sono a disposizione, ma chi vuole può portare la propria attrezzatura.

—

A **Maso Poli** vi aspettano le **Donne Rurali** con il loro immancabile piatto di Spätzle al burro fuso, l'orzetto e le dolci frittelle di mela e **Paoli Arturo Alimentari** con il piatto freddo salumi e formaggi. Qui potrete degustare i prodotti di **Maso Poli** (Gewürztraminer 2018 e Trentino Doc Marmoram 2016); di **Abate Nero** ( ABATE NERO TrentoDoc Domini), di **Cantine Monfort** (*TrentoDoc Monfort Rosè, IGT Dolomiti Monfort Giallo 2016*), di **LaMeLAVISpa** (succo di mele e sciroppo di sambuco).

A Maso Poli dalle 10.00 alle 17.00 trovate l'intrattenimento per bambini con il gruppo **Mammeland** e due appuntamenti musicali con **Attilio Springhetti** e il suo sax dalle 10.00 alle 12.00 e nel pomeriggio dalle 15.00 alle 17.00.

—

A **Maso Panizza di Sopra** potrete degustare i vini dell'**Azienda Agricola Brugnara** (Nosiola, Sebastian Lagrein), e dell'**Azienda Agricola Eredi di Cobelli Aldo** (Teroldego Grill e l'Arlevo Sorni Bianco). In abbinamento la **Trattoria Vecchia Sorni** propone Tagliatelle alpine al ragù di selvaggina.

Allieterano il pomeriggio il concerto gli "**Oren Tonip**" di Palù di Giovo e per i più piccoli sarà allestita una mostra e giochi di ispirazione montessoriana con **COCAI**.

—

A **Maso Nuovo** vi attendono i vini della **Cantina La-Vis** (Trentino doc Chardonnay Diaol 2016 e Trentino doc Lagrein Greggi 2015); e i vini dell'**Azienda Agricola Marco Dallona** (Vigneti delle Dolomiti igt Teroldego selezione Rampe e Spumante metodo classico Major)

La proposta gastronomica curata dall'**Agritur La Lanterna** prevede un piatto con Tortello di patate accompagnato da carne salada cotta o formaggio e cavolo cappuccio inoltre una deliziosa torta di mele.

**Masi "alti" raggiungibili a piedi da strade asfaltate e sentieri nel verde con leggera pendenza (punto di partenza piazza di Pressano quota 280 m s.l.m.).**

A **Maso Alto** (418 m s.l.m.) dove la vista non ha confini potrete degustare le birre **Maso Alto** ("Intrepida" e "Selvatica") e una selezione di vini della **Cantina Bolognani** (Pernilo Trentodoc Extra Brut 2013 e Gabàn Cabernet Merlot) e i vini di **Maso Furlì**

(Trentino Sauvignon 2017 (Riserva) e Manzoni Bianco Igt Dolomiti 2016). In questa tappa sarà possibile degustare in terrazza la polenta "carbonera" con contorno, un piatto di formaggi oppure l'orzotto con asparagi e una dolce crostata. A cura di **Crcsd Paganella**. È Previsto l'intrattenimento musicale di "Hot Teapot dal vivo dalle ore 15.00. Inoltre l'agribirrificio Maso Alto apre le porte per far visitare il laboratorio di produzione della birra.

—  
**A Maso Belvedere** (496 m s.l.m.) potrete degustare i prodotti dell'azienda **Agricola Devigili** (Traminer Aromatico e Rebo, Succo di mela e di sambuco oltre alla grappa) e i vini di **Villa Corniole** (Müller Thurgau e Teroldego). La proposta gastronomica prevede: tortel di patate con affettati e formaggi nostrani accompagnato da cavolo capuccio e fagioli, gnocchi di patate al burro e salvia e lo strudel preparati dalla cucina del **gruppo Alpini di Giovo**; e il piatto di torrente con trota e salmerino proposto da **ASTRO Troticoltori del Trentino**.

La permanenza a Maso Belvedere sarà allietata dalla mostra personale dell'artista **Paolo Colombini**, dalla musica della fisarmonica di **Mirko** e dal laboratorio didattico "PianTiAmo" a cura di **Donne Impresa Coldiretti**

**Maso Spon** (417 m s.l.m.) "new entry" di questa terza edizione è un antico maso calato in un contesto agricolo qui potrete mangiare e bere sotto le viti. Potrete degustare i prodotti dell' **Azienda Agricola Pasolli Graziano** (Vino Classico Nosiola Igt Delle Dolomiti, Vino Classico Cabernet Igt Delle Dolomiti e il Succo Di Mela) i vini dell'**Azienda Agricola Simoni Ferruccio e Michele** (Vino Classico Schiava Igt Delle Dolomiti e lo spumante "Ferro Mosso" Di Müller Thurgau); e le birre della **Birreria Passion** (Pivo Patarova, Bohemian Pilsner e Holy Moly, American Pale Ale (5,4%). L'offerta gastronomica a cura di **Tridentum Bbq** prevede: tagliere con bretzel, salsiccia affumicata e roastbeef; panino con pulled pork con salsa bbq al lagrein e maionese al succo di mela; pepper stout beef (manzo stracotto, brasato in birra stout con cipolle e peperoni) e polenta.

Dalle 13.00 alle 17.00 intrattenimento musicale e concerto affidato al **Gruppo "The Larunkeys"**. Inoltre divertimento assicurato per bambini con i gonfiabili.

A **Maso Nero** (408 m s.l.m.) potrete degustare i vini dell'**Azienda Agricola Molino dei Lessi** (Vino Biologico Johanniter Bianco 2017, Due Rubini Igt 2008 oppure il succo d'uva); i vini dell'**Azienda Agricola Zeni** (Arlecchino Spumante Di Uve Nosiola e Ternet -Teroldego Igt) le birre artigianali del **Birrificio Nerobrigante** (Fradiavolo e La18). La proposta gastronomica prevede: gnocchi caserecci allo speck croccante e punte di asparagi a cura di **Rosticceria Trentina**, un delizioso Masomisù della **Pasticceria Sweet**.

Il tutto sarà allietato dalla **"Jazzy band"** formata da un gruppo di studenti del conservatorio che si esibirà in pezzi di propria composizione. E potrete ammirare e acquistare i manufatti realizzati a mano presso i Laboratori occupazionali della **Cooperativa sociale GSH**.

Anche in questa edizione dell'evento "di maso in maso di vino in vino" a completare l'offerta gastronomica ci sono i menu a tema di 3 ristoranti, disponibili dalla serata del 24 e per tutta la giornata del 25 aprile: **Sartori's** Hotel Ristorante Pizzeria di Lavis, Hotel **Ristorante Alla Nave** di Nave San Felice e **Ristorante Maso Franch**.

Un percorso ricco e vario che potete affrontare in diversi modi seguendo l'ordine di percorrenza che più vi ispira. Per aiutarci a stabilire il numero di partecipanti gli organizzatori richiedono un'iscrizione facoltativa.

Per chi desidera conoscere meglio il territorio e i masi delle Colline Avisiane dal punto di vista storico, culturale e ambientale è prevista su prenotazione **una passeggiata guidata verso i "masi alti"** con un accompagnatore di territorio. Durante tale itinerario la compagnia teatrale **Bottega Buffa-Circovacanti**, proporrà a sorpresa alcuni momenti di **spettacolo itinerante per rievocare la figura del Saltaro**, il tradizionale custode delle colline e dei vigneti.

**Vi aspettiamo giovedì 25 aprile sulle Colline Avisiane per assaporare le eccellenze della nostra terra.**

Per ricevere la mappa con le descrizioni del percorso, vi invitiamo a visitare il link: → [bit.ly/dimasoinvino\\_iscriviti](https://bit.ly/dimasoinvino_iscriviti)



Seguici sui social

[@dimasoinvino](https://twitter.com/dimasoinvino) #dimasoinvino