

Val di Non

TRENTINO

35^a
edizione

ALLA RISCOPERTA
DELLA CUCINA TIPICA

Antichi Sapori.



IL SAPORE DI UN TEMPO TORNA
IN ALCUNI DEI PIÙ CARATTERISTICI LOCALI
DELLA VAL DI NON

8 OTTOBRE ☉ 1 NOVEMBRE 2021

Custa il tuo menù da lunedì a giovedì
e riceverai un nostro omaggio dai profumi trentini



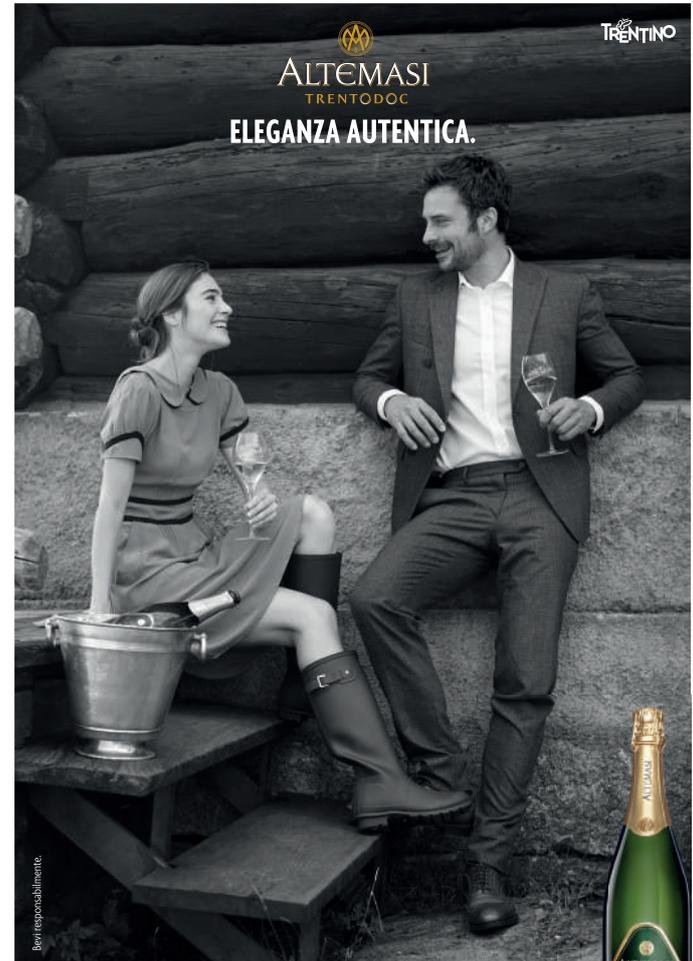
www.stradadellamela.com - info@stradadellamela.com



www.facebook.com/stradadellamela

Una magia di luoghi, profumi e prodotti; questo è quello che rappresenta la Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole assieme ai suoi oltre 190 associati, che tutti assieme lavorano per tutelare, valorizzare e promuovere realtà artigianali, filiere corte e prodotti che rappresentano le eccellenze del territorio.

Informazioni sui prodotti e produttori che forniscono gli ingredienti dei menu si possono trovare sul sito www.stradadellamela.com



Dai vigneti di montagna del Trentino nasce lo spumante metodo classico Altemasi Trentodoc. Le caratteristiche del clima e del territorio gli donano freschezza e personalità. Con Altemasi l'eleganza ha uno stile unico.



Ristorante Giardino

Tortel di patate della val di Non
Accompagnato da Mortandela di Smarano
e cavolo cappuccio

Trento DOC Altemasi Brut Millesimato 2017

Crema di porcini
servita con crostini di segale

oppure

Delizie della nonna
con fonduta al Casolet e Trentingrana

Trentino DOC Lagrein Bottega Vinai 2018 - Cavit

Tagliata di cervo con polenta di Storo
e verdurine grigliate

Trentino superiore DOC rosso Quattro Vicariati 2017 - Cavit

oppure

Groppello di Revò Cantina El Zeremia

Linzer alle mele con crumble di mandorle

Trentino DOC liquoroso San Vigilio moscato giallo 2015 - Cavit

Caffè d'orzo o espresso

Grappa Distilleria Pezzi o Distilleria Rossi D'Anauania

Chef:
Elvio Eccher

Il produttore si presenta
22/10/21 - Cavit
29/10/21 - Distilleria Rossi d'Anauania

Euro 45,00
Bevande incluse

38023 Cles (TN)
Tel. 0463 422709
info@giardinocles.it
www.giardinocles.it

Ristorante Osteria Palazan

Strudel salato al cavolo
cappuccio e Casolet di
Terzolas con mortandela del
Massimo Goloso alla piastra
Trento DOC Altemasi Brut millesima-
to 2017

Gnocchi di pane nero
al formaggio pecorino della
Val di Non

oppure

Zuppa di Pasta Felicetti e

Fagioli Lamon al rosmarino
Trentino DOC Pinot nero Bottega
Vinai 2018 - Cavit

oppure

Groppello di Revò Cantina El Zeremia

BOLLITI MISTI

"capel del pret, vedel, scode-
ghin, lenga, testina, galina,
coa"* con, a scelta, mele co-
togne in agrodolce, peverada,

salsa verde, senape,
cren (rafano)

* tagli di carne variabili a seconda
della disponibilità
con patate nonese prezzemo-
late

oppure

Filetto di Salmerino Trentino
spadellato

con ratatouille di verdure
Trentino superiore DOC rosso Quat-
tro Vicariati 2017 - Cavit

oppure

Groppello di Revò Cantina El Zeremia

Smorn del Kaiser Cecco Beppe
con marmellata di mirtilli rossi
Trentino DOC Gewürztraminer 2020
Bottega Vinai

Caffè d'orzo o espresso
Grappa Distilleria Pezzi o
Distilleria Rossi D'Anauania

(è gradita la prenotazione) Aperto dal 9/10 al 1/11
lunedì - sabato: solo a cena, domenica: solo a pranzo

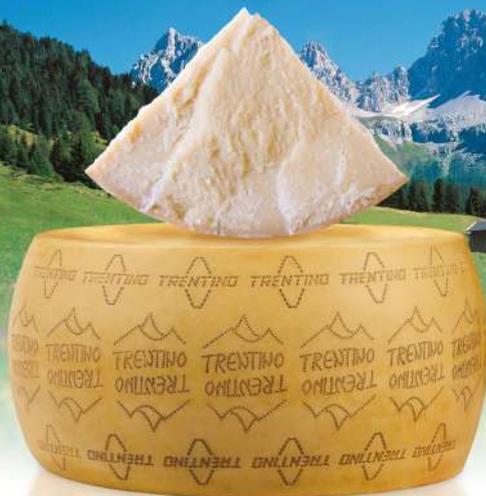
Chef:
Giorgio Hiba

Il produttore si presenta
23/10/21 - El Zeremia
30/10/21 - Distilleria Rossi d'Anauania

Euro 45,00
Bevande incluse

38023 Cles (TN)
Tel. 0463 421300
info@hotelcles.com
www.hotelcles.com

Il formaggio con la montagna nel cuore



TRENTINGRANA

Gustatevi il nostro mondo

segui la nostra pagina
"Trentingrana da gustare" 

**GRUPPO
FORMAGGI del TRENTINO**

Gruppo Formaggi del Trentino - Val di Non (Trento)
tel. 0463.46.92.56 - fax 0463.46.87.61 - info@formaggidel trentino.it
www.formaggidel trentino.it

Ristorante Centrale

Carpaccio di speck di Proves con piccolo tortel
Trento Doc Altemasi Millesimato

Tagliatelle alle rape rosse con ragù di cervo
oppure
Gnocchi di pane alle erbe con funduta
di trentingrana
Trentino Doc Chardonnay Bottega Vinai

Puntine arrosto con patate di montagna
Trentino Doc Sauvignon Bottega Vinai 2018 - Cavit
oppure
Groppello di Revò Cantina El Zeremia

Semifreddo ai mieli Thun
Trento Doc Altemasi Millesimato

Caffè d'orzo o espresso
Grappa Distilleria Pezzi o
Distilleria Rossi d'Anuania



Chef: Euro 45,00
Arrigo Holzer Bevande incluse
Il produttore si presenta
28/10/21 - Distilleria Pezzi

38010 Contà Flavon (TN)
Tel. 0461 652178
info@centraleflavon.it
www.centraleflavon.it



AL SERVIZIO DELLA COMUNITA'



ASSIHOME



Ristorante La Filanda Relax & Gourmet

Piccolo Flan di formaggio trentino e pere, salsa
al Trentingrana e riduzione al vino rosso
Trento Doc Altemasi Millesimato

Risotto alla Zucca gialla e rosmarino,
pasta di lucanica e crema al Casolet
Trentino Doc Chardonnay Bottega Vinai

Filetto di maiale alle erbe in crosta di speck, rosti di
cavolfiore, salsa alle mele e petali di cipolla rossa
Trentino Doc Merlot Bottega Vinai

oppure
Groppello di Revò Cantina El Zeremia

Cuore caldo al fondente,
crema alla vaniglia e coulis di lampone
Trento Doc Altemasi Millesimato

Caffè d'orzo o espresso
Grappa della Distilleria Pezzi o Distilleria Rossi d'Anaunia



Chef:
Davide Cestelli

Euro 45,00
Bevande incluse

38010 Denno (TN)
Tel. 0461 1863469
info@lafilandagourmet.com
www.lafilandagourmet.it



Ristorante Viridis

Crostatina salata autunnale della nonna
e mortandela della Val di Non

Trento DOC Altemasi Brut Millesimato 2017

Canederlotti alla verza con fonduta
di formaggio nostrano

Johanniter Cantina El Zeremia

oppure

Minestra d'orzo alla trentina con crostone
di pane ai cereali

Trentino DOC Lagrein Bottega Vinai 2018 - Cavit

Goulasch noneso moderno: Guancia di Grigia Alpina
a lenta cottura con salsa goulasch, polenta
e patate rostide

Trentino DOC Lagrein Bottega Vinai 2018 - Cavit

oppure

Groppello di Revò Cantina El Zeremia

Sformatino di mela in manto di caramello
con salsa alla cannella

Trentino DOC liquoroso San Vigilio Moscato giallo 2015 - Cavit

Caffè d'orzo o espresso

Grappa della Distilleria Pezzi o Distilleria Rossi D'Anauinia



DISTILLERIA PEZZI s.n.c.

Piazza S. Barbara, 5 | 38010 Campodenno (TN)
Tel. 0461 655100 | Fax 0461 645312
info@distilleriapezzi.it | www.distilleriapezzi.it

Chef:
Andrea Preti
Il produttore si presenta
08/10/21 - Cavit
15/10/21 - Distilleria Rossi d'Anauinia

Euro 45,00
Bevande incluse

38028
Novella Cagnò (TN)
Tel. 0463 431048
info@viridishotel.it
www.viridishotel.it



Ristorante Alla Pineta

Involentino di carne salada alla griglia con porcini e casolet filante del caseificio turnario Pejo
[Trento DOC Altemasi Brut millesimato 2017](#)

Spaghetti alla chitarra con farina di ortiche, spuma al Trentingrana e speck croccante
[Trentino DOC Pinot grigio Bottega Vinai 2020 - Cavit](#)

Cosciotto di coniglio farcito alla contadina servito con porri al forno e vellutata di patate
oppure

Guanciale di manzo brasato al groppello con mezzelune alla cipolla fondente
[Trentino DOC Pinot nero Bottega Vinai 2018 - Cavit](#)

oppure
[Groppello di Revò Cantina El Zeremia](#)

Torta di ricotta con confettura alle mele e gelato
[Trento DOC Altemasi Brut millesimato 2017](#)

Caffè d'orzo o espresso
[Grappa della Distilleria Pezzi o Distilleria Rossi d'Anauia](#)

Chef:
Mattia Sicher
Il produttore si presenta
13/10/21 - Distilleria Pezzi

Euro 45,00
Bevande incluse

38012 Fraz. Tavon (TN)
Tel. 0463 536866
info@pinetahotels.it
www.pinetahotels.it

CANTINA

EL ZEREMIA



Il Groppello di Revò: antico vitigno autoctono coltivato sulle sponde del lago di S. Giustina, è stato recentemente riscoperto da un piccolo gruppo di viticoltori. Vino rosso di medio corpo, si abbina in maniera perfetta con i piatti più tradizionali della cucina locale.

CANTINA EL ZEREMIA

Azienda vitivinicola in Val di Non

Via 4 Novembre, 15 38028 Revò di Novella (TN)
Tel. e fax. 0463 432271 - cell. 347 4577525

info@elzeremia.it - www.elzeremia.it

Ristorante Margherita

Carpaccino Fumè di Cervo con
Pere Spadone al Groppello e
Vinaigrette al Mirtillo Rosso

oppure

Trancetti di Trota Marinata
all'Aceto di Mela su Insalatina
alle Noci

Johanniter Cantina El Zeremia

oppure

Trento DOC Altemasi Brut millesima-
to 2017

Canederli con Formaggio

Nostrano alla Piastra e Burro di
Malga

oppure

Lasagnetta di Verza e Cavolo
Nero con Pancetta Croccante
Trentino DOC Gewürztraminer Botte-
ga Vinai 2020 - Cavit

oppure

Groppello di Revò Cantina El Zeremia

Arrosto di Vitello ai Finferli
cotto nella Stufa a Legna con
Polenta Grigliata e Cavolo
Rosso alle Mele

oppure

"Brusöla" (Entrecote) di Ma-
iale alla Grappa con Patate di
Rumo Rostide
Trentino DOC Lagrein Bottega Vinai
2018 - Cavit

oppure

Groppello di Revò Cantina El Zeremia

Millestrati di Mela Renetta
con Chantilly alla Vaniglia e
Crumble alle Noci

oppure

Kaiserschmarren alla Grappa
con Nocciole Tostate e Com-
posta di Ribes

Trentino DOC liquoroso San Vigilio
Moscato giallo 2015 - Cavit

Caffè d'orzo o espresso

Grappa della Distilleria Pezzi o
Distilleria Rossi d'Anaunia

Chef: Euro 45,00
Andrea Fedrigoni Bevande incluse

Il produttore si presenta
16/10/21 - El Zeremia
23/10/21 - Distilleria Rossi d'Anaunia

38020 Rumo (TN)
Tel. 046 3530531
info@hotelmargheritarumo.it
www.hotelmargheritarumo.it



ROSSI d'ANAUNIA
DISTILLERIA



DISTILLERIA ROSSI D'ANAUNIA
Spirito di famiglia

Via dei Conti Arsio, 1/15A
Revò di Novella - Valle di Non - TN



Tel 0463 432684
info@rossidanaunia.it



Ristorante Osteria Casa de Gentili

Canederlotti fritti al casolét su crema di porcini trifolati
Trento Doc Altemasi Millesimato

Riso vialone nano al Gropello di Revò con essenza
di pino mugo e croccante di speck

oppure

Strangolapreti con radicchio e noci su fonduta
di nostrano di malga

Trentino Doc Pinot Nero Bottega Vinai

oppure

Gropello Revò di Cantina El Zeremia

Filetto di maiale a bassa temperatura con carote
al forno e insalata di cavolo cappuccio

oppure

Salzize coi finferli e polenta di mais Spin

Trentino Doc Marzemino Bottega Vinai

Semifreddo al miele di tarassaco con grué di cacao

Trentino Doc Liquoroso San Vigilio Giallo

Caffè d'orzo o espresso

Grappa della Distilleria Pezzi o Distilleria Rossi d'Anauia

Chef:
Ivano Nicolodi
Il produttore si presenta
13/10/21 - El Zeremia

Euro 45,00
Bevande incluse

38010 Sanzeno (TN)
Tel. 0463 434136
osteriacasadegentili@gmail.com
www.osteriacasadegentili.it



D.O.P.
Mela Val di Non



MI PIACE PERCHÉ NASCE NEL POSTO IDEALE PER COLTIVARE LE MELE.



DALLE VALLI DI MELINDA, LA MELA CHE LA PENSA COME TE.

Mi piace perché è prodotta in modo sostenibile, in armonia con la natura.

Mi piace perché utilizza solo energie rinnovabili.

Mi piace perché è l'unica al mondo ad essere conservata nel cuore della montagna.

Mi piace perché i suoi fiori sono impollinati naturalmente dalle api,
grazie alla collaborazione con gli apicoltori della valle.

SEGUICI SU     MELINDA.IT



Ristorante Stella Alpina

Il nostro carpaccio di carne salada ai profumi di montagna, insalatina di cavolo rosso dal nostro orto e miele di tarassaco fatto in casa
Trento DOC Altemasi Brut Millesimato 2017

Risotto carnaroli sfumato al vino Gropello di Revò e quenelle di ricotta fresca
Trentino DOC Schiava gentile Bottega Vinai
oppure
Gropello di Revò Cantina El Zeremia

Filetto di maialino in crosta delle nostre noci tostate, polenta nera, purè di verza dall'orto
Gropello di Revò Cantina El Zeremia

Tortino di zucca e cioccolato fondente con gocce di conserva di rosa canina (tecle) casereccia
Trentino superiore DOC vendemmia tardiva Rupe RE 2017 - Cavit

Caffè d'orzo o espresso
Grappa della Distilleria Pezzi o Distilleria Rossi d'Anauia

Chef:
Francesco Inama
e Leonardo Inama
Il produttore si presenta
23/10/21 - Distilleria Pezzi

Euro 45,00
Bevande incluse
Durante la rassegna
sempre aperti, gradita la
prenotazione

38011 Sarnonico (TN)
Tel. 0463 831531
info@stellaalpinavaldinon.com
www.stellaalpinavaldinon.com

Noi significa prendersi cura.

Siamo le Banche di Credito Cooperativo vicine alle persone, alle imprese e ai territori. **Bancassicura** è il nostro sistema di servizi per dare protezione e attenzione al mondo che ti circonda. Diamo risposte concrete a specifici bisogni di tutela della persona, dei beni e del patrimonio e offriamo un supporto per la previdenza complementare e per l'assistenza sanitaria integrativa. Perché è importante sapere che puoi contare su di noi.

Gruppo Cassa Centrale, le Banche di tutti noi.

BANCASSICURA



gruppocassacentrale.it

 **GRUPPO CASSA CENTRALE**
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO

 **CASSA RURALE
VAL DI NON**
CREDITO COOPERATIVO ITALIANO



*Strada
della mela
e dei sapori*

DELLE VALLE DI NON E' DI SOLE

ValdiNon

AZIENDA PER IL TURISMO VAL DI NON
Via Roma, 21 - 38013 FONDO (TN)
Tel. 0463.830133 - info@visitvaldinon.it