



DiVinNosiola

» quando il vino
si fa santo «

27.03 – 10.04.2026
Valle dei Laghi, Trentino

**SHOW COOKING DEGUSTAZIONE FIRMATO DALLA CHEF
GIADA MIORI DEL RISTORANTE LA CASINA DI DRENA**

**Piatto principale in show cooking
orzotto alla nosiola con funghi di bosco, koji ai maroni,
confettura di mele verdi e olio al timo.**

**Questo piatto caldo verrà realizzato dal vivo, con la chef che racconterà il legame tra
materia prima, territorio e vino. La Nosiola non è soltanto abbinata al piatto, ma diventa
ingrediente nel cuore della preparazione, mentre si legano i prodotti iconici della Valle
dei Laghi, ne sublima l'identità.**

FINGER FOOD SALATO

**Trota en saor, insalatina di campo e crema fredda alla zucca e genziana
Carpaccio di carne salada, cremoso al caprino, olio del Garda e cialda di polenta soffiata
Tortino tiepido al broccolo di S. Massenza, spuma al Puzzone di Moena
e croccante di noci**

CHEESE FINGER CHEESE
piatto di formaggi misti presidi slow food

ticket 30€