

4 Marzo 2026

# *Custodire un nome:*

*Donne del vino tra tradizione e futuro*

## **Vini in Degustazione:**

*Trento doc rosè- Maso Martis, 9 euro*

*La dama - Tenuta Le More, 7 euro*

*Bricco dell'Uccellone - Braida, 13 euro*

*Infernot- Cabanon, 9 euro*



## **In accompagnamento:**

*Crostino con Lardo, Miele e Senape in grani,*

*Carpaccio di Filetto, Noci e polvere di Limone essiccato,*

*Crostatina salata con Patè di fegato, Cipolla dorata*

*e Tuorlo sbriciolato,*

*Selezione di formaggi:*

*Rossini, Caprino vecchio, Piave vecchio selezione oro,*

*con Cipolle caramellate e Giardiniera*



*Prenotazione obbligatoria*

*Ingresso dalle 19:30*

*Consumazione 15 euro a testa.*

*Il vino non è incluso nel prezzo del menu.*

## Settima tappa:

### *Custodire un nome: Donne del vino tra tradizione e futuro*

In questo nuovo appuntamento della sosta della sommelier ho voluto rendere omaggio alla figura femminile, senza troppe retoriche o clichè ma solo per avere l'occasione di parlare di aziende e persone che stimo.

Preparando questa serata ho ritrovato un'analogia con la mia storia personale. Sono la quinta generazione di un'attività di ristorazione che affonda le sue radici in un locale medioevale visconteo appartenente alla nostra famiglia da oltre duecento anni.

Portare avanti un nome così carico di storia significa convivere ogni giorno con una responsabilità importante: custodire ciò che è stato costruito prima di noi e, allo stesso tempo, avere il coraggio di farlo evolvere.

Tutta questa mia passione che ho ereditato dalla mia famiglia e dall'ambiente in cui sono cresciuta, l'ho rivista anche in queste donne che ho voglia di raccontarvi.

So che portare avanti una tradizione e un nome di famiglia è una grande responsabilità e queste donne sanno portarlo avanti con amore e successo.

Voglio raccontarvi di:  
Raffaella Bologna di *Braida*,  
Fiorella e Gabriella Bianco di *La tenuta Le More*,  
Elena Mercandelli di *Cabanon* e  
Alessandra e Maddalena Stelzer di *Maso Martis*

In cantina, come in ristorante, nulla si costruisce da soli.

Tra loro c'è quindi chi vive la vigna, chi segue la produzione, chi comunica, chi rappresenta l'azienda nel mondo.

Ruoli diversi, ma tutte con un obiettivo comune:  
*custodire un nome, tra tradizione e futuro,*

per rispettarne la storia e accompagnarlo nel futuro lasciando la propria impronta.

Questa mi sembra l'occasione giusta per raccontare storie di continuità, di responsabilità e di scelte di grandi donne.

Benvenuti a questa Sosta della Sommelier:  
degustate, scoprite e lasciatevi trasportare dalle storie che ogni calice ha da raccontare.

Se vorrete proseguire la serata, dopo la degustazione sarà possibile fermarsi per cena con il nostro menù alla carta.



Prenotazione obbligatoria  
Ingresso dalle 19:30

Consumazione 15 euro a testa.  
Il vino non è incluso nel prezzo del menu.