



Quarantasei cantine, tre birrifici, due distillerie, 24 produttori gastronomici e 19 ristoranti: è l'attesissimo Festival del Vino Trentino, kermesse enogastronomica organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e dal Consorzio Vini in programma da giovedì 24 a domenica 27 settembre a Trento.

Nato come evoluzione della storica manifestazione Autunno Trentino, l'appuntamento riunisce tutti i principali soggetti del mondo food&beverage del territorio che hanno messo in campo la propria esperienza e il proprio know how per ideare il ricco calendario di iniziative che per quattro giorni animeranno varie location della città. Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e Consorzio Vini del Trentino possono contare sul prezioso supporto di soggetti istituzionali di riferimento del comparto dal Comune di Trento alla CCAA di Trento, dall'APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi, all'Associazione Artigiani e Piccole Imprese della Provincia di Trento e al Consorzio Trento Iniziative.

Tre le macroaree dell'evento: Piazza dei Sapori, la cui gestione è a cura della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, ospiterà il Ristorante diurno La Trentina, con proposte di piatti veloci 100% trentini, il Ristorante serale Bistrot Dolomitico, che vedrà alternarsi in cucina uno chef diverso per ogni giorno di manifestazione, il negozio Gusto Trentino, con vendita e degustazioni di specialità del territorio, e l'enoteca "Un Sorso di Trentino", dove si potranno provare le migliori etichette dei vini proposti dalle cantine aderenti al Festival, oltre ad una serie di laboratori "mani in pasta" e di incontri con i produttori. E Palazzi di Vini, iniziativa a cura del Consorzio Vini del Trentino che proporrà degustazioni dedicate ai vini e ai territori testimonial del Trentino, in abbinata ad una serie di prodotti gastronomici tipici e con la consulenza di esperti sommelier. Due le location: Palazzo Roccabruna ospiterà i vini delle aziende di Trento, Valle dei Laghi, Garda e Piana Rotaliana, mentre Palazzo Thun quelli di Valle di Cembra e Vallagarina Trento tra Arte e Gusto, iniziativa a cura dell'APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi che prevede una serie di visite guidate speciali per raccontare il patrimonio storico-artistico-culturale della città con alcune soste di degustazione

Ultimi articoli



A Padova la borsa del turismo religioso internazionale

27/09/2015



Trento, Chef on the Road

27/09/2015



Roma Creative Contest

17/09/2015



Festival Cinema Vintage "Il Gusto della Memoria"

17/09/2015



Festival Filosofia 2015: prigionieri del presente

14/09/2015

Cerca su Classtravel

Cerca



Ad impreziosire ulteriormente la manifestazione, la Rassegna Enogastronomica: a partire da venerdì 18 settembre, una serie di ristoranti di Trento proporranno propri ospiti menù speciali creati ad hoc in abbinamento ai vini testimonial del Trentino.

Infine, a corollario dell'iniziativa, il Consorzio Trento Iniziative proporrà la "Festa d'Autunno", ovvero folklore, musica, cabaret, spettacoli per bambini, degustazioni e negozi aperti lungo le vie del centro di Trento, mentre l'Associazione Artigiani e Piccole Imprese della Provincia di Trento il "Villaggio del Fare", un'esposizione delle creazioni di artigiani alla scoperta dell'handmade trentino.

Per celebrare con la giusta carica di energia l'avvio ufficiale del Festival, giovedì 24 settembre alle ore 17.00 scenderanno sul campo di Piazza Cesare Battisti i campioni della Trentino Volley che, per l'occasione, si improvviseranno cuochi per il contest "Cucinando con Le Stelle". Divisi in due team composti ciascuno da due componenti, dovranno cucinare un piatto di gnocchi giallo-blu con base di patate viola e zafferano, seguendo i preziosi consigli di Federico Parolari, chef dell'Osteria "a Le due Spade" sollecitato dalla frizzante presentatrice Francesca Negri.

Nei giorni successivi, invece, la "palla" passerà al contest culinario "Chef on the Road", in programma sabato 26 e domenica 27 settembre. Sotto l'occhio attento di una giuria di giornalisti della stampa nazionale, si contenderanno il titolo di miglior chef, sfidandosi a colpi di ricette del territorio, Marco Bortolotti del Ristorante Vecchia Segheria di Baselga di Pinè, Guido Bosinelli dell'Hosteria Toblino di Sarche di Calavino, Paolo Dolzan di PerBacco Ristorante di Mezzolombardo e Fiorenzo Varesco dell'Osteria Storica Morelli di Canezza di Pergine.