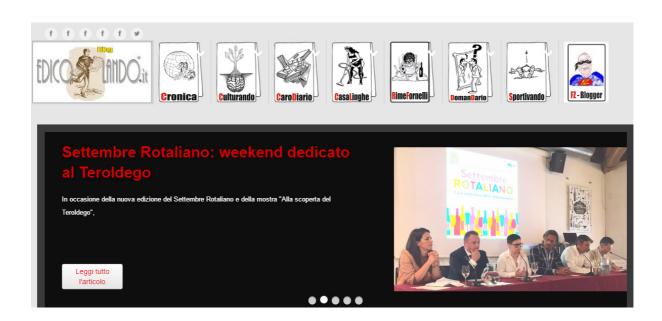


Testata: Edico-lando.it
Data: 30 agosto 2016

HOME PAGE





APPROFONDIMENTO INTERNO



















Settembre Rotaliano: weekend dedicato al Teroldego





Tel. 0461/828240 info@4visual.it Loc.Acquaviva,4 - Besenello



In occasione della nuova edizione del Settembre Rotaliano e della mostra "Alla scoperta del Teroldego",

anche la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino vuole celebrare il "principe dei vini trentini" con un ricco calendario di appuntamenti che coinvolgono una quarantina di soci, in programma per tutto il mese di settembre in varie location del Trentino.

Trento, 30 agosto 2016- Da Trento a Riva del Garda, dalla Vallagarina alla Valsugana, dall'Altopiano di Pinè a quello della Vigolana, senza dimenticare, ovviamente, il territorio d'elezione del Teroldego, ovvero la Piana Rotaliana: sono 17 gli appuntamenti organizzati dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nel corso del mese di settembre, per un coinvolgimento totale di una quarantina di soci, orientati a celebrare uno dei vitigni più rappresentativi del territorio trentino, protagonista assoluto del Settembre Rotaliano, in programma da venerdì 2 a domenica 4 settembre a Mezzocorona.

In programma menù degustazione, laboratori, corsi di cucina, visite guidate e proposte vacanza. Di seguito il calendario completo con tutti i dettagli.

Durante tutto il mese di settembre, escluse le domeniche, l'Old Bar &Food di Trento proporrà sia a pranzo che a cena, A tavola con il Teroldego, con un calice in abbinamento a risotto o a brasato di manzo con contorno caldo realizzati con il Teroldego. Per info e prenotazioni, chiamare il numero 0461 263263 o scrivere a info@oldbar it

Anche l'Antica Trattoria Due Mori di Trento, dall'1 al 30 settembre escluso il lunedi, propone in degustazione il Menù 100% Teroldego composto da risotto al Teroldego Rotaliano, seguito da filettini di maiale in salsa di Teroldego con patate al rosmarino, in abbinamento ad un calice dell'Azienda Agricola Donati Marco. Per info e prenotazioni, chiamare il numero 0461 984251 o scrivere a

Sapori di montagna è invece il nome scelto dal Ristorante al Vò di Trento che, durante tutto il mese, escluse le domeniche e solo ad ora di pranzo, propone costine di cervo al Teroldego con confettura di ribes rosso e polentina biologica in abbinamento ad un calice di Cantina Rotaliana di Mezzolombardo. Per info e prenotazioni, chiamare il numero 0461 985374 o scrivere a info@ristorantealvo.it.









Spostandosi a Covelo di Terlago e, precisamente, all'Osteria Cà dei Giosi, si potra invece degustare per tutto il mese, escluso il martedi sera, Teroldego nel piatto: orzo perlato mantecato al Teroldego Rotaliano Riserva oppure pernice di manzo brasata a bassa temperatura con Teroldego Rotaliano Riserva servita con polenta taragna e frutti di bosco, in abbinamento ad un calice. Per info e prenotazioni, chiamare il numero 0461 862110 o scrivere a info@cadeigiosi.it.

A Riva del Garda, presso L'Ora Ristorante, sempre per tutto il mese, è in programma È L'Ora...del Teroldego, un intero menù per un vero e proprio viaggio alla scoperta di questo vino: si parte con una tartare di carne salada in abbinamento ad un calice firmato Cantine Mezzacorona, si prosegue con un risotto ai mirtilli e Teroldego, in abbinamento al vino Azienda Agricola Zeni Roberto, con un filetto di manzo in salsa di Teroldego in abbinamento a Cantina Endrizzi e, infine, con un dessert al piatto. Per info e prenotazioni, chiamare il numero 0464 556100 o scrivere a info@lorarivadelgarda.com.

In Piana Rotaliana, a Grumo di San Michele all'Adige, l'appuntamento a tavola per tutto il mese, escluso il lunedi, è al Ristorante

Da Pino con Il principe a tavola che prevede risotto carnaroli mantecato al Teroldego Rotaliano con scaglie di Vezzena e filetto di

maiale trentino al Teroldego Rotaliano con polenta di Storo. Per info e prenotazioni, chiamare il numero 0461 650435 o scrivere a

info@ristorantedapino.it.

Tutti i venerdi del mese, presso il Ristorante Antiche Contrade di Pergine Valsugana, è invece in programma II Teroldego Rotaliano incontra la Valsugana
ovvero degustazioni di ricette di volta in volta diverse ma sempre con protagonista il "principe dei vini trentini" - dal risotto al Teroldego con Trentingrana e scalogno alla focaccia di grano saraceno biologica con carpaccio di struzzo trentino marinato al basilico e vangiglia con ristretto di Teroldego, dal reale di vitello cotto a bassa temperatura glassato al Teroldego alla polenta preparata con farina di mais Spin della Valsugana al Teroldego Rotaliano con cialde di polenta croccante di mais Spin della Valsugana e in abbinamento ad un calice di Concilio. Per info e prenotazioni, chiamare il numero 0461 538228 o scrivere a info@anticheoontrade.com.

Solo per la giornata di venerdi 2 settembre, dalle 10.00 alle 12.00 e dalle 14.00 alle 17.00, la Distilleria Bertagnolli di Mezzocorona propone Teroldego "spiritoso", ovvero una visita tra gli alambicchi storici della distilleria con degustazione di grappa di Teroldego in abbinamento a prodotti tipici trentini. Per info e prenotazioni, chiamare il numero 0461 603800 o scrivere a info@bertagnolli.it.

Domenica 11 settembre, invece la Distilleria dedica una giornata alla scoperta dei suoi segreti, con degustazione di grappa di Teroldego, insieme ai campioni del Rugby Azzurro con #BertagnolliExperience. Per partecipare, è necessario realizzare un video creativo e divertente di un brindisi con gli amici a base di Grappa Bertagnolli, pubblicarlo su Facebook utilizzando l'hashtag #BertagnolliExperience e sperare di essere scelti tra i migliori.

Sabato 3 e 10 settembre, l'appuntamento è alla Locanda 2 Camini di Baselga di Pinè, dalle 9.00 alle 11.30, con il Corso di cucina: i funghi del bosco, con Franca Merz. I piatti proposti saranno abbinati al Teroldego Rotaliano di Cantina Endrizzi, Cantine Monfort, Gaierhof e VIlla Corniole. Per info e prenotazioni, chiamare il numero 0461 557200 o scrivere a info@locanda2camini.it.

Sempre in tema cucina, domenica 4 settembre all'Azienda Agricola II Leprotto Bisestile di Bosentino, alle ore 15.00, è in programma il laboratorio Sale aromatizzato alle erbe e al...Teroldego Rotaliano, dopo la visita alla fattoria didattica e una merenda a km zero. Per info e prenotazioni, chiamare il numero 333 2192999 o scrivere a Questo indirizzo email è protetto dagli spambots. È necessario abilitare JavaScript per vederlo.">il leprotto bisestile@hotmail.com.

Mentre sabato 17 e sabato 24 settembre ci si sposta a Isera, per *Pane al Teroldegoin assaggio al ponte*: dalle 9.00 alle 13.00, all'interno del Mercato al Ponte, presso il **Panificio Moderno**, viene infatti proposta la degustazione gratuita del pane al Teroldego e vinaccioli, grazie alla collaborazione con **Villa Corniole**.

Degustazione che potrà essere ripetuta **anche domenica 18 e 25 settembre**, con *Un assaggio di pane al Teroldego*, dalle 7.00 alle 10.00 a Mezzocorona, presso *Oltre al pane* di Piazza San Gottardo.

Dal 12 al 25 settembre, inoltre, in varie cantine della Piana Rotaliana (Mezzacorona-Rotari, Azienda Agricola de Vescovi Ulzbach, Cantina Endrizzi) si potrà vivere l'esperienza della vendemmia guidati da viticoltori esperti con VendemmiAmo. Per info, contattare il Consorzio Turistico della Piana Rotaliana Königsberg al numero 0461 1752525 o scrivere a info@pianarotaliana.it.

Infine, sabato 24 settembre, a Ponte Arche di Comano Terme, dalle 19.30, l'appuntamento è al Comano Cattoni Holiday con II Teroldego Rotaliano incontra i prodotti trentini, speciale menù composto da trancetto di salmerino alpino "embriagà" su letto di verdurine croccanti in agrodolce e cialde di pane nero, risotto carnaroli al Teroldego bio trentino con cuor di caprino e speck, filetto di maialino da latte Salumificio Parisi sfumato al Teroldego rosè e mele profumate al timo selvatico, servito con patate con la "Fila" e funghi porcini trifolati, e infine pere Williams marinate al Teroldego e cannella con crema di gelato artigianale alla vaniglia del Madagascar, in abbinamento a un calice. Dal 23 al 25 settembre, inoltre, la cena può essere inserita all'interno della Proposta vacanza A tutto Teroldego, che prevede due notti in mezza pensione, libero accesso al centro benessere e visita presso la Cantina Endrizzi, con passeggiata tra i vigneti e degustazione di due vini. Per info e prenotazioni, chiamare il numero 0465 701442 o scrivere a info@comanocattoniholiday/it.

In tema alle proposte vacanza, **per tutto il mese a Pietramurata di Dro** è inoltre attiva la soluzione **Teroldego Rotaliano & Pietra Rara**, che prevede due notti in formula B&B e la visita in cantina con degustazione di tre Teroldego Rotaliano presso **redondèl piccola azienda agricola**. *Per info* e prenotazioni, chiamare il numero 0464 507012 o scrivendo a info@pietrarara.it.

Per maggiori info bit.ly/atuttoTeroldego





Da venerdi 2 a domenica 4 settembre a Mezzocorona si celebra il principe dei vini trentini, tra degustazioni, spettacoli, musica, arte, sport ed animazioni per grandi e piccoli. Il vino simbolo del territorio sarà inoltre celebrato durante tutto il mese di settembre anche con la manifestazione "A tutto Teroldego": un ricco calendario di degustazioni, menù a tema, visite in cantina e nei vigneti per conoscere il principe dei vini trentini, a cura della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

Trento, 30 agosto 2016- Presentata oggi in conferenza stampa a Palazzo Roccabruna la nuova edizione di Settembre Rotaliano, una delle manifestazioni più importanti del territorio trentino, che quest'anno si arricchisce di una serie di novità.

"Abbiamo lavorato - dichiara la **Presidente della Pro Loco di Mezzocorona**, che organizza l'evento - per trovare un equilibrio tra la parte di festa enogastronomica tra i portoni e la mostra di approfondimento 'Alia scoperta del Teroidego', giunta ormai alla sua 26° edizione. Una scelta che si evidenzia, oltre che nella ricca proposta rivolta alle diverse tipologie di pubblico dagli esperti di settore ai semplici appassionati, fino alle famiglie con bambini, anche attraverso la realizzazione di un logo unico, che unisce finalmente questi due aspetti anche a livello di immagine".

Come ha spiegato la presidente, la manifestazione si snoderà attraverso cinque itinerari:

l'itinerario enogastronomico tra 18 stand, curati dalle associazioni del paese grazie al coinvolgimento di oltre 500 volontari, dove verranno proposte le pietanze più disparate, in abbinata al Teroldego Rotaliano delle sette cantine di Mezzocorona coinvolte nella manifestazione oppure a proposte analcoliche tra cui "Vinato", sciroppo a base di vino Teroldego che verrà presentato in anteprima proprio in questa occasione

l'itinerario enologico, vero filo conduttore dell'evento, con la partecipazione di 17 cantine per un totale di 28 etichette, disponibili a Palazzo Conti Martini. Qui, come ha spiegato il sommelier Michele Benini, che durante la tre giorni di manifestazione sarà a disposizione del pubblico per consigli e suggerimenti, si potrà accedere ai self tasting, che consentiranno di degustare il Teroldego di annate diverse - dal 2009 al 2015 - per apprezzarlo nelle sue diverse sfaccettature. Inoltre, per i più giovani, vi saranno du punti mescita con acquisto di singole degustazioni e un corner dove verranno presentati degli abbinamenti con proposte gastronomiche studiate da Paolo Dolzan del Ristorante Perbacco. Infine, novità 2016, potranno essere degustate anche le grappe di Teroldego, sia in purezza che miscelate in inediti cocktail dal barman di fama internazionale Leonardo Veronesi

l'itinerario artistico-culturale con la mostra Terra, che si snoderà non nelle sale di Palazzo Martini, solitamente chiuse al pubblico; con quella di Daniela Webber dal titolo "Favole e Decori", presso la biblioteca, con le opere di Kurt Shmidt, con mostre fotografiche e di pittura e con la presentazione del libro Rosso Teroldego di Massimo Pisetta

l'itinerario musicale con concerti e musiche per ogni gusto durante tutte e tre le giornate di manifestazione e con l'accompagnamento musicale a Palazzo Conti Martini

l'itinerario per i più piccoli, con un'area a loro dedicata, tra gonfiabili, trenino elettrico e ponti tibetani, ma anche con esibizioni di karate, danza, ginnastica artistica, e con la possibilità di partecipare a laboratori e demo della Croce Rossa Italiana

"Un programma davvero ricco - ha commentato il Sindaco di Mezzocorona Mattia Hauser - per un evento che negli anni è cresciuto e si è ampliato, uscendo anche dai confini provinciali e divenendo di grandissima importanza per Mezzocorona. Un'occasione unica ha aggiunto - per respirare e vivere la cittadina. Merito dell'aiuto, della competenza e della professionalità degli organizzatori, che lavorano per un intero anno per offrire al pubblico un programma di questa portata".

A contribuire alla visibilità dell'evento, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, cui è stato affidato il compito di gestire il coordinamento tra le varie manifestazioni enologiche che sul territorio promuovono le produzioni tipiche del Trentino, come di fatto fa Settembre Rotaliano. "In quest'ottica - ha commentato la direttrice Elena Chincarini - non potevamo non essere parte attiva di questa manifestazione. Il nostro ruolo - ha precisato - è stato infatti quello di sostenere l'evento con i nostri strumenti di comunicazione, dall'ufficio stampa al sito, dai social alla newsletter, e di organizzare l'iniziativa collaterale 'A tutto Teroldego', che ha gli stessi obiettivi della manifestazione ovvero celebrare questo straordinario prodotto del territorio".



A tutto Teroldegoè un ricco calendario di 17 iniziative che si svolge durante tutto il mese di settembre nelle diverse aree di pertinenza della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino (Valle dei Laghi, Piana Rotaliana, Val di Cembra, Vallagarina, Trento, Valsugana) coinvolgendo in totale una quarantina di soci, tra menù a tema, visite guidate, corsi di cucina, laboratori didattici, dequastazioni e proposte vacanze. Tutti i dettagli su bit.ly/atutto Teroldego.

"Una proposta - ha concluso la direttrice - in linea con le nostre priorità operative, che prevedono di favorire la diffusione di cultura di prodotto e di innescare una sinergia sempre maggiore tra gli operatori del territorio, collaborando per promuovere il Trentino anche dal punto di vista turistico".

All'interno di A tutto Teroldego si sviluppa anche VendemmiAmo, iniziativa a cura del Consorzio Turistico Piana Rotaliana-Königsberg, come ha spiegato il direttore Francesco Anderlini: "Attraverso VendemmiAmo vogliamo proporre al pubblico la possibilità di partecipare ad una vendemmia turistica presso alcune aziende vitivinicole del territorio. Un'esperienza intensa, a stretto contatto con i produttori, che consentirà di scoprire anche alcuni segreti della vinificazione".

Un vero e proprio lavoro di squadra, a cui ha aderito anche Palazzo Roccabruna che, oltre ad aver concesso la sala per la presentazione, sosterrà la manifestazione proponendo per tutto il mese di settembre le 28 etichette in mostra a Settembre Rotaliano nella propria carta vini che, nel weekend dal 15 al 18 settembre, saranno addirittura le uniche protagoniste della proposta enologica dell'Enoteca Provinciale del Trentino insieme al Trentodoc. Infine, nell'ultimo fine settimana del mese, organizzerà una cena a tema dedicata al Teroldego Rotaliano.

A chiudere la conferenza stampa, l'intervento di Sandro Pancher, Presidente della Cassa Rurale di Mezzocorona: "La longevità del Settembre Rotaliano, che ormai ha superato il quarto di secolo di storia, è frutto della sua forte identità, che poggia innanzitutto sull'associazionismo e sul volontariato, oltre che su un coordinamento professionale altamente qualifficato, che la Pro Loco è riuscita a dare, portando nella borgata di Mezzocorona un'affluenza straordinaria, anche di turisti".

In allegato, il comunicato stampa A tutto Teroldego e un paio di immagini della conferenza stampa di oggi. Da sinistra a destra: Elena Chincarini, Michele Benini, Ingrid Permer, Mattia Hauser, Sandro Pancher, Francesco Anderlini.

