

## Successo alla prima del Festival del Vino trentino

(Tempo di lettura: 3 - 5 minuti)

Publicato: Mercoledì, 30 September 2015 16:39

Scritto da Domenico La Cava



Questa Scuola

La scuola non è (ha) un parcheggio!



LEVICO TERME - Il primo giorno di scuola ha riproposto il problema...

LeMiePrigioni

Grillo, condannato per diffamazione



DAL REFERENDUM SECONDO LA RETE...

TiroAmerica



Louis Brunelli, «Send these, the homeless,... Carissimi Amici... Carissimi Trentini...

Disokupatti



Filippo Degasper, «chi si trova indietro... TRENTO - Pubblichiamo di seguito la lettera del Consigliere...

Spoon River

Ad aggiudicarsi il contest culinario "Chef on the Road", Paolo Dolzan del Ristorante PerBacco di Mezzolombardo.

edico-lando.it Condividi Mi piace Condividi Piace a Domenico la Cava. Tweet Share Condividi

#### Grande successo per la prima edizione del festival del vino trentino

Complice il bel tempo, la manifestazione ha registrato un'ottima affluenza di pubblico a tutte le iniziative proposte, dimostrando che la formula di fare rete tra i diversi protagonisti del sistema eno-gastronomico del territorio rappresenta un approccio vincente. Ad aggiudicarsi il contest culinario "Chef on the Road", Paolo Dolzan del Ristorante PerBacco di Mezzolombardo.

Un continuo via va tra Palazzo Roccabruna e Palazzo Thun alla scoperta delle 124 referenze proposte dalle 48 cantine vitivinicole coinvolte e oltre 10.000 degustazioni enogastronomiche in Piazza Battisti, tra i calici serviti dall'Enoteca Un Sorso di Trentino, i piatti del Ristorante diurno La Trentina e del Bistrot Dolomitic - il cui menù è stato affidato ogni sera a uno dei 4 chef in gara nel contest "Chef on the Road" - e le proposte dei laboratori e del temporary shop "Gusto Trentino".

In totale, sono circa 20 mila i visitatori che durante la quattro giorni della prima edizione del Festival del Vino Trentino si sono spostati tra i Palazzi DiVini, la Piazza dei Sapori e il centro storico attraverso le visite guidate organizzate dall'Apt Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi, soffermandosi, tra una degustazione e l'altra, presso le bancarelle degli artigiani del Villaggio del Fare o presso una delle tante iniziative collaterali in programma, come la Rassegna Enogastronomica nei ristoranti o gli aperitivi musicali della Festa d'Autunno a cura del Consorzio Trento Iniziative.

"Un segnale - commenta Francesco Antonioli, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino - che la manifestazione piace non solo ai trentini ma anche ai tanti turisti accorsi da fuori provincia per conoscere le eccellenze del territorio, attirati dall'attenzione mediatica raggiunta dal festival anche sulla stampa nazionale. Siamo particolarmente soddisfatti - aggiunge - non solo dei numeri ma anche del target raggiunto: oltre alle famiglie e a chi da anni è fedele a questo genere di manifestazioni, abbiamo infatti registrato moltissimi giovani appassionati e fortemente interessati al tema che hanno saputo apprezzare i prodotti proposti senza sfociare in eccessi. Ci auguriamo - conclude - che questo sia solo il primo passo di un percorso comune votato alla valorizzazione delle tante eccellenze enogastronomiche che il Trentino può vantare".

"Grazie al Festival del Vino Trentino - racconta Alessandro Bertagnoli, Presidente del Consorzio Vini del Trentino - i vini del nostro territorio si sono presentati e fatti conoscere al pubblico in una veste diversa, che vede una ulteriore importante valorizzazione dei vini trentini testimoni di una terra dalla storica vocazione enologica. L'appuntamento ha rappresentato per il Consorzio Vini un evento chiave per la promozione delle denominazioni trentine in provincia, convinti dell'importanza di far conoscere meglio i nostri vini al trentino e ai numerosi turisti presenti nella nostra terra. E il messaggio che vogliamo dare loro è che il Trentino è una piccola terra dove oltre a produrre grandi vini vi è rispetto dell'ambiente, grande ospitalità e le cantine sono luoghi ideali per approfondire al meglio la cultura di questo territorio".\*

Grande entusiasmo e partecipazione di pubblico, infine, anche al contest culinario "Chef on the Road" che ha visto sfidarsi ai fornelli quattro ristoratori del territorio nella ideazione e realizzazione di una ricetta inedita che avesse come ingrediente fondamentale uno dei vini testimonial del Trentino. A conquistare la giuria composta da rappresentanti della stampa enogastronomica Viaggi nazionale, Paolo Dolzan del Ristorante PerBacco di Mezzolombardo, con il suo *Medaglione di coniglio, mousse dei suoi fegatini al timo, gelatina di Teroldego Rotariano e mirtillo*, che - oltre al titolo di miglior chef - ha ricevuto in regalo una pentola in rame dell'azienda Navarini. Secondi parimerito gli altri concorrenti: Guido Bosinelli dell'Hosteria Toblino di Sarche di Calavino, con il suo Filetino di trota marinata al Nosiola ed erbe aromatiche su crostone di pagnotta della Valle dei Laghi km "0", Marco Bortolotti del ristorante Vecchia Segheria di Baselga di Piné, con la sua Guancia di vitello e i profumi del Teroldego, e Fiorenzo Varesco dell'Osteria Storica Morelli di Canezza di Pergine con le sue Praline di formaggio di malga al cuore di Vino Santo.

In allegato, due immagini della manifestazione. Altro materiale iconografico è disponibile sul sito [www.festivaldelvino.it](http://www.festivaldelvino.it) nella sezione "Immagini".

#### DomenDario



Cittadini per i Diritti Umani, «No... VERONA - Grande affluenza di persone per manifestare contro la...

#### CaroDiario



CSSEO, «Europa Est-Ovest: Storie comuni... LEVICO TERME - La Biblioteca Archivio del CSSEO organizza...

#### Verba Volant



Comunicare Tutti gli animali hanno un "linguaggio", che permette di...



Levico Terme - TN - Via Claudia Augusta, 9 - tel: 0461 706245 - Fax: 0461 701890

info@martinelliceramiche.it [www.martinelliceramiche.it](http://www.martinelliceramiche.it)



di Luigi Carretta

Le quattro giornate di Napoli Le Quattro Giornate di Napoli, o del riscatto civile di una nazione...

#### Inquinando



Das Auto Ci risiamo, i tedeschi ancora una volta sono alle prese con i...

#### Casalinghe



Fa caldo! E con il caldo aumentano anche i "bollori".

#### Sportivando



Sci Club Levico Terme, «Una stagione... Sci Club, Levico Terme - Sabato 12 e domenica 13 settembre 2015, si...

#### Cronica



Il trucco c'è ma non si vede... Si mangia Una cosa è certa, che non vogliamo essere secondi a nessuno...

LaContaDina