

VINO

Al debutto, la kermesse in centro ha lasciato il segno

Festival subito promosso

FEDERICO UEZ

Festival del Vino Trentino: un «anno zero» decisamente positivo per la prima edizione della manifestazione trentina dedicata al vino, evento promosso e organizzato dal Consorzio vini del Trentino e dall'Associazione Strada del vino e dei sapori del Trentino.

Francesco Antonioli, presidente di quest'ultima, si è detto soddisfatto, in quanto le aspettative - ci ha raccontato - sono state superate, grazie alle numerose proposte e al riscontro mediatico che ha avuto questo festival, che ha ospitato 48 cantine e quasi 130 etichette, 3 birrifici, 2 distillerie, 24 produttori gastronomici e 19 ristoranti, con specialità da assaggiare e degustare.

L'affluenza, ha confermato Antonioli, è stata alta sia presso la Piazza del Gusto, ovvero piazza Battisti, sia presso i Palazzi del Gusto: Palazzo Thun e Palazzo Rocca-bruna. Oltre ai trentini hanno partecipato all'evento anche molti turisti da fuori provincia e da fuori regione ed la «qualità» dei visitatori è stata molto buona. Infatti la gente ha preferito degustare, conoscere e bere con attenzione del buon vino, piuttosto che consumare puntando alla quantità.

Durante tutti i quattro giorni del festival i visitatori hanno potuto partecipare a laboratori di gusto, incontri, degustazioni, acquistare i prodotti tipici nello shop di piazza Battisti gestito da «Bottega Trentina», mangiare presso i punti ristorazione gestiti dal



Un momento del Festival con i giocatori della Trentinovolley

Ristorante al Vò e gustare del buon vino presso l'enoteca gestita dall'Old Bar.

Ieri pomeriggio in particolare, si è tenuta anche la premiazione della gara culinaria «Chef on the road», che ha visto sfidarsi quattro chef a colpi di mestoli e padelle in piazza Battisti, creando ricette dove il vino trentino fosse protagonista. I quattro maestri di cucina Marco Bortolotti (ristorante Vecchia Segheria di Baselga di Pinè), Guido Bosinelli (Hosteria Toblino di Sarche di Calavino), Paolo Dolzan (PerBacco di Mezzolombardo) e Fiorenzo

Varesco (Osteria Storica Morelli di Canezza di Pergine) hanno dato spettacolo: i loro ristoranti a rotazione hanno gestito la cucina della Piazza del Gusto per cena, al fine di far conoscere i propri ristoranti e far assaggiare le proprie specialità a chi non li conosceva ancora.

Il vino trentino, con questa prima edizione del festival, si è quindi dimostrato ancora un'eccellenza, quale è, capace di attirare turisti e di trasmettere una cultura enogastronomica attenta alla qualità, al territorio e a «formare» i consumatori.