

L'Adigetto.it

Quotidiano di Opinione virtuale

Il quotidiano online del Trentino Alto Adige

[Home](#) | [Interno](#) | [Esteri](#) | [Letteratura](#) | [Arte e Cultura](#) | [Pagine di storia](#) | [Economia](#) | [Festival Economia](#) | [Miss](#) | [Sapori](#) | [Golf](#) | [Sport](#) | [Foto](#) | [Satira](#) | [Eventi](#)

[Archivio](#)

[Cerca](#) | [Ricerca avanzata](#)

Farmacie di turno

Inizia la bella stagione.





Buon Appetito!





I nostri servizi



[Home](#) | [Sapori](#) | [Vino Trentino](#) | Grande successo per il primo Festival del Vino Trentino

Grande successo per il primo Festival del Vino Trentino

30/09/2015

Grande affluenza di pubblico a tutte le iniziative proposte: la formula di fare rete tra i diversi protagonisti eno-gastronomici si dimostra vincente



Sopra, i premiati. Sotto, il vino a Palazzo.

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 vai 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 Dolomitico - 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».

[Invia ad un amico](#)

[Versione stampabile](#)

[Versione solo testo](#)

Storia TRENTINO

L'ITALIA GUERRA

PATIFLEX



Biancheria

HUGO Spritz



Ottica.

MAS
DE LA
FAM



carattere
di endrizzi

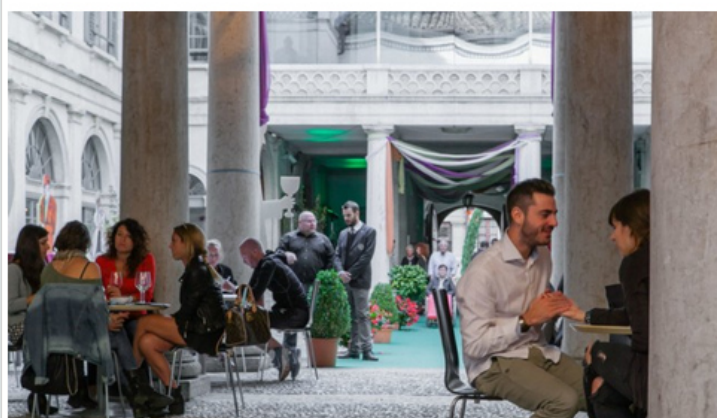


Tappeti
ANTICA PERSIA
Via Grazioli
TRENTO

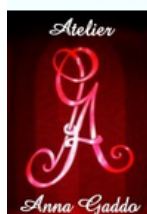


In totale, sono circa 20 mila i visitatori che durante la quattro giorni della prima edizione del Festival del Vino Trentino si sono spostati tra i Palazzi DiVini, la Piazza dei Sapori e il centro storico attraverso le visite guidate organizzate dall'Apt Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi, soffermandosi, 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.»



Il top delle aziende
dal Trentino



«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 ai trentini 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 Rotaliano e mirtilli, 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 Filettino 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 Pinè, 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.



Le Rubriche

