



Attualità

LE ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE TRENINE IN PIAZZA A VERONA PER "VINITALY & THE CITY"

La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, in collaborazione con il Consorzio Vini del Trentino, tra i protagonisti del FuoriSalone veronese con uno spazio espositivo a disposizione, a rotazione, dei soci, per degustazione e vendita diretta delle proprie specialità.

[Condividi](#)

In occasione della manifestazione Vinitaly & The City, vero e proprio FuoriSalone contemporaneo alla celebre kermesse dedicata al mondo vino, le eccellenze enogastronomiche trentine potranno contare su una prestigiosa vetrina presso Piazza dei Signori a Verona.

Da venerdì 20 a mercoledì 23 marzo, infatti, la celebre piazza scaligera ospiterà una serie di stand enogastronomici, per presentare ai cittadini e ai numerosi visitatori che ogni anno giungono da fuori città in occasione della fiera - si stimano oltre 150 mila presenze - le migliori produzioni all'interno di un vero e proprio percorso degustativo dedicato a foodies e winelovers.

L'accesso sarà libero a tutti ma per le degustazioni il pubblico dovrà dotarsi di appositi coupon del valore di 10 euro che daranno diritto ad un calice e a 4 degustazioni, oltre alla possibilità di effettuare acquisti diretti.

Il calendario dello stand della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino è già al completo. Si parte venerdì 20 marzo con l'Azienda Agricola Maso Bergamini di Cognola di Trento - che proporrà

Trentino Riesling Renano Bio 2013, Trento Doc Riserva 2010, Trentino Lagrein Bio 2013, Trentino Pinot Nero Bio 2013 - in accoppiata con la Valsugana Sapori di Scurelle che preparerà una gustosa insalata di spatze. Si prosegue sabato 21 marzo con le Cantine Monfort di Lavis in abbinata con i prodotti da forno del Panificio Zambanini di San Lorenzo Dorsini, tra cui lo strudel realizzato con le mele La Trentina. Il pubblico potrà dunque degustare Monfort Brut Trentodoc, CasataMonfort Blanc de Sers 2012, CasataMonfort Gewürztraminer Trentino DOC 2013 e CasataMonfort Pinot Grigio Rosè Vigneti delle Dolomiti IGT 2013.

Domenica 22 marzo sarà invece il turno dell'Azienda Agricola Luigi Zanini di Mezzolombardo, che proporrà in degustazione Teroldego Rotaliano DOC "Le Cervare" 2012, Trentino DOC Müller Thurgau 2014, vino da uve passite "Gocce di Sole" 2012 e Trentino DOC Lagrein 2014 accompagnate dai prodotti da forno del Panificio Zambanini, mentre lunedì 23 marzo è previsto il gran finale con la Cantina Romanese di Levico Terme che si concentrerà su due specialità, il Lagorai Spumante Metodo Classico 2011 e il Müller Thurgau DOC Trentino 2013, valorizzate dall'abbinamento con i formaggi della Casearia Monti Trentini di Grigno Valsugana.

"Per noi è molto importante - ha dichiarato Fabio Piccoli, Responsabile Promozione Consorzio Vini del Trentino - essere sia dentro che fuori la fiera poiché ci consente di instaurare un doppio dialogo, sia con gli operatori del settore presenti tra i padiglioni di VeronaFiere che con il vasto pubblico di consumatori finali che in quei giorni si riverserà per le vie e le piazze della città".

"Questi momenti di contatto diretto con la gente - ha dichiarato Francesco Antonioli, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino - sono fondamentali per i nostri soci produttori perché consentono loro di portare le proprie specialità al di fuori dei confini provinciali e farle conoscere ad un pubblico nazionale ed internazionale".