STRADA VINO TRENTINO

Testata: Trentino
Data: 18 settembre 2015

Gestioni Patrimoniali
Cassa Centrale Banca

e-mail: trento@giornaletrentino.it

A TRENTO » L'EVENTO

di Carlo Bridi
TRENTO

Accantonata dopo 78 anni la formula della tradizionale mostra dei vini di primavera, il nuovo consiglio di amministrazione del Consorzio Vini del Trentino prova con una nuova formula, quella del festival dell'enogastronomia che si svolgerà da giovedì 24 a domenica 27 settembre nella speranza che sia più accattivante della formula precedente che nelle ultime edizioni aveva evidenziato essere ormai stantia.

Ma non solo, in questo modo si va a valorizzare nello stesso tempo oltre ai vini anche i prodotti della gastronomia trentina e si vanno a spiegare i migliori accostamenti vini-cibo frutto dell'arte culi-

Giorgio De Grandi Alessandro Bertagnolli Francesco Antoniolli Roberto Stanchina (foto Panato)

Festival di 4 giorni per rendere omaggio al vino trentino

Da giovedì a domenica la kermesse fra presentazioni e assaggi. Per l'inaugurazione i pallavolisti -chef

naria trentina proposta da 19 ristoratori per una decina di giorni dal 18 al 27 settembre a base di prodotti 100 per cento trentini.

La novità più importante di questo evento è quella che tutti gli enti e le associazioni interessate a questo tema sono state coinvolte, trasformando così l'evento di «Autunno Trentino» gestito da Trento Iniziative in una manifestazione completa che vede coinvolti produttori, ristoratori, Apt di Trento e Monte Bondone e Strada del Vino e dei sapori il cui presidente Francesco Antoniolli ha sottolineato «la grande importanza di questo numero zero del festival del vino e dei sapori del Trentino». Un evento che non ha nulla a che vedere con il Wine Festival di Merano, ma un'occasione per far conoscere ed apprezzare, particolarmente da parte dei giovani della fascia 25-34 anni il prodotto vino ed i numerosi accostamenti ai quali è possibile abbinare i molti vini del Trentino.

Due le location dell'evento: oltre a palazzo Roccabruna sarà coinvolto anche palazzo Thun. Nel primo troveranno ospitalità le cantine operanti a nord di Trento ed a palazzo Thun quelle collocate a sud. Complessivamente le cantine che hanno aderito sono 46 con 120 prodotti proposti.

Il tour prevede oltre alle due mete dove i proprietari presenteranno i loro vini anche una terza tappa in piazza Battisti. Qui il tour si concluderà con gli assaggi dei cibi trentini tutti fatti a base dei prodotti della nostra terra.

L'augurio forte emerso nella conferenza stampa di presentazione da parte dell'assessore all'agricoltura e turismo del Comune di Trento Roberto Stanchina è quello che «i cittadini sappiano valorizzare il lavoro dei nostri bravi contadini impegnati sempre più in una produzione sostenibile», come ha sottolineato anche il presidente del Consorzio Vini Alessandro Bertagnoli che ha fatto della sostenibilità il tema centrale del suo mandato. Saranno presenti anche tre birrifici, due distillerie, ventiquattro produttori gastronomici e «vedrà la presenza attiva di Trento Iniziative», come ha ricordato il presidente Giorgio de Grandi. Ad inaugurare ufficialmente la manifestazione, giovedì 24 settembre, alle 17 in piazza Cesare Battisti, la curiosa gara di cucina tra i campioni della Trentino Volley coordinati dallo chef Federico Parolari che dovranno affrontare un piatto di gnocchi.

Una grande annata per le grappe trentine

TRENTO. Si preannuncia una grande annata per la grappa trentina secondo i primi report dell'Istituto di tutela. A far presagire questo dato la qualità delle uve. La distillazione ha già avuto inizio intorno alla metà di settembre e il processo di trasformazione delle vinacce si compirà entro il mese di novembre . A sorprendere di più sono le vinacce di uva bianca, in particolare lo Chardonnay e il Pinot Grigio. Qualità buona anche per le uve aromatiche come il Traminer e il Moscato Giallo. Buona anche la qualità rossa del Teroldego e il Pinot Nero.

©RIPRODUZIONE RISERVATA