

## HOME PAGE

# Italia a Tavola



Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità  
Venerdì 19 Gennaio 2018 | aggiornato alle 14:52 | 52271 articoli in archivio

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA RICETTE LUXURY  
LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI EURO-TOQUES PARTNER CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE



PRIMO PIANO

## L'agroalimentare italiano piace in Cina Export da 460 milioni di euro nel 2017



**TENDENZE e MERCATO** - L'export italiano agroalimentare in Cina mette a referto nel 2017 un +18% e supera i 460 milioni di euro in valore (dati Istat). Anche grazie a cibo e vino, 1,4 milioni di cinesi hanno visitato l'Italia nel 2017.



Advertisement for 'Dong, Dao e Igts' featuring traditional food and app download buttons for App Store and Google Play.

PERSONAGGIO DELL'ANNO 2017  
Se non hai ancora votato clicca qui

PRIMO PIANO  
Alessandro Sc...

### La ristorazione guida la ripresa Gli italiani tornano a mangiare fuori



**TENDENZE e MERCATO** - Bar e ristoranti si confermano volano della ripresa dei consumi delle famiglie italiane. Questa una delle principali evidenze emerse dall'ultimo Rapporto Ristorazione della Fipe - Federazione italiana pubblici esercizi

VIDEO | COMMENTA

### #Trentinowinefest 150 giornate per 5 vini simbolo

**MANIFESTAZIONI** - Nosiola e Vino Santo, Müller Thurgau, Teroldego Rotaliano, Marzemino, Trentodoc, grappa: questi i protagonisti degli eventi dedicati al mondo del vino, organizzati dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

COMMENTA

**ORA ESISTE.**

Pastry Gelato Cioccolato Bakery Caffè  
**WOW**  
Sigeep  
The sweetest business experience  
Fiera di RIMINI  
20-24.01.2018  
ITALIAN EXHIBITION GROUP

**Scrocchiarella**  
FROZEN

### Linguine al nero di seppia con pesto di sedano e Grana Padano Dop



TIRAMISÙ

Gennaro Esposito

# APPROFONDIMENTO

## Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e ospitalità  
Venerdì 19 Gennaio 2018 | aggiornato alle 12:02 | 52267 articoli in archivio

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA RICETTE LUXURY

LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI EURO-TOQUES PARTNER CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE



CASTEL  
FIRMIAN  
L'ELEGANZA DEI VINI TARENTINI



THE WORLD'S NO. 1:  
INTERNATIONAL TRADE FAIR  
FOR WINES AND SPIRITS

March 18-20, 2018  
DOSSELDORF, GERMANY  
www.prowein.com

FOR TRADE VISITORS ONLY

HOME EVENTI MANIFESTAZIONI

### #Trentinowinefest 150 giornate per 5 vini simbolo

Pubblicato il 18 Gennaio 2018 | 18:53

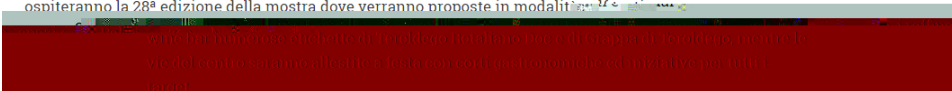
**N**osiola e Vino Santo, Müller Thurgau, Teroldego Rotaliano, Marzemino, Trentodoc, grappa: questi i protagonisti degli eventi dedicati al mondo del vino, organizzati dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Il via con DiVinNosiola, quando il vino si fa santo, che dal 25 marzo al 25 aprile prevede diverse iniziative enogastronomiche, culturali e sportive concentrate in particolare nella città di Trento e in Valle dei Laghi, luogo di eccellenza per la produzione di Nosiola, la più antica varietà di uva bianca autoctona che dà vita all'omonimo vino, dall'inconfondibile profumo fruttato e gentile, e al Vino Santo, dolce nettare frutto dell'appassimento dell'uva su graticci chiamati "arele", accarezzati dalla brezza dell'Ora del Garda. Tra i momenti più suggestivi in programma, proprio il rito della spremitura delle uve appassite, che daranno vita alle prime gocce del Vino Santo 2018.



Da giovedì 28 giugno a domenica 1 luglio l'attenzione si sposta in Val di Cembra - suggestiva valle a nord est di Trento, caratterizzata da ripidi terrazzamenti delimitati da oltre 700 km di muretti a secco - per Müller Thurgau: Vino di Montagna, rassegna dedicata a questo vitigno a bacca bianca che qui riesce ad esprimersi al meglio, grazie all'altitudine, superiore ai 500 m alla presenza di terreni porfirici, che donano sapidità, e alla forte escursione termica. Nel

corso della quattro giorni, oltre a degustazioni, aperitivi panoramici fra vigneti ed appuntamenti dedicati al folclore e alla tradizione, si svolgerà il 15° Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau, che vedrà in gara una settantina di etichette provenienti da tutto l'arco alpino.

Verso fine estate, da venerdì 31 agosto a domenica 2 settembre, si passa in Piana Rotaliana - il più bel giardino vitato d'Europa - più precisamente nella cittadina di Mezzocorona, con il Settembre Rotaliano-Alla scoperta del Teroldego, un weekend completamente dedicato al principe dei vini trentini dal colore rosso rubino intenso con riflessi granati e dal caratteristico profumo fruttato. In particolare, i raffinati spazi di Palazzo Martini ospiteranno la 28ª edizione della mostra dove verranno proposte in modalità





Nel fine settimana dal 12 al 14 ottobre, riflettori accesi sul Marzemino con La Vigna eccellente. Ed è subito Isera, una tre giorni dedicata a questo straordinario vino rosso giunto in Vallagarina, porta meridionale del Trentino, 500 anni fa a seguito della dominazione veneziana dove, grazie ad un ambiente ideale e ad un clima subcontinentale, ha trovato le condizioni per crescere e trasformarsi in un importante vino rosso. Qui, all'omonimo concorso che, unico in Italia, non premia il miglior vino ma il miglior vigneto e, di

conseguenza, l'agricoltore che lo ha coltivato, si affiancano una serie di iniziative collaterali tra wine tasting presso le eleganti sale di Palazzo de Probizer, enotour nei vigneti, visite in cantina e coinvolgenti spettacoli itineranti.

Da giovedì 15 novembre a domenica 9 dicembre, nell'ambito del tradizionale appuntamento con Trentodoc Bollicine sulla città - manifestazione dedicata allo spumante metodo classico trentino nato ad inizio Novecento da una fortunata intuizione di Giulio Ferrari - sarà invece la volta di Happy Trentodoc, grazie al quale diversi bar e ristoranti della città di Trento e soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino verranno abbinati ad altrettante etichette di Trentodoc servite insieme ad una stuzzicante proposta food realizzata con prodotti 100% trentini.



Oltre al vino, non poteva mancare un evento intitolato alla grappa trentina. E così, da venerdì 7 a domenica 9 dicembre, a Santa Massenza di Valledaghi, ritorna La notte degli alambicchi accesi, spettacolo itinerante dedicato a questo particolare distillato ottenuto esclusivamente da vinacce prodotte in Trentino, all'interno degli alambicchi di rame, secondo un procedimento disciplinato in ogni dettaglio dall'Istituto Tutela Grappa del Trentino, che prevede il riscaldamento "a bagnomaria", grazie al quale il contenuto si

riscalda in modo uniforme, lento e continuo garantendo la migliore estrazione degli aromi. Tutte manifestazioni legate alle produzioni distintive del territorio, dunque, che saranno di volta in volta arricchite da parallele rassegne enogastronomiche a tema come A tutto Nosiola, A tutto Müller, A tutto Teroldego e A tutto Marzemino, organizzate dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino con la collaborazione dei propri associati.

A queste si aggiungono le manifestazioni di rilevanza promozionale poiché direttamente riconducibili ad associazioni riconosciute a livello nazionale, tra cui Uva e dintorni di Avio, legata all'associazione Città del Vino, un weekend dal sapore storico-medioevale in programma da venerdì 1 a domenica 3 settembre a Sabbionara di Avio all'interno del quale si svolgerà anche il coinvolgente Palio Nazionale delle Botti tra le Città del Vino italiane, e i tradizionali Cantine Aperte, il 26 e 27 maggio, e Calici di Stelle, il 10 agosto, legati al Movimento Turismo del Vino, per incontrare direttamente i produttori in azienda o festeggiare, calice alla mano, attorniti da una magica atmosfera estiva sotto un cielo stellato.



Quindi le manifestazioni qualificanti a tema enologico che contribuiscono alla valorizzazione delle produzioni vitivinicole attraverso esperienze tematiche direttamente fruibili da turisti e visitatori. Tra queste Di maso in maso, di vino in vino a Lavis, un menù enogastronomico itinerante alla scoperta della Strada del vino provinciale -SP 131- e delle sue produzioni, da vivere in versione green, a piedi, in bicicletta o accompagnati dal trenino elettrico predisposto per l'occasione, la Rassegna del Vino Paesano, due giornate tra i caratteristici avvolti di Sporminore dove rivivono le tradizioni locali della Val di Non, il Festival dell'Uva di Levico Terme, per un viaggio nel cuore dei vini trentini che offrirà la possibilità di conoscere da vicino la viticoltura del territorio e i sapori locali tra degustazioni, laboratori e momenti di intrattenimento, la Festa dell'Uva a Verla di Giovo, la più antica della regione, dove da oltre 60 anni si rende omaggio all'uva e al vino attraverso numerosi momenti di festa tra cui l'imperdibile sfilata dei carri a tema, Caneve Aperte, cena itinerante di fine vendemmia lungo le vie del borgo di Cembra, tra antichi avvolti e porticati, alla scoperta di spumanti, vini, grappe e birre artigianali locali e in compagnia di concerti di musica di ogni genere.

Ma anche alcuni degli appuntamenti di maggior successo ideati dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, come Gemme di gusto e DiVin Ottobre, le kermesse di iniziative dedicate, rispettivamente, alla primavera e all'autunno, alla scoperta del territorio e delle sue eccellenze enogastronomiche stagionali, Castelli diVini, gli esclusivi aperitivi estivi a castello seguiti da concerti live, in programma il quarto venerdì dei mesi d'estate, e Doc-Denominazione di Origine Culturale, la rassegna nata per celebrare il connubio tra enogastronomia e cinema che, dopo aver aperto le cantine e le distillerie più belle del Trentino, è ora focalizzata nel centro storico di Trento e vede protagonisti i produttori di tutto l'ambito provinciale per una giornata a tema tra degustazioni di vini e grappe del territorio, specialità gastronomiche in abbinamento, spettacoli di intrattenimento musicale e proposte culturali.