



Mariella Belloni ha aggiunto 3 nuove foto.

23 h · 🌐

AL VIA SETTEMBRE ROTALIANO. IL TEROLDEGO IN MOSTRA

L'evento che celebra il Teroldego Rotaliano, principe dei vini trentini, è in programma da venerdì 1 a domenica 3 settembre a Mezzocorona (TN), tra incontri tecnici, degustazioni, spettacoli, musica, arte, sport ed animazioni per grandi e piccoli. In contemporanea, si svolgerà la XXVII edizione della mostra "Alla scoperta del Teroldego" e prenderà il via "A tutto Teroldego", calendario di iniziative a tema organizzate dai soci della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino durante tutto il mese di settembre.

Si è svolta ieri, martedì 29 agosto, presso Palazzo Roccabruna-Enoteca Provinciale del Trentino, la conferenza stampa di Settembre Rotaliano, kermesse organizzata dalla Pro Loco di Mezzocorona con il supporto della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito del coordinamento delle manifestazioni enologiche provinciali. Un evento, in programma da venerdì 1 a domenica 3 settembre a Mezzocorona, che nasce per celebrare il Teroldego Rotaliano, il vitigno più rappresentativo del territorio.

In sala Ingrid Permer, presidente della Pro Loco di Mezzocorona, Mattia Hauser, Sindaco di Mezzocorona, Sandro Pancher, Presidente della Cassa Rurale di Mezzocorona, Francesco Antonioli, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, e Francesco Anderlini, Direttore del Consorzio Turistico Piana Rotaliana-Königsberg.

Prima di descrivere il programma della tre giorni, la presidente della Pro Loco, Ingrid Permer, ha voluto sottolineare la lunga storia della manifestazione, alla sua 59esima edizione. "Settembre Rotaliano, nato nel 1958, fin dagli anni 70 ha avviato un focus sul Teroldego Rotaliano, che ne nel 1991 è diventato una vera e propria mostra, giunta oggi alla sua XXVII edizione. Anche quest'anno - ha proseguito - abbiamo in programma moltissime iniziative, suddivise in tre macro-aree, quella relativa alla festa, quella dedicata alla parte artistico-culturale e quella pensata per soddisfare le esigenze di winelover e appassionati".

Settembre Rotaliano-Alla scoperta del Teroldego, in particolare, si svilupperà tra Palazzo Conti Martini, prestigiosa e suggestiva location situata nel centro del borgo, accessibile al pubblico solo nelle grandi occasioni, dove verranno proposte in modalità wine bar e self tasting 31 etichette di Teroldego Rotaliano Doc delle 19 cantine partecipanti, oltre a 9 grappe di Teroldego di 8 distillerie, servite sia in purezza che come ingredienti di particolari cocktail realizzati dal noto barman Leonardo Veronesi.

Inoltre, Palazzo Martini aprirà agli enoappassionati una delle sue prestigiose sale per un incontro di approfondimento su prenotazione curato da ONAV-sezione di Trento, in programma venerdì 1 settembre, alle ore 20.30, e intitolato Il vino principe del Trentino: Teroldego Rotaliano Doc. Altre novità 2017, il brindisi con i produttori di Teroldego, in programma per sabato 2

settembre dalle 18.00 alle 22.00, e il particolare percorso sensoriale nel vigneto "Oro Rosso", in programma domenica 3 settembre alle ore 16.00 e alle ore 17.00, nel quale il pubblico, dotato di cuffie wireless, percorrerà la campagna circostante il palazzo ascoltando testi selezionati ed ispirati al vino Teroldego, intervallati da musica composta appositamente per l'occasione ed eseguita da musicisti dislocati lungo il percorso.

Le vie del centro saranno invece dedicate alla parte più "pop" della manifestazione: verranno allestiti diversi tipi di corner gastronomici con le più svariate proposte culinarie, sempre e comunque abbinate al Teroldego Rotaliano Doc delle diverse cantine partecipanti all'evento e si susseguiranno intrattenimenti musicali di ogni genere e iniziative studiate ad hoc per i più piccoli nell'ambito di Giocolandia, tra iniziative della Croce Rossa, gonfiabili, ponti tibetani e il trenino elettrico.

Spazio anche a sport, arte e cultura, con spettacoli di danza e ginnastica artistica, la mostra d'arte Naturalia, dedicata all'artista napoletano Angelo Maisto ed in esposizione a Palazzo Martini, la mostra d'arte della biblioteca Always Here - Sempre qui di Michela Pedron, la mostra fotografica Le luci della notte presso la sede C.R.A.M., la mostra La realtà delle forme di Jessica Forti presso il Centro Firmian, la mostra Sculture in legno di Gianfranco Pedron presso la canonica, e i vari mercatini dell'artigianato.

"Un programma davvero ricco – ha commentato Mattia Hauser, Sindaco di Mezzocorona – che ha consentito alla manifestazione di accreditarsi anche fuori dal territorio provinciale. Merito di un'organizzazione e un impegno eccezionali, del fondamentale supporto degli oltre 450 volontari che mettono a disposizione il proprio tempo libero e del prezioso sostegno di partner come la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, la Cassa Rurale di Mezzocorona e il Consorzio Turistico Piana Rotaliana-Königsberg".

"I 59 anni dell'evento e i 27 di Mostra del Teroldego Rotaliano parlano da soli: una storia così longeva indica inequivocabilmente la grande volontà e vitalità di un territorio che ha sempre creduto in questa manifestazione – ha commentato Francesco Antonioli, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino - È evidente che la Strada, in quanto coordinatrice delle manifestazioni enologiche per delega della Provincia Autonoma di Trento non poteva mancare. Crediamo infatti nella kermesse e vogliamo contribuire a stimolarne l'aspetto turistico".

"Siamo felici che Palazzo Martini sia la suggestiva cornice per la festa del Teroldego, dell'uva e del vino, della vendemmia – gli ha fatto eco Sandro Pancher, Presidente della Cassa Rurale di Mezzocorona –. Questa manifestazione ci consente di rafforzare quel connubio tra vino e turismo che può davvero portare grandi risultati sul nostro territorio".

Le celebrazioni dedicate al Teroldego Rotaliano proseguiranno infatti durante tutto il mese di settembre, sia a Palazzo Roccabruna-Enoteca Provinciale del Trentino che, dal giovedì al sabato, affiancherà alla tradizionale offerta degustazioni dedicate alle etichette scelte a piacere da un'ampia gamma rappresentativa della zona classica, sia su tutto il territorio attraverso la kermesse "A tutto Teroldego", ricco calendario di speciali degustazioni, aperitivi in musica, menù a tema e visite in distilleria orientate a conoscere il principe dei vini trentini a cura proprio della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino (info su tastetrentino.it/atuttoteroldego), sia con VendemmiAmo, iniziativa del Consorzio Turistico Piana Rotaliana-Königsberg, che consente di vivere l'esperienza unica della vendemmia presso alcune aziende agricole del territorio fino a fine ottobre.

"Settembre Rotaliano – ha concluso Francesco Anderlini, Direttore del Consorzio Turistico Piana Rotaliana-Königsberg – è un'iniziativa dal valore inestimabile per la Piana Rotaliana ma un evento di punta anche per tutto il territorio provinciale. Merito della qualità dell'organizzazione, che garantisce all'ospite di vivere esperienze uniche ed indimenticabili, di altissimo profilo. Per questo noi offriamo il nostro supporto e da alcuni anni cerchiamo di valorizzarla ulteriormente con l'iniziativa della vendemmia turistica".

L'evento è organizzato dalla Pro Loco di Mezzocorona con il supporto della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, nell'ambito del coordinamento delle manifestazioni enologiche provinciali, e grazie al fondamentale aiuto di oltre 450 volontari e il sostegno di istituzioni e sponsor del territorio.

www.settembrerotaliano.it

Il Teroldego Rotaliano è un vino autoctono che cresce nel cuore della Piana Rotaliana, fazzoletto di terra a nord di Trento che si estende per 450 ettari tra Mezzocorona, Mezzolombardo e San Michele all'Adige. Si tratta di un vino potente dalla classe inconfondibile, definito da sempre il "principe dei vini trentini". Dal colore rosso rubino intenso con riflessi granati, d'intensità diversa a seconda della maturazione del vino, presenta un profumo molto fruttato che richiama frutti di bosco molto maturi come la mora, il mirtillo e il lampone. Il gusto è fine quanto possente, leggermente tannico, minerale e vivace, il sapore è asciutto, sapido e con un perfetto equilibrio tra piacevolezza e concentrazione.

