

HOME PAGE



APPROFONDIMENTO



Saranno dunque tre giorni dedicati alla **valorizzazione del patrimonio vitivinicolo e storico della valle**, come sempre ricchi di iniziative e manifestazioni: dalla messa in scena di antichi mestieri alle rievocazioni storiche e sfilate in costume, dall'allestimento di corti gastronomiche – ciascuna impegnata in un particolare menu della tradizione – a intrattenimenti di vario genere. Tra questi, il magico spettacolo pirotecnico, particolarmente apprezzato dalle migliaia di visitatori attesi anche quest'anno.

L'evento **clou** della prossima edizione rimane comunque il **Palio delle Botti tra Città del Vino**, organizzato in collaborazione con l'**Associazione Città del Vino**, quest'anno particolarmente atteso perché ospiterà la **finalissima nazionale**, che vedrà **schierate 10 squadre**: le 8 con i punteggi migliori ottenuti nelle precedenti gare dell'edizione 2019, la detentrici del titolo (Maggiora, Novara) e ovviamente Avio, quale città ospitante. Un'occasione da non perdere, in programma per **domenica 8 settembre alle ore 14.00**, che all'emozione della gara di spinta della botte affiancherà, come da tradizione di Uva e dintorni, altre tre discipline – lo slalom femminile con le botti, la pigiatura dell'uva scalzi e il riempimento della botte – che contribuiranno a rendere la sfida ancora più adrenalinica.

Ma in generale è l'**omaggio al mondo del vino** il *leit-motiv* della manifestazione, aperta come ormai vuole la tradizione, **venerdì 6 settembre**, con un **convegno tecnico** organizzato in collaborazione con l'Associazione Skywine e dedicato alla **pianificazione del territorio ai fini di una migliore viticoltura**. Nelle giornate successive, i *winelovers* potranno soddisfare le loro curiosità attraverso **visite** alla rinomata **tenuta San Leonardo** e ai **vigneti storici** della zona.

Anche il **Castello di Avio**, tra i più noti ed antichi monumenti fortificati del Trentino e bene FAI, farà la sua parte: in particolare, sabato 7 e domenica 8 sarà **aperto anche in orario serale** al fine di offrire ai turisti la possibilità di conoscerlo da vicino, in uno spirito di ideale continuità tra il meraviglioso maniero e l'abitato di Sabbionara. Infine, per tutti coloro che intendano vivere le atmosfere di secoli lontani, sabato la Gualdana del Malconsiglio, associazione del territorio, organizzerà un'intera giornata nel Medioevo. Una vera e propria “full immersion” con tanto di tende da campo, cucina medioevale, lezioni di didattica militare e animazioni in costume. Uno spettacolo pensato per i più piccoli, ma che strizza l'occhio agli adulti.

Profilo manifestazione

Uva e dintorni nasce nel 2001 con l'obiettivo di creare un importante evento tematico nel territorio trentino e si svolge, alternativamente, un anno nel Comune di Avio e un anno nella frazione di Sabbionara di Avio, attirando mediamente oltre 20mila visitatori provenienti soprattutto da fuori provincia. La manifestazione è organizzata dal Comitato Uva e dintorni in collaborazione con il Comune di Avio, grazie al prezioso contributo di oltre 400 volontari e di Apt Rovereto e Vallagarina, Cassa Rurale Vallagarina, B.I.M. dell'Adige, Parco Naturale Monte Baldo, Città del Vino, Comunità della Vallagarina, Viticoltori in Avio; con il supporto di Trentino Marketing e il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest.

Profilo Palio Nazionale delle Botti

Il Palio Nazionale delle Botti, nato da un'idea dell'Associazione Nazionale Città del Vino per festeggiare nel 2007 i suoi primi venti anni di attività, è un appuntamento ormai “classico” che, tra la primavera e l'autunno, anima le terre del vino crescendo di anno in anno. La gara consiste nel far rotolare una botte da 500 litri lungo un percorso compreso tra un minimo di 600 metri ad un massimo di 1500 metri di lunghezza, che deve attraversare le vie della Città del Vino ospitante. Ad Avio e Sabbionara di Avio, in particolare, alla gara di spinta, che si svolge con una barrique da 225 l, si aggiungono altre tre specialità: la pigiatura dell'uva scalzi, il riempimento della botte e lo slalom femminile.



RUBRICHE

- Artigiani del Gusto (158)
- LA CUCINA DI ALINE DIAS (15)
- Bar Informa (19)
- Chef e Ristorazione (5)

- Cibo per tutti? (/)
- Cibo sociale e giovani (49)
- LINEA DIRETTA CON COLDIRETTI (11)
- Eventi (115)
- FOOD BOOK (6)
- LA RICETTA TRADIZIONALE (4)
- La Scelta del Cibo (26)
- Il gelato (1)
- Il Pesce (2)
- L'orto Bio (7)
- La Carne (6)
- La Carne di Alessandro a Torino e La carne di Giuseppe a Napoli (8)
- Ricetta d'Oro (5)
- Sicurezza Alimentare (107)
- Cronaca e difesa alimentare (28)
- Richiami Alimentari (64)
- Vino e Birra (13)