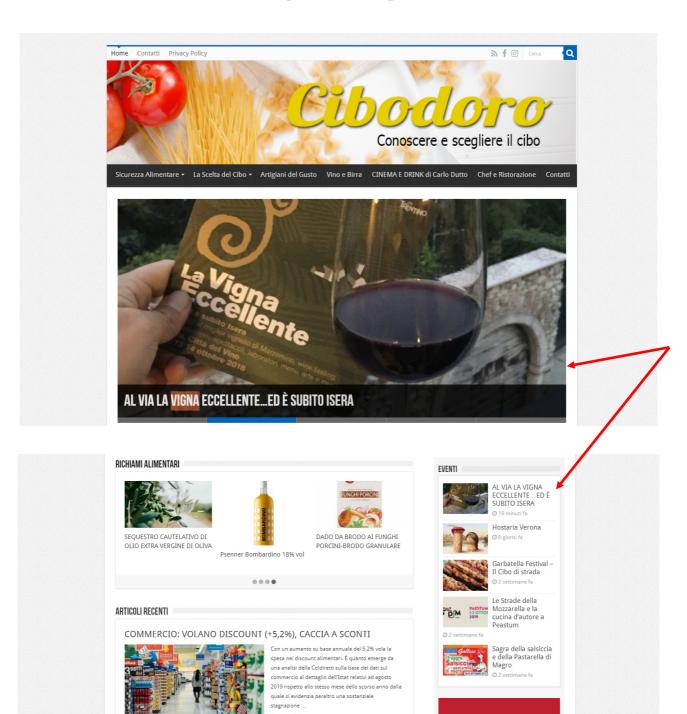




Testata: CiboDOro.it
Data: 8 ottobre 2019

HOME PAGE



APPROFONDIMENTO



Home / Artigiani del Gusto / AL VIA LA VIGNA ECCELLENTE... ED È SUBITO ISERA

AL VIA LA VIGNA ECCELLENTE...ED È SUBITO ISERA

🚨 admin 🗿 19 minuti fa 🗈 Artigiani del Gusto, Eventi

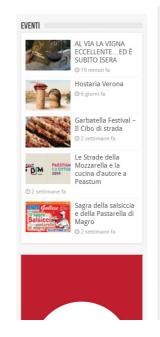
Le #trentinowinefest fanno tappa in Vallagarina

Torna anche quest'anno la manifestazione dedicata al Marzemino. Un evento ricco di iniziative, tra spettacoli, degustazioni, cene a tema nei ristoranti e nelle corti e laboratori, nato su stimolo dell'omonimo concorso avviato nel 2001 dal Comune di Isera con l'intento di premiare il miglior vigneto presente sul territorio di questo particolare vitigno che ha profondamente contraddistinto la storia della viticoltura della Vallagarina.

Presentata in conferenza stampa a Palazzo Roccabruna - Enoteca Provinciale del Trentino la nuova edizione de "La Vigna Eccellente...ed è subito Isera", kermesse organizzata dal Comune di Isera, Città del Vino, APT Rovereto e Vallagarina 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.

"Un appuntamento – ha chiarito in apertura Federico Rosina, Assessore del Comune di Isera – nato dall'omonimo concorso che sin dal 2001 premia il miglior vigneto di Marzemino, al fine di valorizzare il prezioso lavoro degli agricoltori anche in un'ottica di tutela del paesaggio, e sviluppatosi in questi ultimi anni in un evento a tutto tondo aperto a tutti poiché in grado di conjugare agricoltura, turismo e cultura".

"Una manifestazione di cui il territorio della Vallagarina, che tra l'altro rappresenta un importante punto di riferimento per la viticoltura trentina, – ha commentato Francesco Antoniolli, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino – si fa promotore per valorizzare uno dei suoi prodotti simbolo, il Marzemino. Un progetto che ci ha visti lavorare fin da subito a fianco del Comune di Isera nell'ambito dell'incarico di promozione delle manifestazioni enologiche provinciali affidatoci da Trentino Marketing".



Tante le **novità** in programma, a partire dalla **durata** della kermesse che quest'anno aumenta di un giorno. La **cerimonia di apertura** è infatti in programma per **giovedi 10 ottobre**, alle ore **19.00**, presso **Palazzo de Probizer**, a cui seguirà un aperitivo a base del tipico Brobrusà accompagnato dal Marzemino del contadino.

Poco prima, alle ore 18.00, sempre presso Palazzo de Probizer, ci sarà la possibilità di partecipare ad un incontro letterario, a cura di Libreria Arcadia, dal titolo preso in prestito da Moliere, owvero "Fortunato è chi possiede una buona bottiglia, un buon libro e un buon amico..".

Dalle ore 20.00, invece, l'appuntamento è presso 4 ristoranti di Isera con la rassegna enogastronomica "II Marzemino a tavola". E così, alla Casa del Vino della Vallagarina verrà proposta "Cardio Cena. I benefici del vino rosso a tavola"; alla Locanda delle Tre Chiavi "Cena Georgiana. Alle origini del Marzemino"; al Ristorante To:N.Y. "Piatto speciale: Spaghetti cotti nel vino Marzemino" e alla Vineria De Tarczal "Platto speciale: Pernice di spalla di vitello glassato al Marzemino con pera caramellata". Obiettivo è raccontare aneddoti e curiosità relative a questo particolare vitieno attraverso particolari o ilo stesso è protaeonista.

Venerdi 11 ottobre la giornata è dedicata all'iniziativa a cura della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino dal titolo "Vallagarina, di cucina in cantina", in programma dalle 18.00 alle 23.00 presso Palazzo de Probizer: un percorso enogastronomico alla scoperta dei produttori e dei ristoranti lagarini. Tre le alternative a disposizione dei visitatori: la Proposta Grappolo, con 6 abbinamenti food&wine; la Proposta Racimolo, con 3 abbinamenti; e la Proposta Acino, che prevede l'assaggio di 5 vini e una grappa (info e prenotazioni chiamando il numero 0461 921863 o scrivendo a info@stradavinotrentino.com).

"Iniziative possibili - ha specificato Sergio Valentini, Presidente del Comitato Tecnico
Territoriale della Vallagarina della Strada - grazie ad un grande coinvolgimento del tessuto
commerciale di Isera e della parallela volontà, da parte dei nostri soci della Vallagarina, di
conoscersi, fare rete e presentarsi al pubblico di appassionati. Caratteristiche che possono
contribuire a trasformare Isera in una vera e propria cittadella enogastronomica e nella "capitale"
del Marzemino".

Davvero ricca l'agenda di sabato 12 ottobre. Si parte dalle 17.00 alle 21.00 con i banchi di assaggio di Marzemino trentino presso Palazzo de Probizer per "Marzemino tasting". Alle ore 17.00, in particolare, vi sarà un incontro a cura di Slow Food, "Il Marzemino incontra i prodotti dell'Arca del Gusto". Un vero e proprio laboratorio del gusto con Fanzelto, carne di cavallo affumicata e Porro di Nosellari (prenotazione consigliata chiamando il numero 348 4020857).

Sempre alle ore 17.00, ma in Piazza San Vincenzo, va invece in scena il laboratorio teatrale culinario della compagnia Koinè, che inviterà i presenti a mettere concretamente "le mani in pasta" per "Tagliatelle e canederli: che spettacolo". Contestualmente – stesso posto, stessa ora – sarà allestito il mercato con i prodotti dei contadini di Isera, mentre in centro storico la Famiglia Cooperativa, in compagnia di Stefania de Carli, racconterà il km "0" del territorio con assaggi e degustazioni.

Alle 19.00 si torna a Palazzo de Probizer per "Il Marzemino trentino: dal mosto al vino", degustazione guidata a cura di ONAV-sezione di Trento (prenotazione obbligatoria scrivendo a trento@onav.it) mentre in centro storico, sulla scia del successo dello scorso anno, si svolgerà "La vigna eccellente in cucina", con corti e ristoranti aperti che proporranno menù a tema e

Finale di serata alle **ore 22.00** in **Piazza San Vincenzo** con "**Castagne e Marzemino in musica**", a cura di Cantina Spagnolli.

La giornata di domenica 13 ottobre inizia alle ore 16.00 in Sala della Cooperazione, con la premiazione del XVIII concorso La Vigna Eccellente, nato per premiare il miglior vigneto di Marzemino del territorio, che vede 28 agricoltori in lizza per oltre 225 mila metri quadrati di appezzamenti.

"Sono passati tanti anni dalla prima edizione – ha commentato Franco Nicolodi, Vicesindaco del Comune di Isera – e il premio è costantemente cresciuto, contribuendo a portare alla luce anche alcuni cambiamenti nella viticoltura. I primi anni si vedeva tanto diserbo, oggi molti sovesci; la pergola è stata sostituita i molti casi dal guyot ma, soprattutto, i giovani hanno preso il posto degli anziani. Un premio giunto alla 18° edizione su cui continueremo a lavorare – ha aggiunto – stimolati anche dal recente riconoscimento ricevuto nell'ambito del concorso Euregio dal titolo Il turismo premia l'agricoltura".

"La Vigna Eccellente, frutto di una felice intuizione del Presidente di giuria Attilio Scienza - ha ricordato Nereo Pederzolli, membro della giuria - ci aiuta a ribadire quello che già a metà Ottocento sosteneva Francois Guyot, ovvero che il genio del vino, la sua forza, il suo carattere, stanno nella vite. Questo premio ci fa ritornare alle origini, alla vigna, valorizzando quanto quotidianamente fa l'agricoltore, e dando onore e notorietà, al contempo, al vitigno di Marzemino".

Dopo aver decretato i vincitori – i cui vigneti sono stati giudicati sotto il profilo agronomico, sanitario ed estetico/qualitativo da una giuria di qualità presieduta dal professor Attilio Scienza – si passerà a consegnare il premio letterario intitolato a Francesco Graziola, storico membro della giuria del concorso.

Spazio allo sport alle **ore 17.00** in **Piazza San Vincenzo** con "**Danza aerea, che passione**", intrattenimento a cura di ASD Punto Fitness rivolto a bambini e ragazzi con prova dei tessuti aerei assistiti dagli istruttori Chiara&Gabriele.

Festa conclusiva, infine, alle 18.30 in Piazza San Vincenzo con la tradizionale "Polenta conza e Marzemino in musica", a cura della Cantina di Isera.

"Eventi come questo - ha chiuso **Giulio Prosser**, **Presidente APT Rovereto Vallagarina** - contribuiscono certamente a portare ospiti sul nostro territorio ma, soprattutto, li invogliano a tornare, grazie alla grande ospitalità, competenza e offerta turistica che gli operatori del territorio sono in grado di offrire".



UBRICHE

- Artigiani del Gusto (198)
- LA CUCINA DI ALINE DIAS (15)
- Chef e Ristorazione (5)
- Cibo per tutti? (11)
- ☐ Cibo sociale e giovani (54)
 ☐ LINEA DIRETTA CON
 COLDIRETTI (11)
- CINEMA E DRINK di Carlo Dutto (25)
- Eventi (132)
- □ FOOD BOOK (8)
- □ LA RICETTA TRADIZIONALE (9)
- A TAVOLA CON MAYA (5)
- La Scelta del Cibo (27)
- 🗀 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 (110)
- Cronaca e difesa alimentare
- ☐ Richiami Alimentari (67)
- □ Vino e Birra (13)

TAG CLOUD

acqua alimentare anni anno ettività aziende campagna Carne cibo Coldiretti consumatori cucina degustazione euro frutta gelato ingredienti italia italiani latte mercato mondo nas nazionale olio pasta presidente prodotti produttori produttori produzione qualità ricete richiamo roma salute sapori sicurezza territorio radione frentino trento uova

vini **vino**

La manifestazione, che fa parte di **DiVin Ottobre**, rassegna organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino durante tutti i weekend di ottobre (tastetrentino/divinottobre), è preceduta e accompagnata anche dalla rassegna **A tutto**

Marzemino (tastetrentino.it/atuttomarzemino), in programma fino al 13 ottobre: un ricco calendario di degustazioni, menù a tema, visite in cantine e nei vigneti in programma su tutto il territorio della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, dalla Vallagarina alla Valsugana, dal Lago di Garda all'Altopiano di Pinè, passando per la città di Trento.

www.tastetrentino.it/lavignaeccellente

#lavignaeccellente #trentinowinefest

La Vigna Eccellente... ed è subito Isera è organizzato dal Comune di Isera con il supporto di: Trentino Marketing, Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, APT Rovereto e Vallagarina, Cassa Rurale Vallagarina, BIM dell'Adige, Comunità della Vallagarina, Associazione Città del Vino, Slow Food Valle dell'Adige e Alto Garda, Onav Trento, Bioverde Montura, Pro Loco di Isera, Gruppo Alpini di Isera, Rovereto Wind Orchestra, Scuola Musicale Han Novák.



conferenza stampa con, da sinistra a destra, Giulio Prosser, Nereo Pederzolli, Federico Rosina, Franco Nicolodi, Sergio Valentini e Francesco Antoniolli.

× GUARDA ANCHE



CINEMA&DRINK: LA MALA EDUCACION DI ROBERTO ARTUSIO

Cinema e Drink. La rubrica per Cibodoro.it di Carlo Dutto allarga ancora gli orizzonti della ...