

Sapori
e itinerari



di
**Francesca
Negri**

«DiVinNosiola» festeggia i dieci anni tra calici e bottiglie

Dalle degustazioni alle passeggiate, dai laboratori per i bambini agli spettacoli fra le viti, dai menu a tema alle visite alla centrale di Santa Massenza, senza dimenticare la gara podistica ormai «cult»: «DiVinNosiola» compie dieci anni e per celebrare questo importante anniversario l'Apt Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi ha costruito un programma di proposte ancora ricco del solito. La kermesse dal 28 marzo al 21 aprile punta i riflettori sulla Nosiola, vino ottenuto dal più antico vitigno autoctono trentino a bacca bianca,



L'iniziativa
Dal 28 marzo al 21 aprile degustazioni di Nosiola e Vino Santo. Organizzano la manifestazione Apt Trento, Monte Bondone e Valle dei Laghi

e sul Vino Santo, prezioso e affascinante nettare frutto della torchiatura degli acini di Nosiola appassiti a cui segue un lento riposo in piccole botti di legno.

Tra le tante proposte, da non perdere quella dell'azienda agricola Francesco Poli di Santa Massenza, che nella giornata di sabato 30 marzo proporrà una degustazione verticale a cui seguirà da un pranzo e da «La bottiglia in campo», un'escursione tra le vigne con degustazione sensoriale. Due settimane dopo, sabato 13 aprile, «DiVinNosiola» si sposterà nel-

Il più antico vitigno autoctono del Trentino a bacca bianca

l'Azienda agricola Gino Pedrotti di Cavedine, che farà da cornice al «rito della spremitura delle uve appassite di Nosiola» e a un incontro condotto dal giornalista Alberto Folgheraiter e da Massimo Zanichelli in cui si racconterà la storia di questo nettare, mentre si degusteranno sette straordinarie annate.

Anche quest'anno «DiVinNosiola» offre l'opportunità di una camminata attraverso le zone coltivate della Valle dei Laghi, grazie a un trekking organizzato in collaborazione con l'Ecomuseo, che sempre sabato 13 aprile porterà i partecipanti a percorrere circa 5 chilometri senza affrontare dislivelli impegnativi. Chi vuole muoversi nel cuore della montagna, può approfittare delle cinque visite speciali (il 20, 21 e 22 aprile) all'interno della Centrale idroelettrica di Santa Massenza, che avranno come epilogo una degustazione in una delle vicine cantine. E ancora, ci saranno due i laboratori di degustazione organizzati in collaborazione con Onaf e Onav, in programma sabato 6 aprile e giovedì 18 aprile, mentre l'Enoteca Provinciale di Trento sarà ancora una volta protagonista: dal 18 al 20 aprile il Trentino Doc Vino Santo sarà al centro dell'evento «Passito è passione», che darà la possibilità di degustare le etichette di 23 cantine di questo pregiato vino da dessert prodotto in quantità limitatissime.

Infine, l'Hosteria Toblino di Sarche sarà, insieme a Palazzo Roccabruna, sede della Mostra del vino Nosiola Trentino, del Trentino Doc Vino Santo, delle grappe di Nosiola Trentino e di vinaccia di Trentino Doc Vino Santo: dal 28 marzo, tutti i pomeriggi dalle 15 alle 18, offrirà in degustazione due annate di Vino Santo Trentino.

Da ultimo, una segnalazione: dal 23 al 24 marzo, dalle 11 alle 19, al Polo espositivo Trento Expo in Via Briamasco 2 va in scena «Vinifera», mostra-mercato di 73 vignaioli artigiani che hanno scelto una viticoltura orientata alla sostenibilità e alla tutela del territorio. I visitatori potranno conoscere, degustare e acquistare anche succhi e conserve di frutta e verdura, miele, formaggi e cibi fermentati, noci, peperoncino, cereali a filiera corta, olio di oliva, tisane e prodotti erboristici. Non mancheranno i laboratori culinari e occasioni di assaggio originali come il «Trentinsushi» del ristorante Al Silenzio di Rovereto, originale combinazione di sapori e forme dal Giappone al Trentino, mentre con l'agriturismo Agri-chiosco agli ulivi di Trento porterà la cucina del maso trentino «schietta ed imperfetta» a base di farro, verdure e fiori di stagione, formaggio di capra.

© RIPRODUZIONE RISERVATA