

Tante fiere in una per tutti i gusti!

TIONE. Da venerdì 4 a domenica 6 ottobre torna l'appuntamento con Ecofiera di Montagna. Tante novità e iniziative speciali per un'edizione come sempre ricca di espositori, convegni, spettacoli e laboratori

Ritorna per tre giorni, dal 4 al 6 ottobre 2019, a Tione di Trento, l'appuntamento con la 20ª edizione di Ecofiera di Montagna. In questi anni la manifestazione si è sempre evoluta, sia nelle dimensioni, sia nella qualità della proposta e ormai rappresenta un appuntamento autunnale irrinunciabile sia per gli espositori sempre in crescita, che per i numerosi visitatori che nell'ultima edizione erano oltre 30.000, provenienti da tutto il nord Italia e non solo.

La rassegna, organizzata dal Comune di Tione in collaborazione con il Comitato Fiere e il Consorzio per il Turismo Giudicarie Centrali, si terrà nei giorni di venerdì 4, sabato 5 e domenica 6 ottobre con orario di apertura dalle ore 14 alle 20 venerdì, dalle 9 alle 20 sabato e dalle 9 alle 19 domenica, mantenendo, come da tradizione, l'ingresso gratuito. Domani (venerdì 4 ottobre) alle 17.30 inaugurazione ufficiale alla presenza delle autorità locali e provinciali con la sfilata della Banda Sociale di Tione.

La fiera sarà suddivisa anche quest'anno in 14 settori tematici distribuiti in 4 padiglioni coperti, per un totale di circa



3.000 mq, e in 8.000 mq di aree esterne, disposti lungo il viale principale della borgata di Tione: Agricoltura di montagna, Sviluppo sostenibile, Fonti alternative, Risparmio energetico, Bioedilizia, Eco-arredo e design, Artigianato, Prodotti tipici, Produzioni biologiche, Ristorazione giu-

dicari, Agriturismo, Attività tradizionali della montagna, Sport Natura, Salute e benessere.

Ogni visitatore potrà trovare il suo settore, le sue passioni, le curiosità e le novità per il lavoro e il tempo libero.

Davvero numerose saranno le novità, sia dal punto di vista espositivo che delle attività col-

laterali, per rendere unica anche questa edizione. Nuove iniziative, mostre, convegni, incontri culturali e musicali, spettacoli per bambini, laboratori, animazioni ed esibizioni dal vivo. TANTE FIERE IN UNA, dunque, con un ricco programma di intrattenimento per un lungo week-end.

Radio Viva FM

VivaFm è la nuova Radio di Ecofiera! Una partnership instaurata per festeggiare i 20 anni di Ecofiera. Smart e dinamica, Viva FM accompagna gli ascoltatori nell'arco della giornata con tutte le novità e le attività che Ecofiera offre nei tre giorni di manifestazione.

La Strada del Vino e dei Sapori

Parteciperà all'edizione 2019 di Ecofiera anche "La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino". Un'associazione che in molti già conoscono, composta da soci presenti sul territorio provinciale: enti ed aziende produttive, ma anche albergatori e ristoratori, riuniti dal comune intento di promuovere il territorio e le sue eccellenze enogastronomiche, raccontandone la sorprendente varietà attraverso proposte vacanze, eventi e iniziative a tema organizzate in maniera costante e continuativa durante tutto il corso dell'anno.

La Strada del vino e dei sapori del Trentino è un percorso ideale, una raccolta di prodotti di eccellenza, un mondo di piaceri per il palato. In quest'affascinante territorio, che passa da un ambiente mediterraneo ad uno

tipicamente alpino, troviamo, oltre a stuzzicanti produzioni gastronomiche, le eccellenze dell'enologia locale. Vi aspetta un gustoso tour tra un'infinita varietà di prodotti: in Ecofiera saranno presenti, infatti, diverse realtà con i loro prodotti, per permettere al visitatore di fare un viaggio tra le peculiarità alimentari locali. Si potranno conoscere, in particolare, le seguenti aziende: Naturgresta, Cantina Toblino, Solerbe Farm, Salumificio Val Rendena e La Corte dei Ciliegi.

Il Bar al buio

Presente in Ecofiera nelle giornate di sabato e domenica, il Bar al buio (a cura del Lions Club Tione) sarà un'esperienza inedita per la stragrande maggioranza dei visitatori di Ecofiera. Vivere pochi minuti da non vedente provando a gustarsi una bibita o uno snack senza l'uso della vista: solo gusto, olfatto, tatto. L'esperienza del Bar al buio, sarà un'immersione nel mondo, sconosciuto per i più, dei non vedenti; sensazioni nuove, intriganti ma anche spiazzanti. Sarà la possibilità di farsi servire al Bar al buio, in un mezzo speciale, quale un camion Tir. Un sommelier esperto proporrà la degustazione di prodotti enogastronomici locali lasciando al cliente la capacità di riconoscere sapori e profumi in completa oscurità, servito da camerieri ciechi o ipovedenti.

Info e programma completo:
www.ecofiera.info