

MEZZOCORONA

Bilancio molto positivo da parte degli organizzatori per la partecipata kermesse del teroldego

Settembre Rotaliano, la nuova formula è stata azzeccata

MEZZOCORONA - Nuova formula ma stesso positivo interesse è il risultato riscosso dal Settembre Rotaliano a Mezzocorona.

Domenica scorsa, si scriveva del buon riscontro per i primi quattro weekend di "Aspettando Settembre Rotaliano", con gli spazi di Palazzo Martini gestiti dalle associazioni del territorio. Nonostante la pioggia dell'ultimo giorno, si può dire lo stesso per le 21 cantine, che, tramite 36 etichette in degustazione, domenica hanno degnamente chiuso una manifestazione, a tratti, forse "pionieristica" in questa sua nuova veste. «Possiamo dirci pienamente soddisfatti dell'evento e della sua nuova formula - dice il presidente della Pro Loco, **Daniele Postal**, organizzatrice supportata da Trentino Marketing e coordinata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino -. Un cambiamento molto importante, che ha visto la separazione netta fra la festa di piazza e quella di approfondimento sul Teroldego Rotaliano nata dalle restrizioni, ma diventata in realtà una preziosa occasione per valorizzare al meglio entrambe le anime della kermesse.

Fondamentale, in tal senso, il supporto della Cassa di Trento, che ci ha concesso gli spazi per cinque weekend, dimostrandosi disponibile a valutare la possibilità di creare, in futuro, una mostra permanente sul Teroldego Rotaliano, come suggerito dal sindaco». Per quantità di visitatori, è stata dunque una tre giorni in linea con ogni fine settimana. Ottime le partecipazioni alle diverse masterclass d'approfondimento, con professionisti di primo piano nel settore enologico. Degustazioni di grappa artigianale trentina, suggerite dall'Associazione Nazionale Assaggiatori Grappe e Acquaviti. Prodotto, la grappa, con cui anche l'esperto barman Leonardo Veronesi ha creato inediti cocktail, incuriosendo il pubblico. «Al di là dell'adesione in linea con quanto ci aspettavamo, abbiamo ricevuto feedback entusiastici dai partecipanti - commenta Luca Miorandi, delegato Onav, sezione di Trento - Il nostro appuntamento mirava a raccontare le molteplici possibilità in fatto di vinificazione per il Teroldego, dalle versioni rosate a quelle invecchiate e fino alle appassite,

oltre alle classiche».

Sullo stesso piano di gradimento, anche le proposte culinarie dei ristoranti. «Questa edizione - rivela Postal - ci ha permesso di avviare nuove collaborazioni, come quella con la Fondazione Mach, e di fare una prova sul campo di quanto le nostre nuove idee possano funzionare. Ora, la volontà è procedere su questa strada anche il prossimo anno, dove inseriremo comunque molte altre novità».

«Quest'anno - aggiunge **Paolo Dorigati**, dell'omonima cantina di Mezzocorona - è stata a tutti gli effetti un'edizione di transizione necessaria dopo un anno di stop, e molto diversa a ciò a cui tutti erano abituati. Un cambio di rotta imposto dal Covid che ha permesso di focalizzare tutta l'attenzione sul prodotto, come da tempo noi produttori richiedevamo. Non una mostra autoreferenziale ma costruttiva». Insomma, buona la prima, con anche un calice di buone presenze alzato da Maurizio Boscheri e Daniel Calovi, per la mostra "Beauty of the Beasts", e dall'iniziativa "Palazzi Aperti".

D.B.