

TRENTINO E SICILIA SI INCONTRANO SULLA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI



Dal 24 al 27 febbraio una delegazione della **Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna** andrà alla scoperta del territorio e delle eccellenze vinicole – e non solo – della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**. Un'occasione speciale per suggerire un sodalizio nato lo scorso anno al Vinitaly, che ha vissuto nei giorni scorsi un primo incontro nell'isola, all'ombra dell'Etna.

Se in Sicilia il gruppo di **25 rappresentanti dell'Associazione trentina** ha avuto modo di conoscere da vicino la realtà vitivinicola etnea, attraverso visite e degustazioni, immergendosi al contempo nelle tradizioni enogastronomiche, naturalistiche e turistiche dell'area, anche per i siciliani in visita in Trentino è previsto un fitto programma.

Nell'arco di **quattro giorni**, infatti, avranno modo di **esplorare gran parte del territorio di competenza dell'organizzazione trentina**, un "gran tour" che vedrà **protagonisti i vini testimonial del territorio** – Marzemino, Müller Thurgau, Teroldego Rotaliano, Nosiola, Vino Santo e Trento Doc – **ma anche grappa trentina e numerose specialità agroalimentari, per un totale di una trentina di soci coinvolti** tra produttori, mondo ricettivo e della ristorazione.

"Non vediamo l'ora di contraccambiare la bellissima esperienza che abbiamo vissuto in Sicilia. Siamo infatti convinti che l'importanza di questo tipo di collaborazioni stia proprio nel valore dello scambio culturale e professionale e negli stimoli che ne possono derivare per migliorare sempre la nostra attività e le nostre iniziative", sottolinea Sergio Valentini, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. "D'altronde, la nostra Strada non è nuova a queste partnership e speriamo di replicare presto anche con altre realtà del territorio italiano. Con i nostri colleghi etnei vi è stato da subito un ottimo feeling e siamo felici che anche gli organizzatori di importanti eventi enologici in Trentino, come Vinifera ed Incontri Rotaliani quest'anno abbiano scelto di focalizzarsi sulle produzioni di questa meravigliosa area siciliana per significativi momenti di confronto e condivisione".

Il programma

Nel dettaglio, il programma vedrà il primo giorno, **venerdì 24 febbraio**, dedicato a **Vallagarina e città di Trento**. Il via presso la Locanda delle Tre Chiavi di Isera per una coinvolgente cooking class a tema canederli, in abbinata ad una degustazione di vini di Cantina Letrani, con focus sul Marzemino. A seguire, un tuffo nella grappa trentina, presso le Distillerie Marzadro di Novaldo. Nel capoluogo, dopo una visita guidata del centro storico, la tappa è a Palazzo Roccabruna-Enoteca Provinciale del Trentino, per una presentazione dell'Associazione e una degustazione di vino. Cena intine allo Scignano del Duomo e pernottamento nello storico Hotel America.

Il secondo giorno, **sabato 25 febbraio**, la destinazione sarà la **Valle di Cembra** con visita ai vigneti e degustazione presso Cembra cantina di montagna, incentrata principalmente sul Müller Thurgau. Dopo un pranzo rustico nella taverna di Macelleria Gastronomia Zanotelli, in abbinata ai vini di cantina Pelz, ci si sposterà in **Piana Rotaliana**, con passeggiata nei vigneti e visita di Cantina Endrizzi. Protagonista della degustazione, il Teroldego Rotaliano. Spazio invece al Trentodoc e alle sue tecniche di produzione presso Rotari-Mezzocorona e cena al Ristorante enologico il Libertino di Trento.

Il terzo giorno, **domenica 26 febbraio**, prende il via sulle **colline di Trento**, presso Maso Martis, per un ulteriore approfondimento sul Trentodoc. A seguire, ci si sposterà sull'**Altopiano della Vigolana** per una visita in campagna presso Azienda Agricola Ca' dei Baghi, con degustazione di confetture in abbinata ai formaggi dell'Azienda Agricola Le Mandre di Bedollo. Il pranzo sarà accompagnato dai vini di Azienda Agricola Zanini Luigi e il dolce finale sarà a cura di Pasticceria Marzari. Tappa poi a Castel Ivano, in Valsugana, per una degustazione di vini della cantina Terre del Lagorai, e cena al Ristorante Boivin di Levico Terme con degustazione vini Cenci Trentino.

Quarto e ultimo giorno, **lunedì 27 febbraio**, in **Valle dei Laghi e zona del Garda**, con degustazione itinerante a Santa Massenza presso Giovanni Poli, Maxentia e Francesco Poli, per un focus su Nosiola, Vino Santo e grappa. Appuntamento poi ad Agraria Riva del Garda per degustazione con le carni di Macelleria Bertoldi, l'ittico di Trocicoltura Armani, i formaggi di Azienda Agricola Fontaneli, i salumi di Brenta Salumi e il pane di Panificio Tecchioli.

"Il programma proposto – commenta Sergio Valentini – è costruito sulla scia dei nostri Viaggi di gusto, pensati per soddisfare le esigenze dei wine&food lovers in visita nei nostri territori".

ULTIME NEWS INSERITE

L'arte della vitivinicoltura che si tramanda di padre in figlio

2023-02-24 10:53:17



L'Azienda Agricola Terre d'Aglianico di Libero Rillo, tramandata di

padre in figlio, esisteva già nei primi del ...
[continua >](#)

La Doc Delle Venezie torna a Miami e brinda alla 22ª edizione del Sobewfff®

2023-02-24 07:54:30



Il Pinot grigio delle Venezie DOC accompagnerà in esclusiva le portate dei migliori ...

[continua >](#)

Trentino e Sicilia si incontrano sulla Strada del Vino e dei Sapori

2023-02-24 07:49:29



Dal 24 al 27 febbraio una

