

IL TRENTINO

Leggi / Abbonati **Il nuovo Trentino**  lunedì, 27 febbraio 2023

Comuni: Trento Rovereto Riva Arco Altre località ▾

Cronaca Italia-Mondo Dillo al Trentino Lago di Garda Montagna Generazioni Scuola Foto Altre ▾

Salute e Benessere Viaggiart Scienza e Tecnica Ambiente ed Energia Terra e Gusto Qui Europa Speciali

Home page > Cronaca > Trentino e Sicilia insieme sulla...

L'EVENTO

Trentino e Sicilia insieme sulla Strada del Vino e dei Sapori

Un'occasione speciale per suggellare un sodalizio nato lo scorso anno al Vinitaly, che ha vissuto nei giorni scorsi un primo incontro nell'isola, all'ombra dell'Etna

26 febbraio 2023



TRENTINO. Fino a domani, lunedì 27 febbraio, una delegazione della Strada del Vino e dei Sapori dell'Etna è alla scoperta del territorio e delle eccellenze vinicole e non solo, della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Un'occasione speciale per suggellare 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: dalla Vallagarina alla Valle di Cembra, dalla Piana Rotaliana alla Valsugana, passando per l'Altopiano della Vigolana, dalla Valle dei Laghi fino alla zona del Garda, con tappe ovviamente anche nel capoluogo, partendo da un momento di benvenuto nella rappresentativa cornice di Palazzo Roccabruna - Enoteca Provinciale del Trentino. Un "gran tour" che vede 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, tra cui l'olio extravergine del Garda, le carni e i salumi, il pesce di montagna, i formaggi della tradizione, i trasformati di frutta e verdura, la pasticceria e le ricette locali, protagonisti di coinvolgenti cooking class, per un totale di una trentina di soci coinvolti tra produttori, mondo ricettivo e della ristorazione.



Lista degli articoli più letti

- «Fotovoltaico sul tetto? In un giorno l'hanno sistemato, ma da oltre un mese aspetto che...
- Il paesino di montagna dove regna il silenzio, anche quello dei telefoni (e tutti sono...
- «Mi è arrivato un sms delle Poste: fate attenzione, è una truffa»
- Concerto di Vasco, non si placano le polemiche per il "famigerato" parcheggio...
- «Trento invasa dalle zanzare, servono disinfezioni»
- «Nel nostro condominio di Rovereto risse, schiamazzi e droga: ora basta»



Video

«Vogliamo 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». **C.L.**

