



Comunicati Stampa

Mostra del Teroldego: presentato il programma

21 May 2023 D-Raffaele



Dal 19 al 21 maggio a Mezzocorona si celebra il principe dei vini trentini

La 32° edizione della manifestazione prevede 5 masterclass e tasting liberi di 38 etichette di Teroldego Rotaliano e Grappa di Teroldego. Grande novità, la possibilità di assaggiare le anteprime dell'annata 2022. Venerdì e sabato sera intrattenimento musicale e abbinamento con proposte finger food dei ristoratori di Mezzocorona. Domenica tour a piedi o in bici e un pranzo menù degustazione dello chef Giovanni D'Alitta.

Presentato stamane in conferenza stampa a Palazzo Roccabruna il programma della Mostra del Teroldego Rotaliano, organizzata dalla Pro Loco di Mezzocorona con il supporto di Trentino Marketing, il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino - nell'ambito della promozione delle iniziative enologiche provinciali denominate #trentinowinefest - e la collaborazione di Consorzio Vini del Trentino e Consorzio Turistico Piana Rotaliana Königsberg.

Il via venerdì 19 maggio alle ore 18.00 con la masterclass "Annate a confronto di Teroldego Rotaliano", condotta da Marco Larentis (quota di partecipazione 25 euro, 15 Assoenologi, con pagamento in loco), seguita, alle 18.30, dall'inaugurazione alla presenza di partner e istituzioni.

Dalle 19.00 alle 24.00 è invece tempo di "Wine&Music a Palazzo", presso la Corte del Teroldego di Palazzo Martini: una serata con acoustic lounge live music di Mattia Nardin durante la quale si potranno degustare fino a 38 etichette di Teroldego Rotaliano di 19 cantine e Grappa di Teroldego di due distillerie in abbinamento ai finger food di Bistrot Caffè Centrale. Immancabile l'apprezzatissimo appuntamento con il barman Leonardo Veronesi, che con le sue originali creazioni a base di grappa negli ultimi anni ha conquistato il pubblico della Mostra.

Sabato 20 maggio alle ore 15.00 è in programma la masterclass a cura della Fondazione E.Mach dal titolo "Potenzialità dei nuovi vitigni selezionati dagli incroci di Teroldego", condotta da Tiziano Tomasi di FEM/CRI e Luciano Groff di FEM/CTT (quota di partecipazione 25 euro, 15 Assoenologi, con pagamento in loco).

Dalle 15.00 alle 19.00 è in programma l'atteso momento dedicato all'anteprima Teroldego Rotaliano 2022, dove saranno presenti banchi di assaggio con i produttori: Gaierhof, Mezzacorona, Betta Luigino, Endrizzi Elio e F.lli, Rotaliana di Mezzolombardo, Dorigati, Devescovi, Zeni. E, per accompagnare al meglio la degustazione, l'apertura di una forma di formaggio dell'azienda Sicherhof di Romeno (quota di partecipazione 20 euro, con pagamento in loco).

Alle 17.00 è invece in programma la masterclass con le Donne del Vino dedicata a "I padri fondatori", condotta da Rosaria Benedetti e Attilio Scienza (quota di partecipazione 25 euro, 15 Assoenologi, con pagamento in loco).

Antica Masseria Jorche



Pasta fresca Boni di Maffezzoli Gionata



Nardello Vini: Federica Nardelli



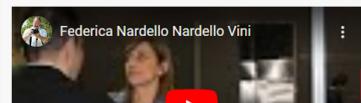
Antica Masseria Jorche



Pasta fresca Boni di Maffezzoli Gionata



Nardello Vini: Federica Nardelli



Dalle 19.00 alle 24.00 la serata proseguirà con "Wine&Music a Palazzo" con musica live di Una Tantum e wine bar in abbinamento ai finger food di Ristorante Albergo Tre Cime di Mezzacorona e miscelazione grappa con Leonardo Veronesi.

Per chi desiderasse un pacchetto organizzato per vivere al meglio la giornata, è possibile aderire a Taste&Train, esperienza da vivere in autonomia proposta dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, che prevede una prima tappa alle 10.30 a Grumo di San Michele all'Adige per una visita guidata con tre degustazioni presso Azienda Agricola Zeni Roberto, seguita da una passeggiata alle 12.00 lungo la ciclabile che costeggia il torrente Noce e pranzo alle 13.00 in uno dei ristoranti della zona aderenti all'Associazione, con primo piatto e calice di vino, acqua, dessert e caffè. Il pacchetto, proposto a 65 euro a persona e prenotabile con un minimo di due partecipanti, prevede poi, dalle 15.00, l'accesso alla Corte del Teroldego con le degustazioni libere dell'Anteprima annata 2022. La quota non comprende il biglietto a/r della ferrovia Trento-Malè che si suggerisce di utilizzare per raggiungere la location.



Domenica 21 maggio l'appuntamento è alle 9.00 con il tour guidato del percorso ciclistico guidato "Giro del Vino 50" in e-bike organizzato dal Consorzio Turistico Piana Rotaliana Königsberg (15 euro + eventuale noleggio e-bike). Prenotazioni entro il 19 maggio.

Alle 9.00, 9.30 e 10.00 spazio alla cultura, con le visite guidate a Palazzo Martini, a cura di Margherita Faes. In questo caso la partecipazione gratuita ma è richiesta prenotazione.

Alle 10.00 ci sarà la masterclass a cura di ONAV "Rosati della Piana Rotaliana", condotta da Paolo Malfer (quota di partecipazione 30 euro, 20 per soci ONAV), con info e prenotazioni scrivendo a lucamiorandi@gmail.com.

Novità 2023, Teroldego&Sapori a Palazzo, un raffinato menù degustazione nella corte di Palazzo Martini (nelle sale, in caso di maltempo) preparato dallo chef Giovanni D'Alitta del nuovo ristorante Elementi in abbinamento ai calici di Teroldego Rotaliano. Si partirà alle 12.30 con il benvenuto della cucina, accompagnato con un aperitivo a base di rosati, per poi procedere con un Panino al vapore di Teroldego, tartare di carne salada e insalatina selvatica, in abbinata a Sfere Nere di Endrizzi Elio. Come primo piatto, un Fusillone Matt Felicetti, cipolle rosse caramellate, crescione d'orto e fonduta di Graukase, in abbinata a Diedri Dorigati; mentre come secondo sono previste Guance di maiale brasate, patate affumicate, limone candito e salsa alla porchetta con Musivum di Mezzacorona. Doppio il dolce, servito con grappa: Babà alla grappa trentina e crema chantilly, con K24 di Bertagnolli, e Marshmellow al Teroldego, bruciato, con Silver Silentium di Distillerie Trentine. Per chiudere, Biscotto al vino e nocciole (quota di partecipazione, 70 euro, con pagamento in loco; max 50 posti).



Grande chiusura con la masterclass delle ore 16.00, con i Teroldego Evolution che presentano "Orizzontale annata 2020 secondo Teroldego Evolution, dai classici ai cru della più vecchia DOC del Trentino" (25 euro con pagamento in loco, 15 per Assoenologi).

"Siamo vicini alla Pro Loco Mezzacorona - ha concluso la Presidente dell'Unpli Monica Viola - perché il suo operato è in linea con gli obiettivi che ci siamo dati come Federazione, ovvero quello di valorizzare le eccellenze che ci sono nei nostri territori, come dimostra il coinvolgimento capillare di così tanti partner. Un lavoro che sicuramente può essere di esempio anche per le altre Pro Loco".

Per info e prenotazioni dei diversi appuntamenti, tranne ove specificato: 0461 1752525 o info@pianarotaliana.it

Pasta fresca Boni di Maffezzoli Gionata



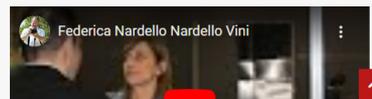
Antica Masseria Jorche



Pasta fresca Boni di Maffezzoli Gionata



Nardello Vini: Federica Nardelli



Pasta fresca Boni di Maffezzoli Gionata



Nardello Vini: Federica Nardelli



Salvatore Sedilesu



Andrea Iori: Lambrusco Barghi