



La Vigna Eccellente...ed è subito Isera: il programma

mercoledì, 6 settembre 2023

Isera (Trento) – Dalla pedalata tra i vigneti al tour a tappe in treno su strada, dalla passeggiata tra cortili storici del centro al concerto all'alba dedicato ai grandi festival del rock, fino agli appuntamenti al castello e alle proiezioni cinematografiche. Il tutto, accompagnato da immancabili degustazioni di Marzemino, protagonista anche di spettacolari verticali, cene a tema e curiosi abbinamenti. In programma, anche la prima edizione del premio "Isera con gusto".

Presentata in conferenza stampa la 22° edizione de "La Vigna Eccellente...ed è subito Isera", manifestazione organizzata dal Comune di Isera, Città del Vino, con il supporto di Trentino Marketing, il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest e la collaborazione dell'APT Rovereto Vallagarina e Monte Baldo. Un evento che, come ha sottolineato **Sergio Valentini**, Delegato al Turismo del Comune di Isera, presenta una serie di iniziative che valorizzano il Marzemino e i suoi vigneti, ma anche il sistema locale del cibo, il territorio e il paesaggio, attraverso la formula del viaggio, sia esso a piedi, in bici o in treno, ma anche virtuale, alla scoperta della storia di questo vitigno e delle caratteristiche del vino che da esso nasce.



TEGLIO SAPORI 2023
Valtellina
Accademia del panechero di Toglio

I Week-end d'autunno

- Il trionfo dei profumi ... i Funghi
30 SETT. / 1 OTT. - 7/8 - 14/15 OTTOBRE
- Il trionfo della caccia ... la Cacciagione
21/22 - 28/29 OTTOBRE - 4/5 NOVEMBRE
- Il trionfo dei sapori ... i Sapori Autunnali
11/12 - 18/19 - 25/26 NOVEMBRE

TRENTODOC FESTIVAL
BOLLICINE DI MONTAGNA
22-23-24 SETTEMBRE

SCOPRI DI PIÙ



Il via **giovedì 7 settembre**, a partire dalle 9.30, con "Taste&Bike, l'eccellente Marzemino", proposta organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino da vivere in sella ad una bicicletta, per scoprire le meraviglie del territorio e una serie di aziende agricole, con tappa finale presso un ristorante della zona. Alle 17.30 l'appuntamento è invece presso l'Azienda Agricola De Tarczal, con una verticale di Marzemino Husar, che prevede anche etichette di oltre 20 anni, mentre alle 20 torna la curiosa cena georgiana, in omaggio alle origini geografiche del Marzemino, preparata dalla Locanda delle Tre Chiavi di Isera, tra kinkali, kachapuri, badrigiani, soko kecze e tante altre specialità.

Venerdì 8 settembre si apre alle 17 a Palazzo De Probizer con un incontro di approfondimento condotto dal giornalista Carlo Cambi dal titolo "Tornare alla vigna: al futuro servono radici forti", mentre alle 19, l'appuntamento è con il buon cibo, con la cena Fish&Marzemino (foto © *Benedetta Andreolli*)

Sabato 9 settembre, dalle 9.30 fino alle 18, sono previsti cinque Wine Train a bordo di un trenino su strada: un modo unico ed originale per scoprire le frazioni di Isera e le sue produzioni, con tre tappe presso altrettante aziende agricole per assaggi di vini e prodotti locali. Dalle 10.00 alle 20.00 spazio alla cultura presso Castel Predaglia a Cornalè, dove l'Associazione Lagarina di Storia Antica, la Sala d'Arme A. Marozzo e la Compagnia della Stella, metteranno in scena storie e racconti del passato.



Dalle 15 alle 18, presso il vigneto comunale in Via Vannetti ci sarà invece un'attività dedicata ai più piccoli, che potranno cimentarsi nell'arte della vendemmia, mentre alle 18.30 Palazzo De Probizer ospiterà "Il Marzemino della Vallagarina", una degustazione ONAV di 8 vini molto particolari ottenuti con procedure non usuali, tra appassimento, salasso, invecchiamento, surmaturazione.

Infine, alle 21, nel cortile di Palazzo Fedrigotti, un appuntamento in collaborazione con RAM Rassegna Museo Archeologico e Film Festival della montagna, nell'ambito di CinemAMore 2023, con la visione di due pellicole a tema Agricoltura e Biodiversità e l'intervento di Alfio Ghezzi.

Il programma di **domenica 10 settembre** inizia alle 6, presso Lenzima di Isera, con il concerto all'alba Flower Power, dedicato ai grandi Festival del Rock, del gruppo Caronte. Al termine, una golosa colazione trentina a base di pane, burro e confettura di uva Marzemino. Alle 9 prende il via la "Gran camminata alla scoperta di Isera alta", trekking guidato con accompagnatore dalla colazione alla merenda, tra boschi, castelli, vigneti e aziende agricole.

Alle 15.30 è invece tempo di “Tra vigneti, cortili e palazzi nascosti”, un percorso guidato in centro storico intervallato da soste golose: ad ogni tappa in degustazione un Marzemino Superiore di Isera in abbinata ad una selezione di prodotti gastronomici curati dai produttori di Isera con Gusto.

Alle ore 18, presso Palazzo Fedrigotti, spazio alla musica con “Marzemino non solo Mozart”, un incontro a due voci che coinvolge il narratore Lorenzo Nichelatti, a cui è affidato il compito di raccontare dieci Marzemino in degustazione, e il musicista Marco Graziola, che lo accompagnerà con la sua fisarmonica. Alle 19 infine, la grande festa di chiusura in Piazza San Vincenzo, con musica, polenta concia e vino a cura della Cantina d’Isera e del Gruppo Alpini, accompagnati dal dj set di Ornella Frisinghelli.

“Un evento perfettamente in linea con la strategia che il nostro Assessorato porta avanti – ha commentato Giulia Zanotelli, Assessora all’Agricoltura della Provincia Autonoma di Trento – . Una manifestazione che può sicuramente contribuire allo sviluppo del percorso enogastronomico della Vallagarina, che ha moltissime potenzialità, oltre ad un’occasione per tutelare i vini autoctoni e darne la giusta valenza”.

Durante le tre giornate di manifestazione, inoltre, sarà possibile partecipare a Mangia e Bevi il Marzemino, ricette e abbinamenti proposti dai ristoratori di Isera – Locanda delle Tre Chiavi, Casa del Vino, Vineria De Tarzal, Ristorante TO N.Y. e Agriturismo Il Gallo – dedicati a questo vino.

Tra le novità più importanti, la prima edizione del premio “Isera con gusto”, in programma domenica alle 16.30 a Palazzo De Probizer, organizzato in collaborazione con Slow Food e conferito ad un’azienda del territorio che opera nella produzione agricola, nella ristorazione o nell’accoglienza e che meglio incarna una serie di valori e pratiche virtuose, connessi a economia sociale e ambientale oltre che al legame con il territorio e con il sistema locale delle eccellenze enogastronomiche. Un’idea nata dalle riflessioni emerse durante gli incontri e i laboratori di idee che si sono susseguiti negli ultimi mesi, a partire dal forum “Giovani e Agricoltura” organizzato durante la scorsa edizione, che confermano il grande fermento culturale che caratterizza questa comunità. L’obiettivo è quello di fare diventare Isera un hub di pensiero sulle tematiche di agricoltura e turismo in grado di dare valore al territorio e di rappresentare un aiuto e sostegno anche ad altre realtà che condividono la stessa visione.

“Un premio – ha commentato Tommaso Martini, Presidente Slow Food Trentino Alto Adige – che ha un grande significato perché si inserisce in un ambito di ragionamento su cui noi crediamo molto, che ha a che fare con il sistema locale del cibo e con la capacità di creare relazioni e unire le comunità. A Isera – ha proseguito – si sta formando una sorta di food policy che può diventare un esempio molto importante anche per altre realtà”.

Intrecciato a questo, anche il premio “La Vigna Eccellente” giunto quest’anno alla sua 22°edizione, conferito ai viticoltori che hanno curato al meglio la loro vigna, facendone una vera e propria protagonista del terroir e dell’ambiente in cui è inserita rendendo così il paesaggio sempre più attraente e ospitale. Per conoscere i nomi dei vincitori, in questo caso, bisognerà però aspettare il 21 settembre.

La premiazione si svolgerà infatti nell’ambito della prima edizione della Summer School “Sergio Ferrari”, intitolata al compianto giornalista trentino e destinata a 17 giornalisti e blogger che si occupano di agricoltura. Lo scopo della Summer School, organizzata da Agriduemila Hub Innovation in collaborazione con Cooperazione Trentina e Casa del Vino della Vallagarina, con il sostegno del Comune di Isera, di Radarmeteo e Hypermeteo, Melinda, Enogis e Cassa Rurale Vallagarina, è quello di trasferire ai partecipanti le conoscenze per divulgare al grande pubblico informazioni precise e documentate sulle tematiche più attuali e “calde” legate alla produzione agroalimentare, mettendo al bando leggende metropolitane e fake news.

Un obiettivo nobile, per andare incontro alle esigenze dell’informazione in un mondo che corre sempre più veloce e in cui il lettore spesso si ferma ad un approccio superficiale alle notizie. A fare da garante di questo nuovo percorso, un comitato scientifico di assoluta eccellenza, presieduto dal Prof. Attilio Scienza, già cattedratico di Viticoltura presso l’Università di Milano, e composto dal Prof. Massimo Bertamini (Università di Trento), dal Dott. Andrea Berti (Amministratore Delegato Agriduemila Hub Innovation), dal dott. Alessandro Ceschi (Direttore Federazione della Cooperazione Trentina), dal Prof. Danilo Gasparini (Università di Padova), dal Prof. Luigi Mariani (Università di Milano) e dal Dott. Riccardo Velasco (Crea, Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l’Analisi dell’Economia Agraria).

“Una manifestazione – per Rosario Pilati, Vicepresidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino – che siamo felici di sostenere poiché oltre a approfondire gli aspetti tecnici legati al vino, è in grado di generare valore sul territorio a 360 gradi, a favore di tutta la comunità, e che dunque rappresenta anche un perfetto esempio anche per altre iniziative”.

Gli ha fatto eco Alessandro Marzadro, Consigliere Apt Rovereto Vallagarina Monte Baldo sottolineando come “La Vigna Eccellente...ed è subito Isera sia un perfetto esempio di quello di cui la Vallagarina ha bisogno. Un perfetto esempio di prodotto turistico che consente di far vivere il territorio al meglio e stimolare le persone a tornare in momenti diversi dell’anno”.

Profilo La Vigna Eccellente. Ed è subito Isera

L’evento, organizzato dal Comune di Isera con il supporto di Trentino Marketing e il coordinamento della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell’ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest, vede la partecipazione di numerose realtà del territorio ed è possibile grazie al contributo e al supporto di APT Rovereto Vallagarina Monte Baldo, Cassa Rurale Vallagarina, Città del Vino, BIM dell’Adige, Comunità della Vallagarina, Slow Food Condotta Vallagarina Alto Garda.