

il Dolomiti

SOCIETÀ

Al Mas del Gnac il premio "Isera con gusto". si è abbassato il sipario sull'evento "La vigna eccellente" alla scoperta del territorio e del suo prodotto enologico simbolo

Prossimo appuntamento è con la premiazione de "La Vigna Eccellente", conferito ai viticoltori che hanno curato al meglio la loro vigna, nell'ambito della prima edizione della Summer School "Sergio Ferrari", destinata a 17 giornalisti e blogger che si occupano di agricoltura



Il Wine Train - foto Archivio Strada del Vino Trentino (Lorenza Campolongo)

Pubblicato il - 11 settembre 2023 - 12:57

[Condividi](#)

ISERA. E' calato il sipario sulla 22esima edizione de "La Vigna Eccellente...ed è subito Isera", manifestazione enogastronomica che valorizza il Marzemino e il suo territorio. Tra gli appuntamenti più apprezzati, la cena georgiana in omaggio alle origini geografiche del **Marzemino**, proposta dalla Locanda delle Tre Chiavi di Isera, e i Wine Train, cioè i percorsi a bordo del trenino su gomma per scoprire le frazioni di Isera e le sue produzioni facendo tappa nelle aziende agricole.

La manifestazione è stata organizzata **dal Comune di Isera** con il supporto di **Trentino Marketing**, il coordinamento della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** nell'ambito della promozione delle **#trentinowinefest** e la collaborazione dell'**Azienda per il turismo Rovereto Vallagarina e Monte Baldo**.

Davvero partecipate anche la vendemmia dedicata ai più piccoli, che ha visto un vero e proprio boom di iscrizioni, e il concerto rock all'alba a **Lenzima**, con colazione finale. Bene anche i trekking tra vigneti, palazzi e cortili di Isera e la degustazione Onav di 8 Marzemino ottenuti con procedure non usuali, tra appassimento, salasso, invecchiamento, surmaturazione.

La giornata di domenica ha poi visto la **premiazione** della prima edizione di "**Isera con gusto**", nato con la volontà di premiare un'azienda del territorio 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.

Delle 14 le realtà partecipanti sulle 20 totali che operano nelle varie frazioni del comune tra produzione agricola, ospitalità e ristorazione, ha primeggiato l'azienda agricola **Mas del Gnac**, rappresentata da **Walter Neiner**, coordinatore e responsabile produzione, poiché – come spiegato da **Marta Villa**, antropologa dell'Università di Trento e vice presidente di Slow Food Trentino Alto Adige, che ha condotto le analisi insieme a Federico Bigaran, ex direttore dell'ufficio produzioni biologiche della Provincia – "racchiude in sé i valori fondamentali dell'ecosistema alpino, è pienamente inserita nella rete locale del cibo e molto attiva a livello di solidarietà facendo gruppo con altre aziende del territorio. Un approccio che consente di non dissipare le risorse e consegnare alle generazioni future un ambiente non solo intatto ma addirittura migliorato".

Di fatto, Mas del Gnac è sede del **Progetto Teseo** della **Cooperativa Sociale Gruppo 78**, che si occupa di sostenere persone in condizioni di svantaggio promuovendo la loro inclusione ed emancipazione sociale, attraverso l'intero processo di produzione, dalla coltivazione in campagna di frutta e verdure biologiche alla lavorazione in laboratorio per trasformarle in prodotti finiti come composte, nettari, sciroppi, crauti e passate.

Interessante sottolineare, come ha ricordato **Sergio Valentini, delegato al turismo del Comune di Isera**, che il premio non si concretizza in un riconoscimento economico ma in un'attività formativa, a cura degli stessi referenti di Slow Food, finalizzata all'ulteriore miglioramento della gestione aziendale. "Isera con gusto e La Vigna Eccellente – ha commentato il **sindaco Graziano Luzzi** – stanno diventando dei veri e propri laboratori di idee, che consentono di sperimentare e far crescere il rapporto tra cittadini, amministrazione e operatori e il premio va proprio in questa direzione". La serata è poi proseguita con la degustazione di dieci Marzemino accompagnata dalla narrazione di Lorenzo Nichelatti e dalla fisarmonica di Marco Graziola e con la festa di chiusura in piazza, a base di polenta concia e vino.

Prossimo appuntamento, giovedì 21 settembre, con la premiazione de "**La Vigna Eccellente**", conferito ai viticoltori che hanno curato al meglio la loro vigna, nell'ambito della prima edizione della **Summer School "Sergio Ferrari"**, destinata a **17 giornalisti e blogger che si occupano di agricoltura**.