



Natoconla Valigia. info Testata: 8 settembre 2023 Data:





IN CANTINA ITINERARI NATOCONLAVALIGIA VIAGGI & STILI

## TRENTINO – LA VIGNA ECCELLENTE... ED É SUBITO ISERA

🚨 Natoconlavaligia Redazione 📋 08/09/2023 🗣 cittadelvino , Isera , natoconlavaligia , trentino , trentinomarketing , vignaeccellente

DALLA PEDALATA TRA I VIGNETI AL TOUR A TAPPE IN TRENINO 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



La Vigna Eccellente\_conferenza stampa\_lr

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". Oggi (giovedi' 7)!si alza il sipario sulla 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.II via 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. 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 alle 20 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 18.00, 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 di set di Ornella Frisinghelli. 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 Tarczal, Ristorante TO N.Y. e Agriturismo II 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.

Rivedi il consenso



Concerto all'alba La Vigna Eccellente\_Fototeca Comune Isera\_Ph Benedetta Andreolli (16)\_lr

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 Riccardo Velasco (Crea, Consiglio per la Ricerca in Agricoltura e l'Analisi dell'Economia Agraria).

www.tastetrentino.it/lavignaeccellente

https://www.agridue milasrl. it/index.php/summer-school-sergio-ferrari-copy/#lavigna eccellente

#lavignaeccellente

#trentinowinefest

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.

