IMMAGINI: [VIDEOPRESS PER TV E WEB] **I** [FOTOGRAFIE (download)]
CARTELLA STAMPA: [Presentazione] **I** [Il Trentino DOC Vino Santo] **I** [DiVinNosiola Ecorunning]

Per un mese la Valle dei Laghi protagonista grazie all'ottava edizione di DiVinNosiola

Per quattro settimane il vitigno principe della Valle dei Laghi sarà il primattore di una grande festa, DiVinNosiola, la cui ottava edizione è ormai alle porte. Dal 30 marzo al 25 aprile le uve bianche esposte all'aria mite del Garda, dalla cui lavorazione si ottengono il Vino Nosiola Trentino, il Trentino D.O.C. Vino Santo, nonché le grappe di Nosiola e di vinaccia di Trentino D.O.C. Vino Santo, offriranno lo spunto a tanti diversi soggetti, chiamati a fare squadra per mettere in campo iniziative enologiche, gastronomiche, culturali e sportive. Un calendario fittissimo di eventi, quello presentato questa mattina nella sede dell'Apt Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi.

Si comincia con la mostra «DiVinNosiola 2017 - quando il vino si fa santo», allestita a Palazzo Roccabruna, nelle cui sale dal 30 marzo al 22 aprile 23 cantine presenteranno al pubblico i propri prodotti, con un fitto programma di degustazioni. Non mancheranno gli abbinamenti fra la Nosiola e i presidi Slow Food trentini, proposti sabato 1 aprile, sabato 8 aprile e sabato 22 aprile.

Il momento più suggestivo sarà, al solito, il rito della Spremitura delle uve appassite di Nosiola, che avrà luogo sabato 8 aprile alle ore 17 nell'azienda agricola Fratelli Pisoni di Pergolese.

Le occasioni per scoprire la zona di produzione di queste uve a bacca bianca non mancheranno. Domenica 2 aprile è in programma un'escursione enogastronomica in e-bike, che porterà i partecipanti ad attraversare i campi coltivati, con sei soste nelle quali saranno proposte altrettante degustazioni di Nosiola e Trentino D.O.C. Vino Santo abbinati ad altri prodotti. Sabato 8 aprile il testimone passerà ad un trekking, che si dipanerà lungo un itinerario culturale studiato dall'Ecomuseo, lambendo i campi coltivati e costeggiando i filari.

Nel fine settimana consacrato alle festività pasquali il "baricentro" di DiVinNosiola si sposterà a Santa Massenza, per l'esattezza all'interno della centrale gestita da Dolomiti Energia. Domenica 16 e lunedì 17 aprile, dalle ore 15 alle 17, si potrà visitare l'impianto scavato nella roccia, all'interno del quale la Compagnia teatrale Koinè metterà in scena uno spettacolo itinerante, dedicato alle uve Nosiola e alla loro terra. Nelle stesse due giornate, dalle ore 16,30 alle 18, l'Ecomuseo proporrà ai bambini un laboratorio nel quale si racconterà la storia dell'uva essiccata sulle àrele.

Inoltre sono tante, come di consueto, le iniziative di aziende agricole, enoteche, ristoranti, molte delle quali organizzate lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Dall'1 al 30 aprile in sette ristoranti verranno serviti menù abbinati alla Nosiola, mentre altri esercizi proporranno degustazioni di prodotti particolari. Da segnalare la "verticale" di vecchie annate di Trentino D.O.C. Vino Santo in programma l'8 aprile, alle ore 11, presso l'azienda agricola Fratelli Pisoni.

In quanto alla gara podistica inserita per la prima volta nel calendario di DiVinNosiola un anno fa, è pronta a concedere il bis. La data fissata è quella di domenica 23 aprile e per l'occasione DiVinNosiola Ecorunning si farà in tre, grazie ad un tracciato lungo 42 chilometri ed uno lungo 21 chilometri, che potrà essere affrontato da singoli atleti o nella formula a staffetta (la novità Duo Half Marathon).

In collaborazione con

Organizzazione: 0461.216000 – info@discovervalledeilaghi.it – www.discovervalledeilaghi.it
PegasoMedia: 348.0613477 – comunicazione@pegasomedia.it – www.pegasomedia.it

Elda Verones, direttrice dell'Apt Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi, nel corso della conferenza stampa ha ricordato che «Da quattro anni abbiamo deciso di coinvolgere tutte le cantine trentine che producono questo vino, anche quelle situate al di fuori della Valle dei Laghi, una scelta che ci permette di promuoverlo a 360°. Fra le novità segnalo la prima edizione del tour con le e-bike e le proposte per i bambini ospitate dalla Centrale di Santa Massenza».

Marco Pisoni, presidente dell'Associazione Vignaioli del Vino Santo Trentino Doc, ha sottolineato il fatto che «si parla di un vino che richiede l'appassimento delle uve più lungo al mondo, presidio Slow Food, che ha bisogno di essere promosso con iniziative per tutte le età come quelle contenute in DiVinNosiola. Si tratta, non va dimenticato, di un presidio slow food».

Attilio Comai, presidente della Comunità della Valle dei Laghi, si è soffermato sui benefici di immagine portati al territorio da DiVinNosiola: «Si tratta, in fondo, di un prodotto di nicchia, al quale si dedicano pochi produttori, ma grazie ad esso riusciamo a promuovere l'intera zona, che vanta potenzialità turistiche interessanti».

Francesco Antoniolli, presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, ha evidenziato il fatto che questo evento si svolge in un periodo dell'anno nel quale contribuisce non poco a "destagionalizzare" l'offerta turistica. «Ci sono oltre 50 soci della Strada coinvolti nell'organizzazione di cene, aperitivi e degustazioni – ha aggiunto – numeri che dimostrano il convinto coinvolgimento degli operatori».

Infine sono intervenuti **Paolo Pagliani** e **Marco Rebecchi**, della compagnia Koinè, che intratterrà i visitatori della centrale idroelettrica di Santa Massenza nelle giornate di Pasqua e Pasquetta. «Il nostro sarà uno spettacolo itinerante – hanno spiegato – nel quale il pubblico assisterà a tre scene dedicate al Vino Santo. Racconteremo agli spettatori la vite, il territorio e il processo di produzione, perché è questo ciò che infine verseranno nel bicchiere».