L'ottava edizione di DiVinNosiola oggi al via
Inaugurata a Palazzo Roccabruna la Mostra

Il taglio del nastro, rigorosamente dorato come i "nettari" esposti in mostra da oggi fino al 22 aprile, ha aperto ufficialmente l'ottava edizione di DiVinNosiola. I prodotti di 26 cantine trentine che producono questo vino e delle sette che si dedicano al Trentino D.O.C. Vino Santo, mantenendo in vita una nobile tradizione con secoli di storia alle spalle, fanno ora bella mostra di sé nell'atrio di Palazzo Roccabruna. L'esposizione delle bottiglie, accompagnate da suggestive immagini del territorio, è affiancata da un programma di attività ricco come non mai, che si muove fra enogastronomia, cultura e sport, valorizzando le peculiarità della Valle dei Laghi e non solo, dato che anche la Valle dell'Adige recita un ruolo di primo piano in questa celebrazione del Vino Nosiola Trentino, del Trentino D.O.C. Vino Santo, nonché delle grappe di Nosiola e di vinaccia di Trentino D.O.C. Vino Santo.

La breve cerimonia di inaugurazione della mostra ha offerto il destro a **Elda Verones**, direttrice dell'Apt Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi, motore dell'evento, per sottolineare il cammino di crescita intrapreso da DiVinNosiola in questi anni e per omaggiare le figure di Giuseppe Morelli e Arrigo Pisoni, i "padri fondatori".

Marco Pisoni, presidente dell'Associazione Vignaioli del Vino Santo Trentino Doc, ha invece tolto un po' polvere dalla storia del vitigno, ricordando quanto fosse apprezzato questo vino da meditazione prodotto con le uve Nosiola fino alla Belle Époque, presenza frequente sulle tavole delle corti reali europee, poi purtroppo estinto e dimenticato nel lungo periodo intercorso fra la Grande Guerra e gli anni Settanta. Dopo la sua riscoperta e valorizzazione, ora arriva il momento di fargli ritrovare quella dimensione interazionale che si era guadagnato un secolo fa.

Attilio Comai, presidente della Comunità della Valle dei Laghi, ha ringraziato i vignaioli non solo per il loro impegno nella produzione delle eccellenze in mostra a Palazzo Roccabruna, ma anche per il gioco di squadra che riescono a costruire, mentre **Mauro Leveghi**, segretario generale della Camera di Commercio I.A.A. di Trento, ha ribadito che solo puntando sulla qualità i prodotti trentini hanno la possibilità di ritagliarsi uno spazio nel panorama mondiale e ha manifestato la convinzione che il Vino Nosiola Trentino contenga un grande potenziale inespresso su questo piano.

La mostra è visitabile fino al 22 aprile il martedì e mercoledì dalle ore 9 alle 12 e dalle 14 alle 17, il giovedì e il venerdì dalle 9 alle 12 e dalle 14 alle 20, il sabato dalle 17 alle 20. Le giornate dedicate alle degustazioni sono il giovedì, il venerdì e il sabato dalle ore 17 alle 22. 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.

Nel calendario spiccano poi l'escursione enogastronomica in e-bike del 2 aprile, per prendere parte alla quale sono rimasti pochissimi posti liberi, il trekking dell'8 aprile, giornata nella quale si svolgerà anche il rito della spremitura delle uve appassite, gli spettacoli della compagnia Koiné nella Centrale idroelettrica di Santa Massenza proposti a Pasqua e Pasquetta, le iniziative di aziende agricole, enoteche, ristoranti, molte delle quali organizzate lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Gran finale la gara podistica DiVinNosiola Ecorunning del 23 aprile.