Nei giorni di Pasqua e Pasquetta DiVinNosiola ci attende alla Centrale di Santa Massenza

Per l'ottava edizione di DiVinNosiola si sta avvicinando il momento in cui spostare i propri riflettori all'interno della Centrale idroelettrica di Santa Massenza. Anche se l'abbinamento fra un sito industriale e il vino simbolo della Valle dei Laghi può apparire audace, in realtà si tratta di due prodotti dell'ingegno umano e delle fatiche compiute dalla popolazione di questa terra, che, così come si è spesa all'inizio degli anni Cinquanta per costruire l'imponente manufatto incastonato nella montagna, allo stesso modo si impegna da secoli nelle campagne per coltivare la vite e produrre il Vino Nosiola Trentino e il Trentino D.O.C. Vino Santo. La Centrale, da qualche anno, diventa quindi il luogo ideale per raccontare la storia del nettare imbottigliato, che è anche quella di tante famiglie locali, secondo un modello di successo e collaudato: toccherà alla compagnia teatrale Koiné, infatti, spiegare, in maniera divertente e creativa, le tecniche di coltivazione e di produzione, mentre il pubblico andrà alla scoperta delle turbine e delle tecnologie che servono per far funzionare la più potente centrale idroelettrica del Trentino, grazie ad una potenza di 350 MW e un produzione annua di 760 GWh.

Domenica 16 e lunedì 17 aprile, dalle ore 15 alle 17, si potrà dunque visitare l'impianto scavato nella roccia, all'interno del quale Koinè si esibirà in uno spettacolo itinerante dedicato alle uve Nosiola. Al termine sarà servita una degustazione a base di prodotti enologici e prodotti confezionati dal panificio Tecchiolli. Il biglietto di ingresso costa 12 euro (6 per bambini fino a 12 anni). La partecipazione è gratuita, ma è obbligatoria la prenotazione, che si attiva chiamando l'Apt di Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi. Per lo spettacolo in programma alle ore 17 nel giorno di Pasqua sono già oltre sessanta gli iscritti, mentre per i due in programma a Pasquetta (alle ore 15 e alle ore 17) ci sono ancora alcuni posti disponibili.

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, che verranno ricostruite all'interno della Centrale. Poi potranno assaggiare gli acini e una pagnotella dolce da portare a casa.

In collaborazione con

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