

Il 15 settembre un percorso fra i sapori del Trentino con DOC-Denominazione di Origine Culturale

Tutto è pronto per lo speciale evento organizzato dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che avrà luogo sabato 15 settembre a Trento. «DOC - Denominazione di Origine Culturale» abbinerà cultura ed enogastronomia e porterà i partecipanti nei palazzi e nei luoghi d'arte del centro storico della nella Città del Concilio, scoprendo le eccellenze enogastronomiche locali, ma anche ascoltando la coinvolgente musica delle Dixie Band e osservando le evoluzioni aree dello spettacolo «Vin... Aria». Brindando con Trentodoc, Müller Thurgau, Nosiola e Vino Santo, Marzemino, Teroldego Rotaliano, senza dimenticare la Grappa del Trentino e degustando originali proposte gastronomiche create da chef del territorio sarà possibile quindi percorrere un vero e proprio viaggio di gusto lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

«Sono orgoglioso di DOC-Denominazione di Origine Culturale: questo evento ci permette infatti di valorizzare molti degli attori protagonisti della nostra associazione, vedendo il coinvolgimento di più di 100 aziende socie, provenienti dall'intera provincia: dalla Piana Rotaliana alla Vallagarina, dall'Alpe Cimbra alla Valle dei Laghi, dalla Valsugana alla Valle dei Laghi, diventando una vera vetrina per il Trentino enogastronomico - dichiara Francesco Antoniolli - DOC ci permette inoltre di mettere in luce le principali manifestazioni enologiche provinciali, denominate #trentinowinefest, che supportiamo costantemente dal 2016 e che permettono a ospiti e residenti di vivere esperienze a tutto gusto da marzo a dicembre».

La manifestazione è studiata come un percorso di gusto nel centro storico di Trento, dalle ore 16 alle 22.30, con due diversi spettacoli di danza acrobatica nella centralissima Piazza Lodron alle ore 20.30 e alle 22.30.

La quota di partecipazione, che comprende le sei tappe enogastronomiche, le visite guidate ai palazzi, la partecipazione allo spettacolo finale e ai momenti musicali, nonché il calice, è di 22 euro in prevendita presso l'ufficio della Strada del Vino e dei Sapori fino a giovedì 13 settembre, mentre il giorno della manifestazione, sabato 15, sarà di 27 euro. L'iscrizione dovrà essere attivata presso il punto cassa a Palazzo Geremia dalle ore 15.30 alle 21.

Per info e prenotazioni: Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, tel. 0461-921863, info@stradavinotrentino.com.

DOC-Denominazione di Origine Culturale sarà usufruibile da tutti, gli spettacoli saranno infatti gratuiti, come le visite guidate ai palazzi.

Entrando nel dettaglio della proposta enogastronomica, la prima tappa sarà la "Corte del Müller Thurgau" a Palazzo Thun e Torre Mirana, dove verranno serviti un piatto proposto da Locanda 2 Camini oppure uno ideato da Maso Franch, abbinati a un calice di Müller Thurgau. Qui, nel corso della serata, si parlerà anche della prossima edizione della Festa dell'Uva a Verla di Giovo, in programma dal 21 al 23 settembre 2018 e della rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna, in calendario dal 4 al 7 luglio 2019 a Cembra Lisignago.

Nella "Corte del Trentodoc" a Palazzo Roccabruna si potranno degustare una proposta gastronomica curata da Panificio Moderno oppure una proposta da Osteria a «Le Due Spade», abbinati a un calice di Trentodoc. Tra le sale cinquecentesche

la TRENTINA frutta di famiglia

del palazzo spazio alla manifestazione di massima valorizzazione del metodo classico trentino, ovvero Trentodoc Bollicine sulla città, in programma dal 22 novembre al 9 dicembre 2018 a Trento.
La "Corte del Marzemino" si troverà al Castello del Buonconsiglio, dove si assaggerà un piatto proposto da Ristorante Lusernarhof oppure uno curato da Locanda delle Tre Chiavi, abbinati a un calice di Marzemino. Nel corso della serata, si parlerà della prossima edizione de La Vigna Eccellente. Ed è subito Isera, in programma dal 12 al 14 ottobre 2018 ad Isera.
Il Chiostro degli Agostiniani diventerà la "Corte del Teroldego Rotaliano", all'interno della quale saranno protagonisti una proposta gastronomica ideata da Ristorante Da Pino oppure una curata da Scrigno del Duomo, abbinati a un calice di Teroldego Rotaliano.Tra le colonne tuscaniche del chiostro, si parlerà della prossima edizione del Settembre Rotaliano-Alla scoperta del Teroldego, in programma dal 30 agosto all'1 settembre 2019 a Mezzocorona.
La "Corte di Nosiola e Vino Santo" sarà allestita a Palazzo Sardagna, dove saranno serviti un piatto proposto da Osteria Cà dei Giosi oppure uno ideato da Ristorante Boivin, abbinati a un calice di Nosiola o Vino Santo.
Spazio infine a DiVinNosiola, quando il vino si fa santo, manifestazione in programma ad aprile 2019 a Trento e in Valle dei Laghi.
Alla "Corte della Grappa del Trentino" a Palazzo Voltolini Benvenuti saranno protagoniste le dolci creazioni proposte da Associazione Panificatori del Trentino oppure quelle ideate da Gelateria Peterle, abbinate a un calice di Grappa dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino. Per concludere si parlerà di La notte degli alambicchi accesi, manifestazione in programma dal 7 al 9 dicembre 2018 a Santa Massenza di Vallelaghi.
Tante le cantine partecipanti attraverso i loro vini in degustazione: Agraria Riva del Garda, Azienda Agricola Andrea Martinelli, Azienda Agricola Balter, Azienda Agricola Biologica Vallarom, Azienda Agricola Casimiro, Azienda Agricola Francesco Moser, Azienda Agricola Francesco Poli, Azienda Agricola Giovanni Poli, Azienda Agricola Grigoletti, Azienda Agricola Maso Grener, Azienda Agricola Pojer e Sandri, Azienda Agricola Zanini Luigi, Bolognani Azienda Vinicola, Cantina Aldeno, Cantina d'Isera, Cantina Endrizzi, Cantina La Vis, Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Cantina Roverè della Luna Aichholz, Cantina Sociale di Trento, Cantina Toblino, Cantine Mezzacorona-Rotari, Cantine Monfort, Cavit, Cembra cantina di montagna, Cenci Trentino, Dorigati, Ferrari F.lli Lunelli, F.lli Pisoni, Fondazione E. Mach, Gaierhof Azienda Vinicola, Madonna delle Vittorie, Maso Martis, Maso Poli, Maxentia, Villa Corniole, Vivallis.
Le distillerie che parteciperanno grazie alla collaborazione dell'Istituto Tutela Grappa del Trentino sono invece: Antica Erboristeria Dott. Cappelletti, Azienda Agricola Zeni Roberto, Distilleria Angeli, Distilleria Bertagnolli, Distilleria Borgo Vecchio, Distilleria Casimiro, Distilleria F.lli Pisoni, Distilleria Francesco, Distilleria Giovanni Poli, Distilleria Marzadro, Distilleria Paolazzi, Distilleria Pezzi, Distilleria Pilzer, Distilleria Rossi d'Anaunia – Dallavalle, Distilleria Vettorazzi, Fondazione E. Mach, Giori Distillati Trentini, Segnana F.lli Lunelli.
Presso tutte le tappe non mancherà Acqua Levico, mentre al momento dell'accredito gli ospiti riceveranno in dono una mela La Trentina.
È possibile consultare il programma completo su: www.tastetrentino.it/DOCcultura.
La manifestazione è organizzata dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, con il supporto di: la Provincia Autonoma di Trento, il Comune di Trento, la Regione Autonoma Trentino-Alto Adige, la Cassa Rurale di Trento, l'Istituto Tutela Grappa del Trentino, La Trentina, Palazzo Roccabruna-Enoteca Provinciale del Trentino, l'Associazione Panificatori del Trentino, Acqua Levico, DC Communication, Autoindustriale, il Castello del Buonconsiglio, l'APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi, il Comitato Mostra Müller Thurgau, la Pro Loco di Giovo, la Pro Loco di Mezzocorona, il Comune di Isera e l'Associazione Culturale Santa Massenza - Piccola Nizza de Trent.
«DOC-Denominazione di Origine Culturale» è inserita nel calendario di #trentinowinefest, che raccoglie gli appuntamenti dedicati ai vini più rappresentativi della provincia, coordinati e promossi dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.