TRENTINO

DiVinNosiola
quando il vino si fa santo

28 MARZO
21 APRILE
2019

Inaugurata ieri la 10ª edizione di DiVinNosiola
Domani due eventi importanti a Santa Massenza

A dare il via alla 10ª edizione di «DiVinNosiola» ci ha pensato, ieri pomeriggio, il rituale taglio del nastro attraverso il quale è stata inaugurata la mostra allestita a Palazzo Roccabruna. L'atrio dell'Enoteca Provinciale del Trentino anche quest'anno ospita le bottiglie di Vino Nosiola, di Trentino DOC Vino Santo, di grappe monovitigno di Nosiola e di vinaccia di Trentino DOC Vino Santo "firmate" da 23 diverse aziende. Una vetrina dedicata ad una delle eccellenze del settore agroalimentare trentino, visitabile fino al 20 aprile nelle giornate di martedì e mercoledì dalle 9 alle 12 e dalle 14 alle 17, giovedì e venerdì dalle 9 alle 12 e dalle 14 alle 20, sabato dalle 17 alle 20. Le degustazioni, per chi vuole anche attivare le papille gustative e odorare i profumi unici di questo nettare dorato autoctono, sono in programma il giovedì, il venerdì e il sabato dalle 17 alle 22. In contemporanea a Sarche è stata aperta anche la mostra gemella allestita all'Hosteria Toblino, locale che proporrà anche un menù a tema, all'interno del quale ogni piatto sarà abbinato ad una diversa etichetta di Nosiola.

In occasione del taglio del nastro, dopo i saluti di **Michele Passerini**, vice segretario della Camera di Commercio di Trento, che ha dato il benvenuto agli ospiti e sottolineato l'importanza della partnership costruita con l'APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi, nell'organizzazione di «DiVinNosiola», il presidente dell'azienda per il turismo **Franco Aldo Bertagnolli** ha ribadito l'importanza che riveste promuovere prodotti simbolo come il Vino Nosiola, in Vino Santo e le grappe, poiché attraverso essi si valorizza l'intero territorio. **Elda Verones**, il direttore, ha invece ricordato i tanti appuntamenti importanti inseriti nel calendario di quest'anno e l'ampia rete di collaborazioni messa in campo per rendere possibile la costruzione di un programma così vasto.

Roberto Stanchina, assessore comunale all'agricoltura, ha voluto rendere omaggio alle 450 aziende agricole che operano dentro i confini del Comune di Trento per la qualità che riescono a regalare ai consumatori, al quale ha fatto eco il presidente del Consorzio Vini del Trentino **Pietro Patton**, estendendo gli apprezzamenti a tutti i produttori provinciali. **Stefano Pisoni**, in rappresentanza del Consorzio Vignaioli del Trentino ha invitato tutti a visitare le cantine, in particolare a partecipare alla degustazione in programma domani a Santa Massenza e alla cerimonia della spremitura del 13 aprile a Lago di Cavedine. **Giovanni Luigi Brumat** ha portato il saluto della Cantina Toblino, confermando l'entusiastica adesione dell'azienda all'iniziativa, **Francesco Antoniolli**, presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino ha evidenziato il ruolo che la sua associazione riveste nella promozione dei vini simbolo del territorio; in questa occasione, grazie alla programmazione di «A tutto Nosiola», la Strada ha coinvolto una cinquantina di soci distribuiti fra Trento, Valsugana, Lago di Garda, Piana Rotaliana, Vallagarina, Valle di Cembra e Valle dei Laghi.

Ora la parola passa agli eventi in calendario. Domani mattina alle 10,30 nell'Azienda Agricola Francesco Poli di Santa Massenza prenderà il via una degustazione verticale, che vedrà protagoniste dieci annate comprese fra il 2018 e al 1998, condotta da un esperto quale Fabio Giavedoni di SlowWine, chiusa da un pranzo a cura dello chef Walter Miori. Nel

In collaborazione con

Un ringraziamento particolare a

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

pomeriggio, in due orari diversi (alle 15.30 e alle 16.30), la cantina ospiterà la degustazione teatralizzata intitolata «La bottoglia in campo», una modalità divertente per conoscere questo vitigno presentata da Supernova K, che si chiuderà con un assaggio di Vino Nosiola. La prenotazione è obbligatoria (tel. APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi 0461.216000), il costo è di 8 euro.