



Comunicato stampa del 1 febbraio 2022

**VINIFERA 2022:
TUTTE LE NOVITÀ DELLA PRIMAVERA DEL VINO**

I vini di montagna di Italia, Francia, Svizzera, Austria e Slovenia in mostra a Trento il 26 e il 27 marzo. Artigiani del cibo, artisti e momenti di approfondimento per un ricco programma

Sabato 26 e domenica 27 marzo Vinifera, la mostra mercato dedicata ai **vini dell'arco alpino**, torna ad animare la Fiera di Trento. Importanti le novità di questa **quarta edizione** che amplieranno ulteriormente il vasto programma delineato negli anni precedenti. Assieme a oltre 100 **artigiani del vino**, produttori, ristoratori e artisti provenienti da tutte le **regioni cisalpine** e da **Francia, Austria, Svizzera e Slovenia**, parteciperà a Vinifera come ospite l'associazione francese *Vignerons de Nature*, presente ai banchi d'assaggio con i **vini biodinamici** dei soci produttori. A loro sarà dedicata anche la degustazione condotta dal giornalista e docente Matteo Gallelo *Oltralpe: suggestioni biodinamiche da oltreconfine* prevista **sabato 26 marzo alle ore 14.30**.

Oltre alla mostra mercato, il pubblico potrà scegliere di partecipare a una serie di masterclass e approfondimenti che si svolgeranno presso i laboratori del vicino Muse – Museo delle Scienze di Trento. **Sabato alle 11.00 PIWI Doc: i vini resistenti nelle denominazioni di origine**, un dibattito sull'evoluzione normativa che prevede l'utilizzo dei vini resistenti all'interno delle denominazioni di origine e sulle opportunità che ne derivano, con l'avvocato Stefano Senatore, docente di diritto alimentare e vitivinicolo, Marco Stefanini, docente della Fondazione Mach, e Alessandro Sala dell'associazione PIWI Lombardia. Modererà il giornalista Maurizio Gily. **Domenica alle 11.00** si proseguirà con il laboratorio di analisi gusto-olfattiva *BEe THE FUTURE – mieli, erbe, pane* a cura di Francesca paternoster di **Mieli Thun** e Noris Cunaccia di **Primitivizia**, in collaborazione con Matteo Piffer di **Panificio Moderno**. **Domenica alle 14.30** si terrà infine *Tra 0 e 1*,

presentazione ufficiale del numero 0 della rivista *Verticale*, il nuovo interessante magazine dedicato alle verticali del vino, in compagnia di Jacopo Cossater, Matteo Gallelo e Nelson Pari seguito da una degustazione.

Ai banchi d'assaggio, oltre ai vignaioli, sarà presente una selezione di artigiani del cibo che lavorano per garantire una **produzione consapevole**, nel pieno rispetto per la terra, le materie prime e la sostenibilità, mantenendosi in linea con le tradizioni locali. *Le Formichine*, *Al Silenzio*, *Aneghetaneghe* e *Ibris Focacce* sono alcuni dei nomi che porteranno le loro creazioni gastronomiche, assieme a produttori che spaziano dai formaggi, al peperoncino, all'olio, alle noci, fino ai trasformati e alle erbe di montagna.

Come nelle precedenti edizioni Vinifera sarà in modalità *Ecoevento*, con numerosi accorgimenti logistici e comunicativi finalizzati a limitare l'impatto ambientale della manifestazione.

A partire da martedì 1 febbraio sarà possibile acquistare in prevendita su www.viniferaforum.it il proprio **calice** per Vinifera, la **guida ai produttori** e la **taschina portacalice in tessuto**, ideata e realizzata dai ragazzi dell'*Officina de l'ucia*, un laboratorio di sartoria e riuso di tessuti del Centro Astalli di Trento.

Vinifera Mostra Mercato e Vinifera Forum sono organizzati dall'*Associazione Centrifuga* e si svolgeranno nel rispetto delle normative anti-Covid in vigore.

Tutte le info e il programma completo su www.viniferaforum.it

Press info:

Anna Sperotto | anna@studiocru.com | 349 8434778

Beatrice Bianchi | beatrice@studiocru.com | 324 6199999

Vinifera è un evento promosso da *Associazione Centrifuga*, un gruppo di giovani che hanno unito competenze, passioni ed esperienze per realizzare iniziative incentrate sul patrimonio materiale culturale rappresentato dalle produzioni agroalimentari e vitivinicole dei territori alpini.

Per maggiori informazioni www.viniferaforum.it e **FB** www.facebook.com/viniferaforum