



Comunicato stampa del 26 gennaio 2023

**VINIFERA TRENTO: ARRIVA *PRO.SIT.* – *TASTING IDEAS IN A PROFESSIONAL SITUATION*, GIORNATA DEDICATA AI PROFESSIONISTI DEL VINO**

**Lunedì 27 marzo il Muse di Trento sarà la location esclusiva in cui gli operatori Ho.Re.Ca. potranno incontrare oltre 80 selezionati produttori**

**Vinifera**, la Mostra Mercato dedicata ai vini e ai cibi dei territori dell'arco alpino, in programma a Trento Fiere **sabato 25 e domenica 26 marzo 2023**, arricchisce la sua collaudata offerta con ***Pro.Sit. – Tasting Ideas in a Professional Situation***, un evento pensato per i **professionisti del vino**. Un acronimo che lascia ben intravedere non solo il focus della novità di questa quinta edizione ma anche il respiro internazionale che l'evento sta sempre più assumendo.

*Pro.Sit.* si terrà nella giornata di **lunedì 27 marzo**, dalle 10.30 alle 17.00, al **Muse – Museo delle Scienze** di Trento, **interamente riservato** all'evento. Sarà l'occasione per **confronti e assaggi**, creando in una situazione più raccolta nuove opportunità di relazione e un dialogo più diretto tra la filiera enologica e gli oltre 80 vignaioli artigiani presenti. L'accesso sarà **gratuito per operatori del settore**, proprietari di enoteche, ristoranti, bar e strutture ricettive, distributori, commercianti e sommelier ([bit.ly/vinifera-prosit-accrediti-operatori](https://bit.ly/vinifera-prosit-accrediti-operatori)). Il biglietto di ingresso per il pubblico, comprensivo di calice per accedere alle degustazioni e taschina portacalice, avrà un costo di 15 euro ed è acquistabile al link [bit.ly/vinifera-prosit](https://bit.ly/vinifera-prosit).

Il territorio ospite di questa edizione sarà l'**Etna**, rappresentato da una **rosa selezionata di sei produttori** che con i loro vini saranno protagonisti anche di una **masterclass dedicata**. “Abbiamo scelto l'areale dell'Etna come ospite della nostra Mostra Mercato 2023 perché riteniamo che possieda tratti comuni ai territori cui Vinifera è dedicata – spiega **Luisa Tomasini**, portavoce dell'Associazione Centrifuga che organizza l'evento – Le importanti altitudini dei vigneti, situati principalmente fra i 300 e i 1000 metri, e l'ambiente unico dove sono collocati avvicina questa zona vinicola alla peculiarità delle coltivazioni dell'arco alpino”.

**Vinifera** è l'evento che riunisce **oltre 100 vignaioli italiani ed esteri**, con una presenza ampliata di produttori provenienti da Francia, Svizzera, Austria e Slovenia e numerosi artigiani del cibo. In questa edizione verrà messo ancora più in evidenza il profondo legame tra agricoltura e territorio alpino anche attraverso un ricco calendario di masterclass e approfondimenti. Inoltre, nel mese precedente alla manifestazione, si svolgerà come di consueto il **Forum Vinifera** con eventi, degustazioni, conferenze e visite guidate su tutto il territorio trentino, dalla Valle dell'Adige alla Val di Non. Il primo appuntamento si terrà **venerdì 24 febbraio** alla cantina **Bellaveder di Faedo**.

Si rinnova l'**aspetto benefico di Vinifera** a supporto di un progetto sociale del territorio. Durante gli eventi del Forum Vinifera e la Mostra Mercato, **dal 24 febbraio al 26 marzo**, saranno previsti spazi e momenti dedicati alla **raccolta fondi a favore del Centro Antiviolenza** – Associazione Coordinamento Donne Onlus di **Trento**. Verranno anche organizzate altre attività quali la vendita di bottiglie speciali e creazioni artistiche. Inoltre, l'intero ricavato del merchandising Vinifera, che verrà venduto durante la due giorni della Mostra Mercato (magliette, borse, taschine e guide), sarà devoluto alla onlus.

La manifestazione si svolgerà in collaborazione con l'Associazione PIWI Trentino, i Vignaioli del Trentino, La Foresta Accademia di Comunità, BaBa Associazione Culturale, Guarda Mamma, senza Solfiti!, Sartoria De L'ucia, Frammenti Serigrafia, Navarini – Museo del Rame, Ais Trentino e Muse – Museo delle Scienze.

## **INFO IN BREVE**

### **Vinifera a Trento**

**Quando:** sabato 25 e domenica 26 marzo 2023

**Dove:** Trento Fiere, in via Briamasco, 2

**Orari di apertura al pubblico:** dalle 11.00 alle 19.00. Ultimo ingresso entro le 17.00

**Prezzo:** calice e taschina 20 euro + spese di prevendita

**Info:** [www.viniferaforum.it](http://www.viniferaforum.it)

### **Pro.Sit. – Tasting Ideas in a Professional Situation**

**Quando:** lunedì 27 marzo 2023

**Dove:** Muse – Museo delle Scienze di Trento, in corso del Lavoro e della Scienza, 3

**Orari di apertura al pubblico:** dalle 10.30 alle 17.00. Ultimo ingresso entro le 16.00

**Prezzo:** calice e taschina 15 euro + spese di prevendita. Accredito gratuito per operatori registrandosi sul sito di Vinifera

**Info:** [www.viniferaforum.it/pro-sit/](http://www.viniferaforum.it/pro-sit/)

*Press info:*

Anna Sperotto | [anna@studiocru.com](mailto:anna@studiocru.com) | 349 8434778

Cecilia Bay | [cecilia@studiocru.com](mailto:cecilia@studiocru.com) | 371 1135535

---

**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](http://www.viniferaforum.it) e FB [www.facebook.com/viniferaforum](https://www.facebook.com/viniferaforum)*