



Comunicato stampa del 23 febbraio 2023

**VINIFERA 2023:  
COLTIVARE L'ARCO ALPINO**

**A partire dal 24 febbraio il Forum con incontri e degustazioni nel territorio. Durante la Mostra Mercato 7 masterclass di approfondimento al Muse – Museo delle Scienze di Trento**

La quinta edizione di **Vinifera**, Mostra Mercato dedicata ai vini e ai cibi dei territori dell'arco alpino di **sabato 25 e domenica 26 marzo 2023** a **Trento Fiere**, si avvicina. Il **Forum**, dal titolo *Coltivare l'arco alpino*, precede la manifestazione e presenta un ricco **programma di eventi, assaggi e masterclass** che animeranno la città e la provincia di Trento a partire **dal 24 febbraio**.

Il primo appuntamento sarà *Calici al tratto*, alle 18.30 di venerdì 24 febbraio all'Azienda Agricola Bellaveder di Faedo: venti illustratori immersi tra i vigneti trentini andranno alla scoperta delle identità dei Vignaioli Indipendenti, delle tradizioni e delle bellezze del territorio. Viticoltura, associazionismo e arte dell'illustrazione si intrecciano per una sera in una live performance che vedrà protagonisti gli artisti del collettivo Yoonik. L'evento, gratuito su prenotazione, con primo calice omaggio, si svolgerà anche in caso di pioggia.

I successivi incontri saranno *Una Valle di NON | Mieli e non mieli, vini e non vini*, domenica 26 febbraio alle ore 16.00 da Mieli Thun, a Vigo di Ton. Sabato 4 marzo alle 19.00, a La Foresta – Accademia di Comunità di Rovereto, verrà presentata **“Profondo Rosspach”**, rivista edita dall'Associazione Valle del Rosspach, e a seguire la proiezione, alle 20.30, del documentario **“I ribelli del cibo”**, vincitore del premio EUSALP al Trento Film Festival. **Transizione agroecologica, trasformazione delle comunità e dialogo intergenerazionale** saranno al centro del dibattito in programma martedì 7 marzo alle 19.00 al Café de la Paix di Trento. Giovedì 9 marzo, alle ore 19.00, a Tava srl di Mori si terrà la degustazione *Vini in anfora: libero confronto sulle ragioni di una scelta*. In mescita i vini dei vignaioli Rosi Eugenio, Azienda Agricola Foradori, Tröpfelthof, Azienda Agricola Sette e le alchemiche prove di botte dell'enologo Matteo Marzari. **Il pane è cultura. Raccontare il mondo attraverso il cibo**, la presentazione del magazine **“L'Integrale**

– **Rivista di pane e cultura**”, a cura di Davide Longoni, si terrà alle ore 19.00 di martedì 14 marzo al Bar Loco’s di Rovereto. Sabato 18 marzo, alle ore 15.00, a Cembra Cantina di Montagna (Cembra Lisignago) sarà possibile partecipare a **Coltivare terrazze**, un itinerario di trekking tra i vigneti della Val di Cembra, seguito da una degustazione di prodotti enogastronomici del territorio. L’ultimo appuntamento, dal titolo **Le Alpi sotto i piedi: chiacchierata di viaggi, di vigne, di sogni aspettando la Mostra Mercato**, si terrà venerdì 24 marzo, alle 19.00, all’Azienda Agricola Martinelli di Mezzocorona, e vedrà la partecipazione dell’antropologo Annibale Salsa.

Ad arricchire il programma della **Mostra Mercato** tornano come di consueto **le masterclass**, che si terranno nelle sale del Muse – Museo delle Scienze di Trento. Sabato 25 marzo Piwi Trentino, in collaborazione con Civit, propone il tasting **I vini che verranno: microvinificazioni, prove di botte e nuovi imbottigliamenti**. Evento gratuito, su prenotazione a [info@piwitrentino.com](mailto:info@piwitrentino.com). Alle 14.30 si terrà la degustazione **I versanti dell’Etna**, dedicata al territorio ospite della quinta edizione di Vinifera. Al microfono e nel calice la voce e le idee di Pietrardita, Quantico, Barone Beneventano, Tre.mi.la e Mecori. Evento a pagamento (10 euro), su prenotazione. **Cose dell’altro mondo. Dai vini dell’Appennino calabro alla cucina del Sichuan**, l’appuntamento di domenica 26 marzo alle 11.00, affronterà il pairing inaspettato tra la personalità tenace dei vini della montagna calabrese e le note piccanti e profonde dei piatti del Sichuan. A condurre questo percorso di confronto e degustazione Matteo Gallelo alle bottiglie e Alessia Morabito ai fornelli. Evento a pagamento (10 euro), su prenotazione. Alle 14.30 si terrà **Siro, la Sassella, i Terrazzi Alti**, dove si parlerà di viti, vino, Sassella e Valtellina, degustando 6 annate di Valtellina Superiore Terrazzi Alti con Matteo Gallelo accompagnato dai racconti di Siro Buzzetti. Evento a pagamento (10 euro), su prenotazione.

Lunedì 27 marzo alle ore 11.00 l’Associazione Pubblici Esercizi del Trentino, in collaborazione con Seac Cefor e l’enoteca online Enovely, presenta **Alpine wine experience**, un itinerario per scoprire il valore e le caratteristiche dei vini dell’arco alpino. Alle 12.00 Alfio Ghezzi, chef e patron del ristorante Senso al Mart di Rovereto, premiato con una stella nella Guida Michelin Italia 2023, proporrà **La cucina attraverso, tre scale di lettura del paesaggio: Bioma, Locale, Pedologico**. I vini in abbinamento agli assaggi suggeriti da Alfio Ghezzi sono selezionati da AIS Trentino. Evento gratuito, su prenotazione.

L’ultimo appuntamento, alle 14.30, dal titolo **Vini eroici dal cuore delle Alpi, storia di uomini e vigneti. Valsusa, emozioni da bere**, si comporrà di mostra audiovisiva sulla Valsusa, presentazione del libro *Valsusa, emozioni da bere* e assaggio di un calice di Avanà Valsusa Doc, in collaborazione con Proposta Vini, Il Graffio Editore e La Chimera Viticoltura Eroica. Evento gratuito, su prenotazione.

## 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, non è consentito l'ingresso a cani o altri animali

**Prezzo:** calice 20 euro + spese di prevendita. Tutti i vini presenti sono inseriti nella guida ai produttori (acquistabile in prevendita) e ritirabile al desk di ingresso della manifestazione

**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 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)