

# VINIFERA *FORUM*

*Coltivare l'Arco Alpino*

dal 24 febbraio 2023



# VINIFERA FORUM

## Calici al tratto

Venerdì 24/02  
ore 18:30

Az. Agr. Bellaveder  
Faedo (TN)

Viticultura, associazionismo e arte dell'illustrazione si intrecciano per una sera in una live performance che vedrà come protagonisti gli illustratori del collettivo Yoonik, di fama nazionale e non solo.

Non mancheranno calici e stuzzichini, oltre a musica e ottima compagnia. Primo calice omaggio, eventuali degustazioni aggiuntive sono a libera scelta tra le proposte vino e cibo dei produttori presenti. In collaborazione con Vignaioli del Trentino.

## Una Valle di NON

Mieli e non mieli,  
vini e non vini

Domenica 26/02  
ore 16:00

Mieli Thun  
Vigo di Ton (TN)

Vi invitiamo a trascorrere una giornata in cui abbandonare nozioni, stravolgere significati, smontare sillogismi, confutare certezze. In questo viaggio senza senso, tutti i sensi saranno coinvolti. Ospiti di Mieli Thun, visiteremo l'azienda immersa nel cuore della Val di Non, scopriremo il mondo delle api e assaggeremo i frutti del loro lavoro. Infine, sonderemo le nostre capacità percettive con un passito di miele, una nuova ricerca delle sperimentazioni di casa, e un vino santo trentino, opera di lavoro e attesa del vignaiolo Enzo Poli di Maxentia. In collaborazione con Vignaioli del Trentino.

## I ribelli del cibo / Profondo Rosspach

Sabato 04/03  
ore 19:00

La Foresta  
Accademia di Comunità  
Rovereto (TN)

Proiezione del documentario "I ribelli del cibo", vincitore del premio EUSALP al Trento Film Festival. Il film racconta le sfide quotidiane dei piccoli produttori di cibo. Prima della visione prevista alle ore 20:30, si terrà la presentazione della straordinaria rivista "Profondo Rosspach", edita dall'Ass. Valle del Rosspach. Al banco, i vini dei produttori presenti a Vinifera e un piatto a sorpresa.

In collaborazione con Trento Film Festival e Ass. Valle del Rosspach.

## Saperi in transizione

Transizione agroecologica, trasformazione delle comunità e dialogo intergenerazionale

Martedì 07/03  
ore 19:00

Café de la Paix  
Trento (TN)

Dibattito sul tema della transizione ecologica e sociale, e presentazione del Master "Saperi in Transizione. Strumenti e pratiche per una cittadinanza ecologica e globale", promosso dall'Università di Verona, dall'Università di Parma, dall'Università di Trento e dal laboratorio di ricerca inter-universitario TiLT/Territori in Libera Transizione. Seguirà un aperitivo con i vini presenti a Vinifera e una piccola selezione di prodotti gastronomici artigiani locali.

In collaborazione con Francesca Forno e Marta Villa dell'Università di Trento, modera Marzio Fait - Lumen slowjournal. Evento gratuito, su prenotazione.

## Vini in anfora

Libero confronto tra produttori sulle ragioni di una scelta

Giovedì 09/03  
ore 19:00

Tava srl  
Mori (TN)

Terroir, anfore ed esperienze di vite raccontate in una degustazione. In mescita, i vini dei vignaioli Rosi Eugenio, Azienda Agricola Foradori, Tröpfthalhof, Azienda Agricola Sette e le alchemiche prove di botte di Matteo Marzari, enologo dell'Az. Ag. de Tarczal. Evento gratuito, su prenotazione. Chi lo desidera, potrà abbinare ai vini in gli stuzzichini del panificio Dal Monte di Schio, pagamento in loco direttamente al produttore.

## Il pane è cultura

Raccontare il mondo attraverso il cibo

Martedì 14/03  
ore 19:00

Bar Loco's  
Rovereto (TN)

Presentazione del magazine "L'Integrale - Rivista di pane e cultura", a cura di Davide Longoni. Seguirà un assaggio di pani a lievitazione naturale. In collaborazione con Vignaioli del Trentino, Panificio Moderno e Libreria Piccoloblu. Modera Sonia Eduardo. Prima consumazione obbligatoria, a scelta tra i vini dei Vignaioli del Trentino in lista. In collaborazione con Vignaioli del Trentino.

## Coltivare terrazze

Sabato 18/03  
ore 15:00

Cembra Cantina di Montagna  
Cembra Lisignago (TN)

Un trekking tra i vigneti della Val di Cembra, dopo il quale non potrà mancare una degustazione di prodotti del territorio. Tra i vini in mescita, le etichette di Alfio Nicolodi, Cembra Cantina di Montagna, Corvée, Man Spumanti, Tenuta Gottardi, in abbinamento ai prodotti gastronomici di Macelleria Zanotelli. In collaborazione con Associazione Turistica Val di Cembra ETS.

## Le Alpi sotto i piedi

Chiacchierata di viaggi, di vigne, di sogni aspettando la Mostra Mercato

Venerdì 24/03  
ore 19:00

Az. Agr. Martinelli  
Mezzocorona (TN)

Le parole di Annibale Salsa e i racconti di Mickael Olivon (Domaine Les Hauts Lieux) e Francesco Orini (Pietre Colorate). Modera Valeria Simonini - Lumen slowjournal. In collaborazione con Vignaioli del Trentino, Andrea Martinelli, Mickael Olivon (Domaine Les Hauts Lieux) e Francesco Orini (Pietre Colorate). Seguirà un piccolo aperitivo.

## Masterclass

### MOSTRA MERCATO

Muse - Museo delle Scienze di Trento

*Sabato 25/03*

ore 10:00

#### *I Piwi che verranno*

Microvinificazioni, prove di botte e nuovi imbottigliamenti

Incontro e assaggio informale, organizzato e promosso da Piwi Trentino in collaborazione con Civit. Evento gratuito, su prenotazione a [info@piwitrentino.com](mailto:info@piwitrentino.com)

ore 14:30

#### *I versanti dell'Etna*

Un viaggio in alto e attorno ai versanti del vulcano più alto e più attivo d'Europa, con i vini ed i produttori ospiti alla mostra mercato, anche dal punto di vista enologico. Al microfono e nel calice la voce e le idee di Pietrardita, Quantico, Barone Beneventano, Tre.mi.la, Mecori. In collaborazione con il Consorzio di Tutela Vini Etna D.O.C. Evento a pagamento (€10), su prenotazione.

*Domenica 26/03*

ore 11:00

#### *Cose dell'altro mondo*

Dai vini dell'Appennino calabro alla cucina del Sichuan

Il pairing che non ti aspetti 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, verso un viaggio dove tutti possiamo sentirci Marco Polo. Evento a pagamento (€10), su prenotazione.

ore 14:30

#### *Siro, la Sassella, i Terrazzi Alti*

Terrazzi Alti è l'espressione della naturale armonia tra vite e territorio che è propria del coltivare nebbiolo di montagna in Valtellina. Si parlerà dunque di viti, di vino, di Sassella e della Valtellina, assaggiando nel contempo una verticale di 6 annate di Valtellina Superiore Terrazzi Alti con Matteo Gallelo e i racconti di Siro Buzzetti. Evento a pagamento (€10), su prenotazione.

## Masterclass

### PRO.SIT.

Tasting Ideas in a **Professional Situation**

Muse - Museo delle Scienze di Trento

*Lunedì 27/03*

ore 11:00

#### *Alpine wine experience*

Un itinerario per scoprire il valore e le caratteristiche dei vini dell'Arco Alpino. Un incontro organizzato dall'Associazione Pubblici Esercizi del Trentino in collaborazione con Seac Cefor ed Enovely per conoscere, promuovere, abbinare e degustare i vini dell'Arco Alpino. Durante il seminario verranno degustati una selezione di vini, per stupirvi con le sfumature che i prodotti dell'arco alpino ci regalano. In collaborazione con Associazione Pubblici Esercizi del Trentino, Seac Cefor, Enovely. Evento gratuito, su prenotazione.

ore 12:00

#### *“La cucina attraverso”, tre scale di lettura del paesaggio: Bioma, Locale, Pedologico*

Il cuoco Alfio Ghezzi, patron del ristorante Senso al Mart di Rovereto selezionato con una stella nella Guida Michelin Italia 2023, illustrerà le affinità che congiungono idealmente le regioni dell'Arco Alpino, in una narrazione in cui gli ingredienti di montagna sono il fil rouge di questo dialogo immaginato. I vini in abbinamento agli assaggi proposti da Alfio Ghezzi sono selezionati da AIS Trentino. Evento gratuito, su prenotazione.

ore 14:30

#### *Vini eroici dal cuore delle Alpi, storia di uomini e vigneti. Valsusa, emozioni da bere*

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.