



RASSEGNA STAMPA

2022 - 2023

STUDIOCRU
COMUNICAZIONE



INDICE

2 LE TESTATE - ITALIA

5 RASSEGNA STAMPA - ITALIA

6 Quotidiani e periodici

8 Web

20 Social

21 I selezionati



LE TESTATE - ITALIA

QUOTIDIANI E PERIODICI

Adnkronos
Corriere Del Trentino
Corriere Dell'Alto Adige
Cucinare Bene
Il Nuovo Giornale
La Libertà
Mela Verde
Tre Bicchieri
Vita Trentina

ONLINE

Adnkronos
Agenfood
Agenzia Giornalistica
Opinione
Askanews
Bere Il Vino
Calice Di Vino
Campania Press
Carlo Zucchetti
Cheers The Blog
Città Del Vino
Civiltà Del Bere
Cloud Wine9
Consulente Del Gusto
Convivium 2000
Corriere Dell'Economia
Cronache Di Bari
Cronache Di Gusto
Di Coppa E Di Coltello
Donna In Affari
Eco Bnb
Eg News
Enocibario
Enonauta
Eroi Del Gusto
Eventi E Sagre
Federvini



Food And So On
Forum Di Agraria
Forum Italia
Gambero Rosso
Gazzetta Del Gusto
Gazzetta Dell'Emilia
Gazzetta Delle Valli
Gazzetta Di Genova
Giallo Note
Goloso E Curioso
Gossip Wine
Grandi Storie Di Piccoli
Borghi
Hello Taste
Horeca News
Il Coquinario
Il Corriere Di Bologna
Il Discorso
Il Dolomiti
Ime Wine
Inside Wine
Io E Il Vino
Italia A Tavola
Italia Ambiente
Italia.It
Italicom
Itinerari Nel Gusto
Joy Free Press
L'Adigetto
La Bussola News
Lulop
Milano Wine Week
Nato Con La Valigia
Notiziedì
Oggi
Olio Vino E Peperoncino
Paesi Del Gusto
Papillae
Pozzuoli 21
Ragionieri E Previdenza
Rai News – Tgr Trento
Ritagli Di Viaggio
Rosso Rubino
Sardegna Reporter
Social Wine
Speciale Italia Del Gusto
TgCom 24
Tigullio Vino
Trento Today
Tuscany Sommelier
Unser Tirol 24
Vendemmie
Venezie Post
Viaggiare
Vigneto Friuli Vg
Vini E Vino
Vini E Viti Resistenti
Vinit
VinoNews24
Vinup
Vita Trentina
Volta A Botte
Web Lombardia
Wine And Food Tour



Wine Confidential
Wine Couture
Wine Meridian
Wine Tv
WineNews
World Magazine
Xtra Wine Blog
Yahoo Notizie
Yahoo Sport

SOCIAL

Facebook – Andrea Radic
Instagram – Jacopo Mariutti



RASSEGNA STAMPA ITALIA

QUOTIDIANI E PERIODICI

TESTATA	TITOLO	DATA	DOCUMENTO ORIGINALE
TRE BICCHIERI	Eventi. A Trento Ci Si Prepara Per Vinifera 2023	03-11-2022	https://www.dropbox.com/s/bd5nx0e70zma8fa/221103%20TREBICCHIERI_vinifera.pdf?dl=0
ADNKRONOS	Vino: Torna A Trento Vinifera, Evento Dedicato Ai 'Custodi' Del Territorio Alpino	10-01-2023	https://www.dropbox.com/s/30g8sae9ud81kqt/230110%20ADNKRONOS_vinifera.pdf?dl=0
LA LIBERTÀ	Vinality & Dintorni: Gli Appuntamenti Che Nel 2023 Chi Ama Il Vino Non Deve Perdersi (Aspettando Il Fivi)	22-01-2023	https://www.dropbox.com/s/k2msvh1obwx7qi5/230122%20LALIBERTA%27_vinifera.pdf?dl=0
CUCINARE BENE	Scoprire Nuovi Orizzonti Di Gusto	09-02-2023	https://www.dropbox.com/s/iawbao69fwpin3z/230209%20CUCINAREBENE_vinifera.pdf?dl=0
CORRIERE DEL TRENINO	Calici E Pennelli, Gli Illustratori Tra Le Cantine	24-02-2023	https://www.dropbox.com/s/6co82jen67d2pkh/230224%20CORRIEREDEL TRENINO_viniferaforum.pdf?dl=0
CORRIERE DELL'ALTO ADIGE	Aspettando "Vinifera 2023"	25-02-2023	https://www.dropbox.com/s/iezk9gg1qmrkbp/230225%20CORRIEREDELL%27ALTOADIGE_vinifera%20forum.pdf?dl=0
CORRIERE DEL TRENINO	Aspettando "Vinifera 2023"	25-02-2023	https://www.dropbox.com/s/xthwqfs6kwx66pe/230225%20CORRIEREDEL TRENINO_vinifera%20forum.pdf?dl=0
MELA VERDE	Vinifera, La Mostra Mercato Dei Vini Artigianali	27-02-2023	https://www.dropbox.com/s/junghxgi1gfmmcr/230227%20MELAVERDE_vinifera.pdf?dl=0
TRE BICCHIERI	Enomemorandum	16-03-2023	https://www.dropbox.com/s/hp7he6ambwrr9ns/230316%20TREBICCHIERI_vinifera.pdf?dl=0
TRE BICCHIERI	Enomemorandum	23-03-2023	https://www.dropbox.com/s/8hxbq6s0vjaddzw/230323%20TREBICCHIERI_vinifera.pdf?dl=0



TESTATA	TITOLO	DATA	DOCUMENTO ORIGINALE
IL NUOVO GIORNALE	Vinifera Da Record: Il Vino Di Montagna Bio E Che Piace Proprio A Tutti	28-03-2023	https://www.dropbox.com/s/vq4ckbr9k9iyvs/o/230328%20ILNUOVOGIORNALE_vinifera.pdf?dl=0
VITA TRENTINA	Vinifera, Esperienza Alpina	30/03/2023	https://www.dropbox.com/s/v0s85gi6fx1dao/h/230330%20VITATRENTINA_vinifera.pdf?dl=0

ONLINE

TESTATA	TITOLO	DATA	URL
IO E IL VINO	Assaggi Sparsi A Vinifera	12-10-2022	https://www.ioeilvino.it/assaggi-sparsi-a-vinifera/
VIAGGIARE	Vinifera A Trento: Torna L'Evento Dedicato Ai Custodi Del Territorio Alpino	26-10-2022	https://www.viaggiare.net/2022/10/26/vinifera-a-trento-torna-levento-dedicato-ai-custodi-del-territorio-alpino/
ITALICOM	Vinifera A Trento: Torna L'Evento Dedicato Ai Custodi Del Territorio Alpino	26-10-2022	https://www.italicom.net/vinifera-a-trento-torna-levento-dedicato-ai-custodi-del-territorio-alpino/
AGENZIA GIORNALISTICA OPINIONE	Torna L'Evento Dedicato Ai Custodi Del Territorio Alpino	26-10-2022	https://www.agenziagiornalisticaopinione.it/lancio-dagenzia-tn-aa/vinifera-viticultura-torna-levento-dedicato-ai-custodi-del-territorio-alpino-appuntamento-a-trentofiere-il-25-26-marzo-2023/
SARDEGNA REPORTER	Torna L'Evento Dedicato Ai Custodi Del Territorio Alpino	26-10-2022	https://www.sardegna-reporter.it/2022/10/torna-levento-dedicato-ai-custodi-del-territorio-alpino/485430/
FORUM DI AGRARIA	Vinifera 2023 - 25/26 Marzo 2023 Trentofiere	26-10-2022	https://www.forumdiagraria.org/mostre-fiere-e-convegni-f71/vinifera-2023-25-26-marzo-2023-trentofiere-t128637.html
ASKANEWS	"Vinifera": A Trento Torna L'Enogastronomia Del Territorio Alpino	26-10-2022	https://www.askanews.it/cronaca/2022/10/26/vinifera-a-trento-torna-lenogastronomia-del-territorio-alpino-pn_20221026_00044/
AGENFOOD	Vinifera A Trento: Torna L'Evento Dedicato Ai Custodi Del Territorio Alpino	26-10-2022	https://www.agenfood.it/bevande/vinifera-a-trento-torna-levento-dedicato-ai-custodi-del-territorio-alpino/
POZZUOLI 21	"Vinifera": A Trento Torna L'Enogastronomia Del Territorio Alpino	26-10-2022	https://www.pozzuoli21.it/vinifera-a-trento-torna-lenogastronomia-del-territorio-alpino/

TESTATA	TITOLO	DATA	URL
CAMPANIA PRESS	"Vinifera": A Trento Torna L'Enogastronomia Del Territorio Alpino	26-10-2022	https://campaniapress.it/index.php/2022/10/26/vinifera-a-trento-torna-lenogastronomia-del-territorio-alpino/
YAHOO SPORT	"Vinifera": A Trento Torna L'Enogastronomia Del Territorio Alpino	26-10-2022	https://it.sports.yahoo.com/notizie/vinifera-trento-torna-l-enogastronomia-105111869.html
IL CORRIERE DI BOLOGNA	"Vinifera": A Trento Torna L'Enogastronomia Del Territorio Alpino	26-10-2022	https://ilcorrieredibologna.it/vinifera-a-trento-torna-lenogastronomia-del-territorio-alpino/
VINI E VINO	Vinifera A Trento: Torna L'Evento Dedicato Ai Custodi Del Territorio Alpino	26-10-2022	https://www.vinievin.com/newseventi-sul-vino/eventi/vini-fiera/vinifera-a-trento-torna-levento-dedicato-ai-custodi-del-territorio-alpino-8940.html
CLOUD WINE9	Vinifera A Trento: Torna L'Evento Dedicato Ai Custodi Del Territorio Alpino	26-10-2022	https://cloudwine9.com/2022/10/26/vinifera-a-trento-torna-levento-dedicato-ai-custodi-del-territorio-alpino/
NOTIZIEDÌ	"Vinifera": A Trento Torna L'Enogastronomia Del Territorio Alpino	26-10-2022	https://notiziedi.it/vinifera-a-trento-torna-lenogastronomia-del-territorio-alpino/
ENONAUTA	Gli Eventi Del Vino Nel 2022/2023	12-09-2022	http://www.enonauta.it/2022/09/12/gli-eventi-del-vino-nel-2022/
TIGULLIO VINO	Vinifera A Trento:Torna L'Evento Dedicato Ai Custodi Del Territorio Alpino	26-10-2022	http://www.tigulliovino.it/dettaglio_articolo.php?idArticolo=19674
LULOP	Vinifera A Trento: Torna L'Evento Dedicato Ai Custodi Del Territorio Alpino	26-10-2022	https://lulop.com/it_IT/post/show/252345/vinifera-a-trento-torna-levent.html
CRONACHE DI BARI	"Vinifera": A Trento Torna L'Enogastronomia Del Territorio Alpino	26-10-2022	https://cronachedibari.com/?p=85650
WINE TV	Vinifera A Trento: Torna L'Evento Dedicato Ai Custodi Del Territorio Alpino	26-10-2022	https://www.wine-tv.it/strongvinifera-a-trento/

TESTATA	TITOLO	DATA	URL
EROI DEL GUSTO	Vinifera A Trento: Torna L'Evento Dedicato Ai Custodi Del Territorio Alpino	26-10-2022	https://www.eroidelgusto.it/vinifera-a-trento-torna-levento-dedicato-ai-custodi-del-territorio-alpino/
YAHOO NOTIZIE	"Vinifera": A Trento Torna L'enogastronomia Del Territorio Alpino	26-10-2022	https://it.notizie.yahoo.com/vinifera-trento-torna-l-enogastronomia-105111869.html
GAZZETTA DI GENOVA	"Vinifera": A Trento Torna L'enogastronomia Del Territorio Alpino	26-10-2022	https://gazzettadigenova.it/vinifera-a-trento-torna-lenogastronomia-del-territorio-alpino/
TUSCANY SOMMELIER	Vinifera 2023, A Trento I Vini Artigianali Dell'Arco Alpino	26-10-2022	https://www.tuscany-sommelier.com/2022/10/26/vinifera-2023-a-trento-i-vini-artigianali-dell-arco-alpino/
FORUM ITALIA	"Vinifera": A Trento Torna L'Enogastronomia Del Territorio Alpino	26-10-2022	https://www.forumitalia.info/attualita/vinifera-a-trento-torna-lenogastronomia-del-territorio-alpino/
SPECIALE ITALIA DEL GUSTO	Vinifera A Trento: Torna L'Evento Dedicato Ai Custodi Del Territorio Alpino	26-10-2022	https://specialeitaliadeltgusto.blogspot.com/2022/10/vinifera-trento-torna-levento-dedicato.html
CITTÀ DEL VINO	Vinifera A Trento: Torna L'Evento Dedicato Ai Custodi Del Territorio Alpino	27-10-2022	https://www.cittadelvino.it/articolo.php?id=Nz11NA
CRONACHE DI GUSTO	A Trento Torna Vinifera: Due Giorni Con Oltre 100 Vignaioli Italiani Ed Esteri Dell'Arco Alpino	27-10-2022	https://www.cronachedigusto.it/index.php/levento/a-trento-torna-vinifera-due-giorni-con-oltre-100-vignaioli-italiani-ed-esteri-dell-arco-alpino
VINUP	Trento, Vinifera: Torna L'Evento Dedicato Ai Custodi Del Territorio Alpino	27-10-2022	https://vinup.it/trento-vinifera-torna-levento-dedicato-ai-custodi-del-territorio-alpino/
GAZZETTA DELLE VALLI	Vinifera, La Quinta Edizione Il 25 E 26 Marzo 2023 A TrentoFiere	27-10-2022	https://www.gazzettadellevali.it/attualita/vinifera-la-quinta-edizione-il-25-e-26-marzo-2023-a-trentofiere-394758/
GOLOSO E CURIOSO	A Trento Torna Vinifera, L'Evento Dedicato Ai Custodi Del Territorio Alpino	27-10-2022	https://www.golosoecurioso.it/it/vinifera-a-trento-torna-levento-dedicato-ai-custodi-del-territorio-alpino

TESTATA	TITOLO	DATA	URL
OLIO VINO E PEPERONCINO	A Trento Torna Vinifera, L'Evento Dedicato Ai Custodi Del Territorio Alpino	27-10-2022	https://www.oliovinopeperoncino.it/a-trento-torna-vinifera-levento-dedicato-ai-custodi-del-territorio-alpino/
JOY FREE PRESS	Vinifera A Trento: Torna L'Evento Dedicato Ai Custodi Del Territorio Alpino	27-10-2022	https://www.joyfreepress.com/2022/10/27/364486-vinifera-a-trento-torna-levento-dedicato-ai-custodi-del-territorio-alpino/
WEB LOMBARDIA	Vinifera A Trento: Torna Nel 2023 L'Evento Dedicato Ai Custodi Del Territorio Alpino	27-10-2022	https://www.weblombardia.info/2022/10/27/vinifera-a-trento-torna-nel-2023-levento-dedicato-ai-custodi-del-territorio-alpino/
VINIT	Vinifera A Trento: Torna L'Evento Dedicato Ai Custodi Del Territorio Alpino	27-10-2022	https://www.vinit.net/vini/Trentino_Alto_Adige/Trento/VINIFERA_A_TRENTO_TORNA_L_EVENTO_DEDICATO_AI_CUSTODI_DE_L_TERRITORIO_ALPINO_16237.html
GAZZETTA DELL'EMILIA	Vinifera 2023 Sarà L'Edizione Dei Vignaioli	28-10-2022	https://www.gazzettadell'emilia.it/economia/item/39013-vinifera-2023-sar%C3%A0-l%E2%80%99edizione-dei-vignaioli
IL COQUINARIO	Vinifera A Trento: Torna L'Iniziativa Dedicata Ai Custodi Del Territorio Alpino	28-10-2022	https://ilcoquinario.wordpress.com/2022/10/28/vinifera-a-trento-torna-liniziativa-dedicata-ai-custodi-del-territorio-alpino/
CORRIERE DELL'ECONOMIA	Vinifera, A Trento Fiere Il 25 E 26 Marzo	31-10-2022	https://www.corrieredelleconomia.it/2022/10/31/vinifera-a-trentofiere-il-25-e-26-marzo/
VIGNETO FRIULI VG	Agriflash.Fvg – E Non Solo	31-10-2022	https://vigneto.friulivg.com/agriflash-fvg-e-non-solo-12/
CALICE DI VINO	Calendario Delle Fiere E Degli Eventi Dedicati Al Vino 2023	04-11-2022	https://calicedivino.com/le-migliori-fiere-del-vino-2023-in-italia/
EVENTI E SAGRE	Vinifera Forum Di Vino E Passione A Trento	04-11-2022	https://www.eventiesagre.it/Eventi_Enogastronomici/21174821_Vinifera+Forum+Di+Vino+E+Passione+A+Trento.html
TRENTO TODAY	Vinifera A Trento: Torna L'Evento Dedicato Ai Custodi Del Territorio Alpino	04-11-2022	https://www.trentotoday.it/vinifera-a-trento-torna-l-evento-dedicato-ai-custodi-del-territorio-alpino.html

TESTATA	TITOLO	DATA	URL
FEDERVINI	Agenda Tutti Gli Appuntamenti Da Non Perdere	07-11-2022	https://www.federvini.it/agenda
ENOCIBARIO	Vinifera A Trento:Torna L'Evento Dedicato Ai Custodi Del Territorio Alpino	08-11-2022	http://www.enocibario.it/enogastronomia/index.php?option=com_content&view=article&id=11185:vinifera-a-trento-torna-l-evento-dedicato-ai-custodi-del-territorio-alpino&catid=138&Itemid=182
INSIDE WINE	Calendario Eventi Vino 2022-2023: L'Elenco Più Completo	11-11-2022	https://www.insidewine.it/calendario-eventi-del-vino/
GIALLO NOTE	Migliori Eventi E Fiere Del Vino In Italia. Calendario 2023	14-11-2022	https://www.giallonote.it/blog/migliori-eventi-enoici-e-fiere-del-vino-2023-b55.html
PAPILLAE	Vinifera Evento Del Territorio Alpino 2023	18-11-2022	https://www.papillae.it/vinifera-evento-del-territorio-alpino-2023-trento/
HORECA NEWS	Vinifera A Trento: Torna L'evento Dedicata Ai Vini E Ai Cibi Dei Territori Dell'Arco Alpino	12-12-2022	https://horecanews.it/vinifera-a-trento-torna-l-evento-dedicata-ai-vini-e-ai-cibi-dei-territori-dellarco-alpino/
INSIDE WINE	Vinifera, A Trento Il Salone Dei Vini Artigianali Dell'Arco Alpino	12-12-2022	https://www.insidewine.it/vinifera-evento-vino/
AGENFOOD	Vinifera Trento, Arriva Pro.Sit.	26-01-2023	https://www.agenfood.it/bevande/vinifera-trento-arriva-pro-sit/
FORUM DI AGRARIA	Vinifera A Trento	26-01-2023	https://www.forumdiagraria.org/mostre-fiere-e-convegni-f71/vinifera-a-trento-25-26-marzo-2023-t128956.html#p1162313
CITTÀ DEL VINO	Vinifera Trento: Arriva Pro.Sit. – Tasting Ideas In A Professional Situation, Giornata Dedicata Ai Professionisti Del Vino	26-01-2023	https://www.cittadelvino.it/articolo.php?id=NzQ2Ng
LULOP	Vinifera Trento: Arriva Pro.Sit. – Tasting Ideas In A Professional Situation, Giornata Dedicata Ai Professionisti Del Vino	26-01-2023	https://lulop.com/it_IT/post/show/259215/vinifera-trento-arriva-prosit-.html
BERE IL VINO	Vinifera Trento: Arriva Pro.Sit. – Tasting Ideas In A Professional Situation	26-01-2023	https://www.bereilvino.it/2023/01/vinifera-trento-arriva-pro-sit-tasting-ideas-in-a-professional-situation/

TESTATA	TITOLO	DATA	URL
CONSULENTE DEL GUSTO	Vinifera Trento: Arriva Pro.Sit. – Tasting Ideas In A Professional Situation, Giornata Dedicata Ai Professionisti Del Vino	26-01-2023	https://www.consulentedelgusto.it/2023/01/26/vinifera-trento-arriva-pro-sit-tasting-ideas-in-a-professional-situation-giornata-dedicata-ai-professionisti-del-vino/
EROI DEL GUSTO	Vinifera Trento: Arriva Pro.Sit. – Tasting Ideas In A Professional Situation	26-01-2023	https://www.eroidelgusto.it/vinifera-trento-arriva-pro-sit-tasting-ideas-in-a-professional-situation/
IO E IL VINO	Vinifera Trento: Arriva Pro.Sit.	27-01-2023	https://www.ioeilvino.it/eventi/vinifera-trento-arriva-pro-sit/
ASKANEWS	Al Vinifera Di Trento Arriva Pro.Sit, Incontro Per Horeca E Produttori	27-01-2023	https://www.askanews.it/cronaca/2023/01/27/al-vinifera-di-trento-arriva-pro-sit-incontro-per-horeca-e-produttori-pn_20230127_00106/
TUSCANY SOMMELIER	Vinifera Trento: Arriva Pro.Sit. – Tasting Ideas In A Professional Situation	27-01-2023	https://www.tuscany-sommelier.com/2023/01/27/vinifera-trento-arriva-pro-sit-tasting-ideas-in-a-professional-situation/
GRANDI STORIE DI PICCOLI BORGHI	Vinifera Trento: Arriva Pro.Sit. – Tasting Ideas In A Professional Situation, Giornata Dedicata Ai Professionisti Del Vino	27-01-2023	https://grandistoriedipiccoliborghi.blogspot.com/2023/01/vinifera-trento-arriva-prosit-tasting.html
NOTIZIEDÌ	Al Vinifera Di Trento Arriva Pro.Sit, Incontro Per Horeca E Produttori	27-01-2023	https://notiziedi.it/al-vinifera-di-trento-arriva-pro-sit-incontro-per-horeca-e-produttori/
CAMPANIA PRESS	Al Vinifera Di Trento Arriva Pro.Sit, Incontro Per Horeca E Produttori	27-01-2023	https://campaniapress.it/index.php/2023/01/27/al-vinifera-di-trento-arriva-pro-sit-incontro-per-horeca-e-produttori/
VOLTA A BOTTE	Vinifera Trento: Arriva Pro.Sit. – Tasting Ideas In A Professional Situation, Giornata Dedicata Ai Professionisti Del Vino	27-01-2023	https://www.voltaabotte.com/archives/11140
RAGIONIERI E PREVIDENZA	Al Vinifera Di Trento Arriva Pro.Sit, Incontro Per Horeca E Produttori	27-01-2023	https://www.ragionierieprevidenza.it/?p=138358
LA BUSSOLA NEWS	Al Vinifera Di Trento Arriva Pro.Sit, Incontro Per Horeca E Produttori	27-01-2023	https://www.labussolanews.it/2023/01/27/al-vinifera-di-trento-arriva-pro-sit-incontro-per-horeca-e-produttori/

TESTATA	TITOLO	DATA	URL
FORUM ITALIA	Al Vinifera Di Trento Arriva Pro.Sit, Incontro Per Horeca E Produttori	27-01-2023	https://www.forumitalia.info/attualita/al-vinifera-di-trento-arriva-pro-sit-incontro-per-horeca-e-produttori/
DONNA IN AFFARI	A Vinifera La Giornata Dedicata Ai Professionisti Del Vino	28-01-2023	http://www.donnainaffari.it/2023/01/a-vinifera-i-professionisti-del-vino/
VINUP	Pro.Sit. A Vinifera Trento, L'evento Dedicato Ai Professionisti Del Vino	29-01-2023	https://vinup.it/pro-sit-a-vinifera-trento-levento-dedicato-ai-professionisti-del-vino/
ROSSO RUBINO	Vinifera Trento Aggiunge Pro.Sit	29-01-2023	https://www.rossorubino.tv/vinifera-trento-aggiunge-pro-sit/
GOLOSO E CURIOSO	Vinifera 2023: Arriva Pro.Sit. – Tasting Ideas In A Professional Situation, Giornata Dedicata Ai Professionisti Del Vino	30-01-2023	https://www.golosoecurioso.it/it/vinifera-trento-arriva-prosit-tasting-ideas-in-a-professional-situation-giornata-dedicata-ai-professionisti-del-vino
VINIT	Vinifera Trento: Arriva Pro.Sit. – Tasting Ideas In A Professional Situation, Giornata Dedicata Ai Professionisti Del Vino	30-01-2023	https://www.vinit.net/vini/Trentino_Alto_Adige/Trento/VINIFERA_TRENTO_ARRIVA_PRO_SIT_TASTING_IDEAS_IN_A_PROFESSIONAL_SITUATION_GIORNATA_Dedicata_Ai_Professionisti_Del_Vino_16314.html
JOY FREE PRESS	Vinifera: Per I Professionisti Del Vino Arriva Pro.Sit. – Tasting Ideas In A Professional Situation	30-01-2023	https://www.joyfreepress.com/2023/01/30/373160-vinifera-per-i-professionisti-del-vino-arriva-pro-sit-tasting-ideas-in-a-professional-situation/
OLIO VINO E PEPERONCINO	Vinifera Trento: Arriva Pro.Sit. – Tasting Ideas In A Professional Situation, Dedicato Ai Professionisti Del Vino	30-01-2023	https://www.oliovinopeperoncino.it/vinifera-trento-arriva-pro-sit-tasting-ideas-in-a-professional-situation-dedicato-ai-professionisti-del-vino/
ITINERARI NEL GUSTO	Pro.Sit. - Tasting Ideas In A Professional Situation	13-02-2023	https://www.itinerarinelgusto.it/eventi/pro-sit-tasting-ideas-in-a-professional-situation-6371
ECO BNB	Vinifera: Natura E Cultura Dei Vini Dell'Arco Alpino	16-02-2023	https://ecobnb.it/blog/2023/02/vinifera-trento-vini-arco-alpino/
CRONACHE DI GUSTO	Vinifera, Torna Il Festival Dedicato A Vini E Cibi Dell'Arco Alpino. Special Guest L'Etna	23-02-2023	https://www.cronachedigusto.it/index.php/levento/vinifera-torna-il-festival-dedicato-a-vini-e-cibi-dell-arco-alpino-special-guest-le-produzioni-dell-etna

TESTATA	TITOLO	DATA	URL
NATO CON LA VALIGIA	Vinifera 2023: Coltivare L'Arco Alpino	23-02-2023	https://www.natoconlavaligia.info/2023/02/23/vinifera-2023-coltivare-larco-alpino/
AGENFOOD	Vinifera 2023: Coltivare L'Arco Alpino	23-02-2023	https://www.agenfood.it/eventi/vinifera-2023-coltivare-larco-alpino/
BERE IL VINO	Vinifera 2023: Coltivare L'Arco Alpino	23-02-2023	https://www.bereilvino.it/2023/02/vinifera-2023-coltivare-larco-alpino/
TUSCANY SOMMELIER	Vinifera 2023: Incontri E Degustazioni Nel Territorio	23-02-2023	https://www.tuscany-sommelier.com/2023/02/23/vinifera-2023-incontri-e-degustazioni-nel-territorio/
GAZZETTA DELLE VALLI	Trento, Vinifera 2023: Primi Eventi Della Mostra Mercato Di Vini E Cibi	24-02-2023	https://www.gazzettadellevalli.it/val-di-sole/trento-vinifera-2023-primi-eventi-della-mostra-mercato-di-vini-e-cibi-410127/
GOLOSO E CURIOSO	Vinifera 2023 A Trento Fiere: Coltivare L'Arco Alpino	24-02-2023	https://www.golosoecurioso.it/it/vinifera-2023-a-trento-fiere-coltivare-larco-alpino
JOY FREE PRESS	Vinifera 2023: Coltivare L'Arco Alpino	24-02-2023	https://www.joyfreepress.com/2023/02/24/375851-vinifera-2023-coltivare-larco-alpino/
OLIO VINO E PEPERONCINO	Vinifera 2023 A Trento Fiere: Coltivare L'Arco Alpino	24-02-2023	https://www.oliovinopeperoncino.it/vinifera-2023-a-trento-fiere-coltivare-larco-alpino/
CONSULENTE DEL GUSTO	Vinifera 2023: Coltivare L'Arco Alpino	24-02-2023	https://www.consulentedelgusto.it/2023/02/24/vinifera-2023-coltivare-larco-alpino/
HORECA NEWS	Aspettando "Vinifera 2023": Dal 24 Febbraio Forum Di Incontri E Degustazioni Nel Territorio	24-02-2023	https://horecanews.it/aspettando-vinifera-2023-dal-24-febbraio-forum-di-incontri-e-degustazioni-nel-territorio/
ASKANEWS	Vino, Al Via Oggi Il Primo Evento Del "Forum Vinifera" Di Trento	24-02-2023	https://www.askanews.it/cronaca/2023/02/24/vino-al-via-oggi-il-primi-evento-del-forum-vinifera-di-trento-pn_20230224_00019/
GAZZETTA DELLE VALLI	Trento, Vinifera 2023: Primi Eventi Della Mostra Mercato Di Vini E Cibi	24-02-2023	https://www.gazzettadellevalli.it/val-di-sole/trento-vinifera-2023-primi-eventi-della-mostra-mercato-di-vini-e-cibi-410127/
CIVILTÀ DEL BERE	Gli Eventi Del Vino Di Marzo E Aprile	28-02-2023	https://www.civiltadelbere.com/gli-eventi-del-vino-di-marzo-e-aprile/
GAMBERO ROSSO	Eventi Enogastronomici Di Marzo 2023: Gli Appuntamenti Da Non Perdere	02-03-2023	https://www.gamberorosso.it/notizie/marzo-gli-eventi-enogastronomici-da-non-perdere/

TESTATA	TITOLO	DATA	URL
VINI E VITI RESISTENTI	Vinifera 2023	02-03-2023	https://www.vinievitiresistenti.it/2023/03/02/vinifera-2023/
GOSSIP WINE	Vinifera – La Fiera Dei Vitigni Dell'Arco Alpino	02-03-2023	https://www.gossipwine.com/vinifera-la-fiera-dei-vitigni-dellarco-alpino/
FOOD AND SO ON	Vinifera Trento: Arriva Pro.Sit, Dedicata Ai Professionisti Del Vino	03-03-2023	https://www.foodandsoon.com/vinifera-trento-arriva-pro-sit-dedicata-ai-professionisti-del-vino/
INSIDE WINE	Vinifera, A Trento Il Salone Dei Vini Artigianali Dell'Arco Alpino	08-03-2023	https://www.insidewine.it/vinifera-evento-vino/
GAZZETTA DEL GUSTO	Vinifera 2023, A Trento Va In Scena La Quinta Edizione	09-03-2023	https://www.gazzettadelgusto.it/eventi/vinifera-2023-programma-della-mostra-mercato-di-trento/
CHEERS THE BLOG	Vinifera, Alpine Wines & More	12-03-2023	https://www.cheerstheblog.it/2023/03/12/vinifera-alpine-wines-more/
AGENFOOD	Vinifera A Trento, La Primavera Del Vino È Arrivata	16-03-2023	https://www.agenfood.it/bevande/vinifera-a-trento-la-primavera-del-vino-e-arrivata/
IL DISCORSO	Vinifera A Trento: La Primavera Del Vino È Arrivata	16-03-2023	https://ildiscorso.it/vinifera-a-trento-la-primavera-del-vino-e-arrivata/
FORUM DI AGRARIA	Vinifera A Trento: La Primavera Del Vino È Arrivata	16-03-2023	https://www.forumdiagraria.org/mostre-fiere-e-convegni-f71/vinifera-a-trento-25-26-marzo-2023-t128956.html#p1163325
VITA TRENTINA	A Trento Torna Vinifera, La Mostra Mercato Dedicata Ai Vini Dei Territori Alpini	16-03-2023	https://www.vitatrentina.it/2023/03/16/a-trento-torna-vinifera-la-mostra-mercato-dedicata-ai-vini-dei-territori-alpini/
WINENEWS	I 50 Anni Delle Doc Del Lambrusco Al Museo Enzo Ferrari A Modena E Non Solo: Ecco Gli Eventi	16-03-2023	https://winenews.it/it/i-50-anni-delle-doc-del-lambrusco-al-museo-enzo-ferrari-a-modena-e-non-solo-ecco-gli-eventi_492277/
IME WINE	Vinifera A Trento: La Primavera Del Vino È Arrivata	16-03-2023	https://www.imewine.com/2023/03/vinifera-trento-la-primavera-del-vino-e.html
DI COPPA E DI COLTELLO	Vinifera. La Primavera Del Vino Torna A Trento	17-03-2023	https://dicoppaedicoltello.com/2023/03/17/vinifera-la-primavera-del-vino-torna-a-trento/

TESTATA	TITOLO	DATA	URL
VIGNETO FRIULI VG	Trento, Conto Alla Rovescia Per Vinifera: Saranno Protagoniste Le Etichette Alpine	17-03-2023	https://vigneto.friulivg.com/trento-conto-alla-rovescia-per-vinifera-saranno-protagoniste-le-etichette-alpine/
GOLOSO E CURIOSO	Vinifera A Trento: È Arrivata La Primavera Del Vino	17-03-2023	https://www.golosoecurioso.it/it/vinifera-a-trento-la-primavera-del-vino-e-arrivata
JOY FREE PRESS	Vinifera A Trento: La Primavera Del Vino È Arrivata	17-03-2023	https://www.joyfreepress.com/2023/03/17/377879-vinifera-a-trento-la-primavera-del-vino-e-arrivata/
OLIO VINO E PEPERONCINO	Vinifera A Trento: Arriva La Primavera Del Vino	17-03-2023	https://www.oliovinopeperoncino.it/vinifera-a-trento-arriva-la-primavera-del-vino/
VENEZIE POST	Vinifera A Trento: La Primavera Del Vino È Arrivata	17-03-2023	https://www.veneziepost.it/vinifera-a-trento-la-primavera-del-vino-e-arrivata/?mc_cid=41a21f859e&mc_eid=db5eebb522
SOCIAL WINE	A Trento Arriva La Quinta Mostra Mercato Vinifera	17-03-2023	http://www.socialwine.info/a-trento-arriva-la-quinta-mostra-mercato-vinifera/
WINE AND FOOD TOUR	Vinifera 2023: A Trento La Quinta Edizione	17-03-2023	https://www.wineandfoodtour.it/vinifera-2023-a-trento-la-quinta-edizione/
OGGI	Il Cioccolato Arriva A Perugia Mentre A Padova, Trento, Cesena E Lido Di Camaiore Il Vino, Il Formaggio A Cremona, A Merano Il Cibo Dei Masi E Il Barolo Si Festeggia In Langa	20-03-2023	https://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2023/03/20/il-cioccolato-arriva-a-perugia-mentre-a-padova-trento-cesena-e-lido-di-camaiore-il-vino-il-formaggio-a-cremona-a-merano-il-cibo-dei-masi-e-il-barolo-si-festeggia-in-linga/
WINE COUTURE	Vinifera: La Primavera Del Vino È Arrivata Il 25 E 26 Marzo A Trento	21-03-2023	https://winecouture.it/2023/03/21/vinifera-la-primavera-del-vino-e-arrivata-il-25-e-26-marzo-a-trento/
L'ADIGETTO	Trento, Al Via «Vinifera» 2023	21-03-2023	https://www.ladigetto.it/rubriche/gourmet/132131-er5t6yu.html
TGCOM 24	Sagre Gastronomiche: Gli Eventi Del Weekend	21-03-2023	https://www.tgcom24.mediaset.it/viaggi/week-end/sagre-gastronomiche-gli-eventi-del-weekend_62344442-202302k.shtml
WORLD MAGAZINE	Sagre Gastronomiche: Gli Eventi Del Weekend	21-03-2023	https://www.worldmagazine.it/850034/
EG NEWS	Trento, Al Via «Vinifera» 2023	22-03-2023	https://www.egnews.it/trento-al-via-vinifera-2023/

TESTATA	TITOLO	DATA	URL
CARLO ZUCCHETTI	Vinifera 2023	22-03-2023	https://d0g6i.emailsp.com/f/rnl.aspx/?imi=s/x_x1e:mk=s4am-=xyy5&c9:f=_d&x=pv&c&x=pp&z1imi-.e&fo6&x=pv&m_c0i=xzyNCLM
CARLO ZUCCHETTI	Vinifera A Trento 25-26 Marzo 2023	22-03-2023	https://www.carlozucchetti.it/eventi/vinifera-a-trento-25-26-marzo-2023/
VINONEWS24	Vinifera Torna A Trento Con Oltre 100 Produttori Alpini	22-03-2023	https://www.vinonews24.it/2023/03/22/vinifera-torna-a-trento-con-oltre-100-produttori-alpini/
CONVIVIUM 2000	Trento, Al Via "Vinifera" 2023	22-03-2023	https://convivium2000.blogspot.com/2023/03/trento-al-via-vinifera-2023.html
ITINERARI NEL GUSTO	Vinifera A Trento 2023	23-03-2023	https://www.itinerarinelgusto.it/eventi/vinifera-a-trento-4820
XTRA WINE BLOG	Vinifera Trento 2023	23-03-2023	https://blog.xtrawine.com/calendar-events/vinifera-trento-2023/
ITALIA A TAVOLA	Vinifera 2023, Un Inno Ai Vini E Ai Cibi Dell'Arco Alpino	23-03-2023	https://www.italiaatavola.net/check-in/eventi/manifestazioni/2023/3/23/vinifera-2023-inno-vini-cibi-arco-alpino/95196/
PAESI DEL GUSTO	Il 25 E 26 Marzo Torna, Per La Quinta Edizione, Vinifera Trento	23-03-2023	https://www.paesidelgusto.it/il-25-e-26-marzo-torna-per-la-quinta-edizione-vinifera-trento/
UNSER TIROL 24	Vinifera 2023 Sabato 25 E Domenica 26 Marzo	23-03-2023	https://www.unsertirol24.com/2023/03/23/vinifera-2023-sabato-25-e-domenica-26-marzo/
ADNKRONOS	A Trento Torna Vinifera	24-03-2023	https://www.adnkronos.com/a-trento-torna-vinifera_2IRROKGA8bXG3h6M2Vkad
FOOD AND SO ON	Vinifera A Trento: La Primavera Del Vino È Arrivata	24-03-2023	https://www.foodandsoon.com/vinifera-a-trento-la-primavera-del-vino-e-arrivata/
HELLO TASTE	Vinifera 2023: Il 25 E Il 26 Marzo A Trento	24-03-2023	https://www.hellotaste.it/eventi-sul-vino/vinifera-2023-il-25-e-il-26-marzo-trento
WINE CONFIDENTIAL	Vinifera Sabato 25 E Domenica 26 Marzo 2023: Coltivare L'Arco Alpino	25-03-2023	https://www.wineconfidential.it/event/vinifera-sabato-25-e-domenica-26-marzo-2023-coltivare-larco-alpino/
GAZZETTA DELLE VALLI	L'Agenda Delle Valli	25-03-2023	https://www.gazzettadellevalli.it/lagenda-delle-valli/

TESTATA	TITOLO	DATA	URL
RAI NEWS – TGR TRENTO	Edizione Delle Ore 19:30	25-03-2023	https://www.rainews.it/tgr/trento/notiziari/video/2023/03/TGR-Trentino-Alto-Adige-Trento-del-25032023-ore-1930-8396d625-c7c6-4324-9ed0-8db92f2438d1.html
ITALIA.IT	Vinifera Trento 2023	25-03-2023	https://www.italia.it/it/trentino/trento/cosa-fare/evento-vinifera-trento-2023
GAZZETTA DELLE VALLI	Vinifera: Grande Evento A Trento Fiere Con 100 Vignaioli Italiani Ed Esteri	25-03-2023	https://www.gazzettadellevalli.it/attualita/vinifera-grande-evento-a-trento-fiere-con-100-vignaioli-italiani-ed-esteri-414266/
IL DOLOMITI	Da Vinifera A Bollicine In Villa (Con L'Assurda Richiesta Di Tacco 7 Per Le Donne) E Il Trentino (Come Sempre) Diviso A Vinitaly: Arriva Un Tour De Force Del Vino	26-03-2023	https://www.ildolomiti.it/blog/ades-by-nereo-pederzoli/da-vinifera-a-bollicine-in-villa-con-l-assurda-richiesta-di-tacco-7-per-le-donne-e-il-trentino-come-sempre-diviso-a-vinitaly-arriva-un-tour-de-force-del-vino
VENDEMMIE	Dialogo Enoico Tra Montagne: Dall'Arco Alpino All'etna A Vinifera 2023	04-04-2023	https://vendemmie.com/storie/dialogo-enoico-tra-montagne-dallarco-alpino-alletna-a-vinifera-2023/
MILANO WINE WEEK	Dialogo Enoico Tra Montagne: Dall'Arco Alpino All'etna A Vinifera 2023	04-04-2023	https://milanowineweek.com/vendemmie/dialogo-enoico-tra-montagne-dallarco-alpino-alletna-a-vinifera-2023/
ITALIA AMBIENTE	Dialogo Enoico Tra Montagne: Dall'Arco Alpino All'Etna A Vinifera 2023	05-04-2023	https://www.italiaambiente.it/2023/04/05/dialogo-enoico-tra-montagne-dallarco-alpino-alletna-a-vinifera-2023/
RITAGLI DI VIAGGIO	Vinifera: In Mostra Vino, Cibo E Cultura Dell'Artigianato Dell'Arco Alpino	08-04-2023	https://ritaglidiviaggio.it/2023/04/08/vinifera-trento/
WINE MERIDIAN	Vinifera Enoica Ed Eroica: Vignaioli Di Nicchia Per Comunicare Ai Wine Lovers	12-04-2023	https://www.winemeridian.com/approfondimenti/vinifera-enoica-ed-eroica-vignaioli-di-nicchia-per-comunicare-ai-wine-lovers/
VINI E VITI RESISTENTI	VenticinqueDieci 2021, Calliari Maria Rita	14-04-2023	https://www.vinievitiresistenti.it/2023/04/14/venticinquedieci-2021-calliari-maria-rita/



SOCIAL

TESTATA	TITOLO	DATA	URL
FACEBOOK – ANDREA RADIC	Vinifera A Trento: Torna L'Evento Dedicato Ai Custodi Del Territorio Alpino	29-10-2022	https://m.facebook.com/story.php?story_fbid=pfbid0357miteZ7eBMq5oYAUkJ25f1x4wGcw5mQ45L5xMpZNrUPXMbuUUqX4SsszPQYjYHTI&id=100014408290538
INSTAGRAM – JACOPO MARIUTTI	Vinifera	30-03-2023	https://www.instagram.com/p/CqYmpgarSg1/?img_index=1



I SELEZIONATI

EVENTI. A Trento ci si prepara per Vinifera 2023

Torna nel 2023 Vinifera, l'evento dedicato ai custodi del territorio alpino. In programma a TrentoFiere, **la quinta edizione della manifestazione è prevista per il 25 e 26 marzo** e ospiterà oltre 100 vignaioli italiani ed esteri con l'obiettivo di mettere ancor più in evidenza l'aspetto agricolo della viticoltura. La rassegna, con piccole e medie realtà artigianali biologiche e biodinamiche, sarà infatti dedicata al legame tra agricoltura e territorio alpino, spiega Luisa Tomasini, portavoce dell'Associazione Centrifuga che organizza l'evento: *"All'interno della propria azienda in molti casi si occupano della produzione di vino ma anche di frutta, ortaggi, miele, sementi, formaggi e, più in generale, di preservare e valorizzare il luogo dove vivono e le sue peculiarità, realizzando prodotti unici di altissima qualità"*.

L'edizione 2023 rivolgerà lo sguardo anche ai produttori d'oltralpe, con una presenza ampliata di vignaioli da Francia, Svizzera, Austria e Slovenia e con un territorio ospite che verrà svelato a inizio anno. La crescente internazionalizzazione dell'evento ha portato alla realizzazione del sito internet www.viniferaforum.it anche in inglese. A febbraio torna anche Vinifera Forum, con un calendario di eventi, degustazioni, conferenze e visite guidate. **Il primo appuntamento (venerdì 24 febbraio), sarà l'inaugurazione della residenza artistica degli illustratori di Yoonik**, agenzia di talent e project management.

Per maggiori info viniferaforum.it



Data: 10 gennaio 2023

Pagina: n. d.

Periodicità: n. d.

Vino: torna a Trento Vinifera, evento dedicato ai 'custodi' del territorio alpino

Sabato 25 e domenica 26 marzo, arriva a TrentoFiere la quinta edizione di Vinifera, mostra mercato dedicata ai vini e ai cibi dei territori dell'arco alpino. L'obiettivo della prossima edizione è mettere ancor più in evidenza l'aspetto agricolo della viticoltura. La rassegna, a cui parteciperanno piccole e medie realtà artigianali biologiche e biodinamiche, sarà infatti dedicata al legame tra agricoltura e territorio alpino.

"Con questa scelta - spiega Luisa Tomasini, portavoce dell'Associazione Centrifuga che organizza l'evento - intendiamo mettere in luce l'attività dei viticoltori che saranno presenti a Vinifera. All'interno della propria azienda in molti casi si occupano della produzione di vino ma anche di frutta, ortaggi, miele, sementi, formaggi e, più in generale, di preservare e valorizzare il luogo dove vivono e le sue peculiarità, realizzando prodotti unici di altissima qualità".

Dal punto di vista geografico, l'edizione 2023 rivolgerà lo sguardo anche ai produttori d'Oltralpe, con una presenza ampliata di vignaioli provenienti da Francia, Svizzera, Austria e Slovenia e con un territorio ospite che verrà svelato a inizio anno. La crescente internazionalizzazione dell'evento ha portato alla realizzazione del sito internet www.viniferaforum.it anche in inglese e tutta la comunicazione sarà veicolata in doppia lingua.

"Vinifera è per noi da sempre - prosegue Tomasini - uno spazio di condivisione, educazione e convivialità, ideato per scoprire gli artigiani alpini scelti con cura da Associazione Centrifuga. Una selezione ispirata dalla capacità di far esprimere il territorio attraverso il vino e dalle relazioni umane che ci hanno fatto innamorare dei tanti produttori protagonisti della nostra mostra mercato".

Nel mese precedente alla manifestazione, torna inoltre Vinifera Forum, con un ricco calendario di eventi, degustazioni, conferenze e visite guidate. Il primo appuntamento, in programma venerdì 24 febbraio, sarà l'inaugurazione della residenza artistica degli illustratori di Yoonik, agenzia di talent e project management dedicata al mondo dell'illustrazione. Il vernissage sarà promosso in collaborazione con i Vignaioli del Trentino.

A realizzare la locandina e la grafica dell'intero evento è quest'anno Anna Formilan, (annaformilan.com), disegnatrice freelance e collaboratrice di festival culturali, a cui passa il testimone Federica Bordoni, firma delle passate edizioni, nell'ottica di creare una rete virtuosa di giovani artiste locali che rappresentino con le loro opere Vinifera e il territorio trentino.

(Lab/Adnkronos)

PANSA & TASCA

Vinitaly & dintorni: gli appuntamenti che nel 2023 chi ama il vino non deve perdersi (aspettando il Fivi)

/// a cura di Giorgio A. Lambri

25-26 marzo

Vinifera 2023 - Mostra mercato dei vini artigianali dell'arco alpino - Trento Fiere

Sito: <https://www.viniferaforum.it/>

Modalità: Modalità: ingresso libero con biglietto

Quinta edizione della Mostra Mercato dei vini artigianali dell'arco alpino. Uno spazio di condivisione, educazione, convivialità per scoprire produttori artigianali alpini scelti con cura da Associazione Centrifuga. Una selezione di cento vignaioli e artigiani del cibo ispirata dalla capacità di far esprimere un territorio attraverso il vino e dalle relazioni umane che ci hanno fatto innamorare di questi produttori

Scoprire nuovi orizzonti di gusto

La varietà e la ricchezza del patrimonio agroalimentare (ma non solo) d'Italia non finiscono mai di stupire!



VINIFERA (25-26 MARZO, TRENTOFIERE, TRENTO)

✓ Grande mostra-mercato dei vini e di cibi dell'arco alpino, espressioni di piccole e medie realtà artigianali biologiche e biodinamiche. L'edizione di quest'anno è incentrata in particolare sul legame tra agricoltura e territorio, evidenziando l'aspetto agricolo della viticoltura.

• www.viniferaforum.it

La manifestazione sulla Piana Rotaliana

Calici e pennelli, gli illustratori tra le cantine

Illustrazione, vino e natura. Sarà un coloratissimo popolo di 19 tra illustratrici e illustratori a animare, da oggi a domenica, le cantine e agriturismi della Piana Rotaliana con una residenza artistica tra le vigne. La manifestazione è organizzata da Yoonik, agenzia di talent e project management dedicata al mondo dell'illustrazione in collaborazione con il Consorzio Vignaioli del Trentino, l'Associazione Agriturismo Trentino e il Consorzio Turistico Piana Rotaliana Koenigsberg.

Due mondi, quello dell'illustrazione e delle aziende agricole trentine, apparentemente lontani ma che in realtà hanno molto da condividere, riconoscendosi entrambi in valori come l'artigianalità, la territorialità, la qualità e la sostenibilità. La tre giorni, tra calici e pennelli, unirà momenti di puro intrattenimento, come la performance inaugurale di live painting aperta al pubblico, a momenti di formazione e scambio culturale, tra workshop e visite guidate a cantine e aziende agricole.

Sarà poi compito degli ar-

tisti coinvolti raccogliere gli input forniti durante la residenza e tradurli in un disegno, o meglio, un'illustrazione. I 19 illustratori coinvolti, hanno stili e linguaggi differenti capaci di raccontare l'essenza delle cose attraverso illustrazioni che vanno dal pittorico al grafico. Prenderà parte a questa esperienza Ernesto Anderle aka Roby il Pettirosso con il suo tratto de-

scrittivo e poetico al tempo stesso, Allissand, dal segno concettuale e sintetico, Katia Boarino con i suoi lavori geometrici ed eleganti, Juls Criveller, immediata e densissima, e Adry De Martino con le sue illustrazioni delicate ed estrose. Ancora, parte della brigata in residenza tra le vigne di Teroldego, ci saranno Martina Filippella aka Diari di Brodo, Serena Gianoli, Icaro

Tuttle, Il Tela, Elisa Lanconel-

li, Luchadora, Pumpkins Graphics, Mattia Riami, Giulia Rosa, Jacopo Sacquegno, Sara Stefanini, Supercandy-studio, Chiara Varotto e Alan Zeni. Altro partner della residenza sarà Vinifera, mostra mercato dei vini artigianali dell'arco alpino, la cui quinta edizione si terrà a Trento Fiere il 25 e 26 marzo. Il calendario di Vinifera Forum, la serie di appuntamenti che precedono la fiera, si aprirà proprio oggi con l'evento «Calici al tratto», performance di live painting (con degustazione di vini e spuntini) in programma nella cantina Bellaveder di Faedo. La residenza artistica proseguirà domani e domenica con momenti all'aria aperta tra vigneti e meleti, visite a cantine vitivinicole e fattorie didattiche e un momento finale di team building organizzato da Yoonik per indagare le ultime novità e applicazioni dell'illustrazione nei contesti più diversi. Alla fine, una collezione esclusiva di immagini e creatività.

F.Ver.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Opere**

Una delle illustrazioni, sono 19 gli artisti e artiste che parteciperanno alla rassegna (Foto Sara Stefanini)



di
**Francesca
Negri**

Aspettando «Vinifera 2023» Degustazioni e mercato Trekking alla scoperta dei filari

Si chiama «Coltivare l'arco alpino» il forum che precede la quinta edizione di «Vinifera», mostra mercato dedicata ai vini e ai cibi dei territori dell'arco alpino, in programma il 25 e 26 marzo a Trento Fiere (www.viniferaforum.it). In attesa di «Vinifera», gli in-

Ad arricchire il programma della mostra mercato tornano le masterclass, che si terranno nelle sale del Museo delle Scienze di Trento. Sabato 25 marzo Piwi Trentino, in collaborazione con Civit, proporrà il tasting «I vini che verranno: microvinificazioni, prove di botte e nuovi imbottigliamenti».

Alle 14.30 si terrà la degustazione «I versanti dell'Etna», mentre il giorno seguente, 26 marzo, alle 11 ci sarà un abbinamento inaspettato tra la personalità tenace dei vini della montagna calabrese e le note piccanti e profonde dei piatti del Sichuan. Alle 14.30 sarà la volta di «Siro, la Sassella, i Terrazzi Alti», incontro che metterà al centro viti, vino, Sassella e Valtellina, degustando sei annate di Valtellina Superiore Terrazzi Alti con Matteo Gallelo accompagnato dai racconti di Siro Buzzetti.

Tra gli eventi collaterali della kermesse c'è anche «Pro.Sit. - Tasting Ideas in a Professional Situation», che chiuderà «Vinifera» il 27 marzo e si svolgerà negli spazi del Museo delle Scienze di Trento: alle 11



contri di avvicinamento per tutti i wine lover. Domani l'appuntamento è con «Una Valle di Non. Mieli e non mieli, vini e non vini», alle 16 da Mieli Thun, a Vigo di Ton, mentre giovedì 9 marzo alle 19 da Tava a Mori la degustazione dal tema «Vini in anfora: libero confronto sulle ragioni di una scelta», in mescolta i vini dei vignaioli Rosi Eugenio, Azienda agricola Foradori, Tröppfthalhof, Azienda agricola Sette e le alchemiche prove di botte dell'enologo Matteo Marzari. Sabato 18 marzo, alle 15, 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 dalla degustazione di prodotti enogastronomici del territorio.



l'Associazione pubblici esercizi del Trentino, in collaborazione con Seac Cefor e l'enoteca online Enovely, presenterà «Alpine wine experience», itinerario per scoprire il valore e le caratteristiche dei vini dell'arco alpino.

A seguire, Alfio Ghezzi, chef e patron del ristorante Senso al Mart di Rovereto, 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. L'appuntamento che chiuderà questa giornata è alle 14.30 «Vini eroici dal cuore delle Alpi, storia di uomini e vigneti. Valsusa, emozioni da bere».

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Aspettando «Vinifera 2023» Degustazioni e mercato Trekking alla scoperta dei filari

Si chiama «Coltivare l'arco alpino» il forum che precede la quinta edizione di «Vinifera», mostra mercato dedicata ai vini e ai cibi dei territori dell'arco alpino, in programma il 25 e 26 marzo a Trento Fiere (www.viniferaforum.it). In attesa di «Vinifera», gli in-

Ad arricchire il programma della mostra mercato tornano le masterclass, che si terranno nelle sale del Museo delle Scienze di Trento. Sabato 25 marzo Piwi Trentino, in collaborazione con Civit, proporrà il tasting «I vini che verranno: microvinificazioni, prove di botte e nuovi imbottigliamenti».

Alle 14.30 si terrà la degustazione «I versanti dell'Etna», mentre il giorno seguente, 26 marzo, alle 11 ci sarà un abbinamento inaspettato tra la personalità tenace dei vini della montagna calabrese e le note piccanti e profonde dei piatti del Sichuan. Alle 14.30 sarà la volta di «Siro, la Sassella, i Terrazzi Alti», incontro che metterà al centro viti, vino, Sassella e Valtellina, degustando sei annate di Valtellina Superiore Terrazzi Alti con Matteo Gallelo accompagnato dai racconti di Siro Buzzetti.

Tra gli eventi collaterali della kermesse c'è anche «Pro.Sit. - Tasting Ideas in a Professional Situation», che chiuderà «Vinifera» il 27 marzo e si svolgerà negli spazi del Museo delle Scienze di Trento: alle 11



contri di avvicinamento per tutti i wine lover. Domani l'appuntamento è con «Una Valle di Non. Mieli e non mieli, vini e non vini», alle 16 da Mieli Thun, a Vigo di Ton, mentre giovedì 9 marzo alle 19 da Tava a Mori la degustazione dal tema «Vini in anfora: libero confronto sulle ragioni di una scelta», in mescolta i vini dei vignaioli Rosi Eugenio, Azienda agricola Foradori, Tröppfthalhof, Azienda agricola Sette e le alchemiche prove di botte dell'enologo Matteo Marzari. Sabato 18 marzo, alle 15, 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 dalla degustazione di prodotti enogastronomici del territorio.



l'Associazione pubblici esercizi del Trentino, in collaborazione con Seac Cefor e l'enoteca online Enovely, presenterà «Alpine wine experience», itinerario per scoprire il valore e le caratteristiche dei vini dell'arco alpino.

A seguire, Alfio Ghezzi, chef e patron del ristorante Senso al Mart di Rovereto, 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. L'appuntamento che chiuderà questa giornata è alle 14.30 «Vini eroici dal cuore delle Alpi, storia di uomini e vigneti. Valsusa, emozioni da bere».

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Data: 27 febbraio 2023

Pagina: 9

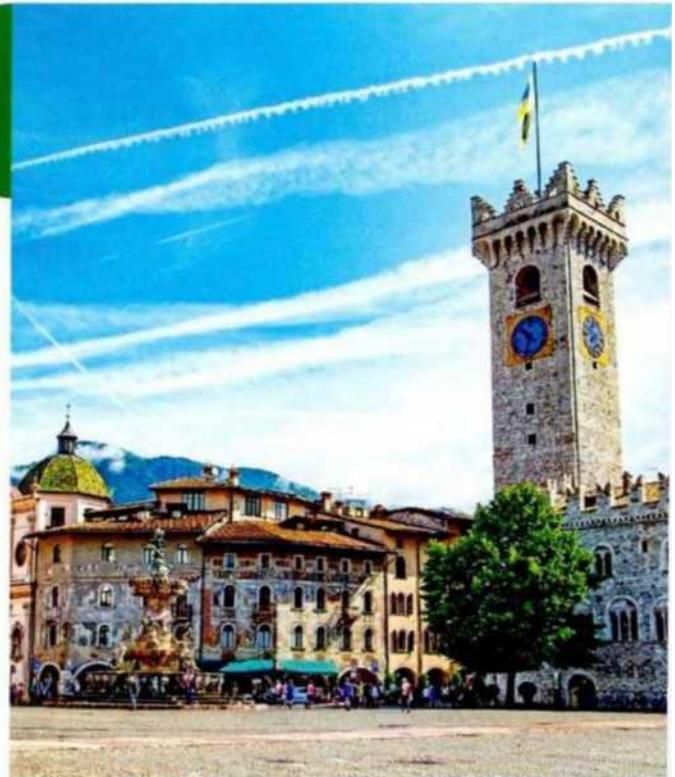
Periodicità: mensile

Vinifera, la mostra mercato dei vini artigianali

dal 25 al 26 marzo

Quinta edizione di questa importante mostra mercato a Trento focalizzata sui vini prodotti nei territori dell'arco alpino che vede la partecipazione di oltre un centinaio di cantine e di ristoratori provenienti, oltre che dai territori cisalpini, anche da Austria, Francia, Slovenia e Svizzera. Ospite della manifestazione l'associazione transalpina Vignerons de Nature con banchi d'assaggio di vini biodinamici. Oltre alla possibilità di acquistare prodotti, c'è anche modo di partecipare a degli approfondimenti e a delle masterclass che saranno effettuati presso il vicino Museo delle Scienze di Trento. Presenti anche una qualificata selezione di artigiani del cibo che operano con propri banchi di assaggio per proporre le loro specialità, dai formaggi alle noci.

WWW.VINIFERAFORUM.IT



FIERA. La tre giorni dedicata ai vignaioli alpini si è conclusa ieri, con soddisfazione degli organizzatori e degli espositori

Vinifera da record: il vino di montagna bio e che piace proprio a tutti

ASTRID PANIZZA BERTOLINI

TRENTO. L'evento dedicato al vino in Trentino è, da cinque anni a questa parte, Vinifera, mostra mercato dedicata agli artigiani dei territori dell'arco alpino, che si riconferma anche quest'anno una kermesse d'interesse non solo per i trentini, ma anche per chi viene da fuori.

«Sabato abbiamo fatto sold out - racconta Luisa Tomasini di Associazione Centrifuga che organizza l'evento - e anche domenica Trento Fiere si è riempita come è successo l'anno scorso, quindi possiamo ritenere soddisfatti. In questa

edizione la novità è stato l'ampliamento alla giornata del lunedì, con Pro.Sit., giornata dedicata agli operatori del settore per andare incontro al pubblico business che durante il fine settimana generalmente lavora. Per questa giornata abbiamo scelto come location il Muse».

Passando tra uno stand e l'altro, gli espositori spiegano i propri vini con l'intensità di chi vive sulla propria pelle tutto il ciclo di lavorazione. Tra chi è nuovo alla fiera e chi invece è presente sin dalla prima edizione, sono tutti soddisfatti di come è andata la tre giorni dedicata al settore. «Per me questo è il secondo anno. - racconta Umberto Pilati della Cantina Klinger - L'affluenza è stata elevata soprattutto il primo giorno, mi ha colpito la bassa media d'età dei visitatori, dai 25 ai 40 anni, tutti interessati e attenti. La maggior parte di loro erano trentini, ma si sono fermati al mio stand anche numerosi visitatori da fuori regione, addirittura alcuni dall'estero».

Anche la cantina Marco Tonini, presente sin dalla prima edizione, ha visto un riscontro sempre maggiore da parte dei visitatori: «La fiera si è creata un'identità forte con il passare degli anni - racconta Filippo Tonini - e questo piace a chi è interessato al vino. L'associazione ha cercato, inoltre, di offrire ogni volta qualcosa di nuovo, come quest'anno il lunedì dedicato agli operatori. Vinifera funziona, ci siamo sempre trovati bene e torneremo sicuramente».

Una mostra mercato, quella di Vinifera, che va al di là del

prodotto, che vuole esprimere una filosofia "green" grazie anche agli 8 eventi collaterali, che fanno parte del Forum Vinifera e hanno esaminato aspetti legati alla viticoltura come la sostenibilità e i cambiamenti climatici.

«Vinifera è vino, ma non solo. - spiega Tomasini - Si tratta di un evento dedicato all'artigianalità della coltivazione nell'arco alpino. I produttori, infatti, sono quasi tutti biologici e vivono un rapporto simbiotico con la terra. I numeri su cui si aggirano le loro bottiglie sono in media dalle 20 alle 30 mila, per alcuni anche meno. Si tratta quindi di piccole produzioni in cui il valore di ogni singola bottiglia è immenso. Per quanto riguarda la sostenibilità, invece, nelle Masterclass questo argomento è stato toccato più volte, parlando anche dei vini Piwi, i vitigni resistenti». Ma non ci sono solo vignaioli, è possibile anche



Gli spazi espositivi di Trento Fiere sabato hanno fatto il tutto esaurito

incontrare altri tipi di produttori, come Federico Pedrolli che dai meleti di famiglia produce sidro. «Con Apple Blood siamo sul mercato da soli tre anni - racconta - ma abbiamo già riscontrato un forte interesse verso il sidro, soprattutto fuori regione. Partecipare a Vinifera, per noi come per tanti altri, non rappresenta solo un'occasione per farsi conoscere, ma anche per creare network e costruire amicizie con vari produttori».

Dall'edizione passata, l'As-

sociazione Centrifuga ha deciso di invitare degli ospiti d'eccezione. Se per il 2022 sono state alcune cantine di vigneroni francesi, quest'anno sono arrivati, invece, i vini vulcanici dell'Etna, con 6 cantine provenienti dalla Sicilia. Perché la scelta di invitare cantine che si trovano dall'altra parte dell'Italia? «Anche se la distanza geografica c'è - spiega Tomasini - la viticoltura sull'Etna è eroica, di montagna, e questo rappresenta una similitudine con la lavorazione delle viti che viene effettuata sull'arco alpino».

E proprio da lì viene la cantina Mecori, di Sebastiano Vinci e Serena Guarrera, che sulle pendici a Nord del vulcano produce il suo Etna Rosso assieme all'olio d'oliva. «Coltiviamo le nostre viti a 700 metri sul livello del mare - racconta Vinci - con una viticoltura di montagna, quindi in fondo è simile a quella del Trentino, nonostante le numerose sfaccettature diverse. Abbiamo accettato l'invito per Vinifera con gioia, anche perché io ho studiato a San Michele, quindi è stato un ritorno. I ragazzi dell'Associazione Centrifuga ci hanno fatto sentire a casa».

I NUMERI

In migliaia tra espositori e Masterclass d'autore

TRENTO. Sono stati più di 100 i vignaioli di Vinifera, che sabato ha fatto il tutto esaurito, con 1000 visitatori, mentre domenica si sono raggiunti i 750. Ieri è stata la giornata novità con 80 selezionati produttori, chiamata Pro.Sit. e dedicata agli operatori del settore, che ha contato 450 accreditati. Numerose le Masterclass e 8 gli eventi del Forum Vinifera, collaterali alla fiera.

HANNO DETTO



Tanti visitatori fra i 25 e 40 anni. È bello vedere che i giovani si interessano al vino
Umberto Pilati - Klinger

HANNO DETTO



La fiera negli anni ha trovato sempre più una sua identità, creando ogni volta spunti nuovi
Filippo Tonini

BUON SUCCESSO DI PARTECIPAZIONE E DI PUBBLICO ALLA QUINTA EDIZIONE

Vinifera, esperienza alpina

di Pietro Bertanza

La quinta edizione di Vinifera, Mostra Mercato dedicata ai vini e ai cibi dei territori dell'arco alpino tenutasi lo scorso fine settimana a Trento Fiere, ha fatto registrare il tutto esaurito. Un evento che negli anni è cresciuto e maturato con numeri sempre più interessanti. Oltre 2.000 visitatori nei tre giorni (c'era anche il lunedì riservato agli operatori), circa 150 partecipanti alle 7 Master Class, 127 espositori totali: 102 aziende enologiche, 2 birrai, 3 produttori di sidro, 20 artigiani del cibo. Interessante la varietà dei produttori di vino: 14 esteri (3 Francia, 7 Slovenia, 2 Austria, 2 Svizzera), 5 dall'Etna (territorio ospite di quest'anno), 25 trentini.

Numeri che non sono tutto. "Siamo molto felici di questa edizione di Vinifera – ci ha raccontato Luisa Tomasini, portavoce dell'associazione Centrifuga che organizza l'evento – fatta come sempre di passione e di contenuti importanti. I numeri per molti sono eloquenti, ma per noi parla molto di più l'espressione contenta dei vignaioli e del pubblico, le riconferme di chi torna a vivere

l'evento da spettatore e da attore, il fatto che si stringano relazioni che non terminano con l'ultima giornata di Vinifera, ma vengono portate avanti nel tempo. È questo ciò che vorremmo venisse raccontato di Vinifera: che la rete che si crea prima durante e dopo è un terreno fertile in cui far nascere cose sempre nuove, che vogliamo continuare a coltivare assieme ai vignaioli e ai produttori dell'arco alpino". Certamente l'aria che si respirava tra le mura di Trento Fiere era decisamente rilassata e amichevole, un modo semplice, ma non semplicistico, di conoscere imprenditori agricoli che producono eccellenze enogastronomiche. Il territorio ospite di questa edizione è stato l'Etna, rappresentato da una rosa selezionata di cinque 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 – le importanti altitudini dei vigneti, situati principalmente fra i 300 e i 1.000 metri sul livello del mare, e l'ambiente unico dove sono collocati avvicina questa zona vinicola alla peculiarità delle coltivazioni dell'arco alpino".

Vinifera non è solo mostra mercato, infatti, si costruisce di una serie di eventi raggruppati sotto il cappello del "Forum". I primi eventi sono già partiti a febbraio ed hanno visto organizzare degustazioni, visite guidate, laboratori e molto altro. Un approccio sostenibile, è quello in cui credono fortemente gli organizzatori di Vinifera, ad esempio sulla scelta dei materiali da usare per gadget e dépliant pubblicitari, stampati solo se necessario e, comunque, su carta certificata FSC. Impegno anche verso le iniziative sociali, come VAV, Vinifera Against Violence, per porre l'attenzione sulle situazioni di violenza, per questo quest'anno sono stati organizzati degli spazi e dei momenti dedicati alla raccolta fondi e, inoltre, Centrifuga donerà tutto il ricavato del merchandising Vinifera (magliette, borse, taschine e guide) in beneficenza, oltre ad effettuare una donazione diretta al centro anti violenza di Trento.

In questo solco il cuore di Vinifera nata per scoprire una cultura della vite improntata a sostenibilità, responsabilità e valorizzazione della diversità, attraverso degustazioni, conferenze tematiche, visite guidate presso i vigneti e le cantine delle aziende aderenti.

Uno stile unico, quello di Vinifera.





Ospite a Trento Fiere l'areale dell'Etna

Link: https://www.askanews.it/cronaca/2022/10/26/vinifera-a-trento-torna-lenogastronomia-del-territorio-alpino-pn_20221026_00044/

CRONACA

“Vinifera”: a Trento torna l’enogastronomia del territorio alpino

Quinta edizione sarà il 25 e 26 marzo 2023: tanti gli ospiti stranieri

OTT 26, 2022 - ENOGASTRONOMIA



Milano, 26 ott. (askanews) – Sabato 25 e domenica 26 marzo 2023 arriva a Trento Fiere "Vinifera", la mostra mercato dedicata ai vini e ai cibi dei territori dell'arco alpino, cui parteciperanno piccole e medie realtà artigianali biologiche e biodinamiche. Questa quinta edizione della rassegna sarà dedicata al legame tra agricoltura e territorio alpino. "Con questa scelta intendiamo mettere in luce l'attività dei viticoltori che saranno presenti a Vinifera" ha dichiarato Luisa Tomasini, portavoce dell'Associazione Centrifuga che organizza l'evento, spiegando che si tratta di produttori che "all'interno della propria azienda in molti casi si occupano della produzione di vino ma anche di frutta, ortaggi, miele, sementi, formaggi e, più in generale, di preservare e valorizzare il luogo dove vivono e le sue peculiarità, realizzando prodotti unici di altissima qualità". La manifestazione 2023 rivolgerà lo sguardo anche ai produttori d'oltralpe, con una presenza ampliata di vignaioli provenienti da Francia, Svizzera, Austria e Slovenia e con un territorio ospite che verrà svelato a inizio anno. "Vinifera è per noi da sempre uno spazio di condivisione, educazione e convivialità, ideato per scoprire gli artigiani alpini" prosegue Tomasini, sottolineando che si tratta di "una selezione ispirata dalla capacità di far esprimere il territorio attraverso il vino e dalle relazioni umane che ci hanno fatto innamorare dei tanti produttori protagonisti della nostra mostra mercato". Nel mese precedente alla manifestazione torna anche "Vinifera Forum", con un ricco calendario di eventi, degustazioni, conferenze e visite guidate. Il primo appuntamento, in programma venerdì 24 febbraio, sarà l'inaugurazione della residenza artistica degli illustratori di Yoonik, agenzia di talent e project management dedicata al mondo dell'illustrazione. Il vernissage sarà promosso in collaborazione con i Vignaioli del Trentino. A realizzare la locandina e la grafica dell'intero evento è quest'anno Anna Formilan, disegnatrice freelance e collaboratrice di festival culturali, a cui passa il testimone Federica Bordoni, firma delle passate edizioni, nell'ottica di creare una rete virtuosa di giovani artiste locali che rappresentino con le loro opere Vinifera e il territorio trentino.



Data: 26 ottobre 2022

Testata: Wine TV

Link: <https://www.wine-tv.it/strongvinifera-a-trento/>



VINIFERA A Trento: Torna L'evento Dedicato Ai Custodi Del Territorio Alpino

26 Ottobre 2022 |
Il 25 E 26 Marzo 2023 A TrentoFiere La Quinta Edizione Con Oltre 100
Vignaioli Italiani Ed Esteri. Primo Appuntamento Del Forum Il 24
Febbraio Con Gli Illustratori Dell'agenzia Yoonik

Sabato 25 e domenica 26 marzo 2023 arriva a TrentoFiere la quinta edizione di Vinifera, mostra mercato dedicata ai vini e ai cibi dei territori dell'arco alpino. L'obiettivo della prossima edizione è mettere ancor più in evidenza l'aspetto agricolo della viticoltura. La rassegna, a cui parteciperanno piccole e medie realtà artigianali biologiche e biodinamiche, sarà infatti dedicata al legame tra agricoltura e territorio alpino. "Con questa scelta intendiamo mettere in luce l'attività dei viticoltori che saranno presenti a Vinifera - spiega Luisa Tomasini, portavoce dell'Associazione Centrifuga che organizza l'evento - All'interno della propria azienda in molti casi si occupano della produzione di vino ma anche di frutta, ortaggi, miele, sementi, formaggi e, più in generale, di preservare e valorizzare il luogo dove vivono e le sue peculiarità, realizzando prodotti unici di altissima qualità".

Dal punto di vista geografico, l'edizione 2023 rivolgerà lo sguardo anche ai produttori d'oltralpe, con una presenza ampliata di vignaioli provenienti da Francia, Svizzera, Austria e Slovenia e con un territorio ospite che verrà svelato a inizio anno. La crescente internazionalizzazione dell'evento ha portato alla realizzazione del sito internet www.viniferforum.it anche in inglese e tutta la comunicazione sarà veicolata in doppia lingua.

"Vinifera è per noi da sempre uno spazio di condivisione, educazione e convivialità, ideato per scoprire gli artigiani alpini scelti con cura da Associazione Centrifuga - prosegue Tomasini - Una selezione ispirata dalla capacità di far esprimere il territorio attraverso il vino e dalle relazioni umane che ci hanno fatto innamorare dei tanti produttori protagonisti della nostra mostra mercato".

Nel mese precedente alla manifestazione torna inoltre Vinifera Forum, con un ricco calendario di eventi, degustazioni, conferenze e visite guidate. Il primo appuntamento, in programma venerdì 24 febbraio, sarà l'inaugurazione della residenza artistica degli illustratori di Yoonik, agenzia di talent e project management dedicata al mondo dell'illustrazione. Il vernissage sarà promosso in collaborazione con i Vignaioli del Trentino.

A realizzare la locandina e la grafica dell'intero evento è quest'anno Anna Formilan, [annaformilan.com], disegnatrice freelance e collaboratrice di festival culturali, a cui passa il testimone Federica Bordoni, firma delle passate edizioni, nell'ottica di creare una rete virtuosa di giovani artiste locali che rappresentino con le loro opere Vinifera e il territorio trentino.

Tutte le info e il programma completo presto su www.viniferforum.it

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.viniferforum.it e FB www.facebook.com/viniferforum

Link: <https://www.cronachedigusto.it/index.php/l-evento/a-trento-torna-vinifera-due-giorni-con-oltre-100-vignaioli-italiani-ed-esteri-dell-arco-alpino>

L'EVENTO

A Trento torna ViniFera: due giorni con oltre 100 vignaioli italiani ed esteri dell'arco alpino

27 Ottobre 2022



Vinifera2022-10

Sabato 25 e domenica 26 marzo 2023 arriva a TrentoFiere la quinta edizione di Vinifera, mostra mercato dedicata ai vini e ai cibi dei territori dell'arco alpino.

L'obiettivo della prossima edizione è mettere ancor più in evidenza l'aspetto agricolo della viticoltura. La rassegna, a cui parteciperanno piccole e medie realtà artigianali biologiche e biodinamiche, sarà infatti dedicata al legame tra agricoltura e territorio alpino. "Con questa scelta intendiamo mettere in luce l'attività dei viticoltori che saranno presenti a Vinifera – spiega Luisa Tomasini, portavoce dell'Associazione Centrifuga che organizza l'evento – All'interno della propria azienda in molti casi si occupano della produzione di vino ma anche di frutta, ortaggi, miele, sementi, formaggi e, più in generale, di preservare e valorizzare il luogo dove vivono e le sue peculiarità, realizzando prodotti unici di altissima qualità". Dal punto di vista geografico, l'edizione 2023 rivolgerà lo sguardo anche ai produttori d'oltralpe, con una presenza ampliata di vignaioli provenienti da Francia, Svizzera, Austria e Slovenia e con un territorio ospite che verrà svelato a inizio anno. La crescente internazionalizzazione dell'evento ha portato alla realizzazione del sito internet www.viniferaforum.it anche in inglese e tutta la comunicazione sarà veicolata in doppia lingua.

"Vinifera è per noi da sempre uno spazio di condivisione, educazione e convivialità, ideato per scoprire gli artigiani alpini scelti con cura da Associazione Centrifuga – prosegue Tomasini – Una selezione ispirata dalla capacità di far esprimere il territorio attraverso il vino e dalle relazioni umane che ci hanno fatto innamorare dei tanti produttori protagonisti della nostra mostra mercato". Nel mese precedente alla manifestazione torna inoltre Vinifera Forum, con un ricco calendario di eventi, degustazioni, conferenze e visite guidate. Il primo appuntamento, in programma venerdì 24 febbraio, sarà l'inaugurazione della residenza artistica degli illustratori di Yoonik, agenzia di talent e project management dedicata al mondo dell'illustrazione. Il vernissage sarà promosso in collaborazione con i Vignaioli del Trentino.

C.d.G.

Link: <https://www.cronachedigusto.it/index.php/l-evento/a-trento-torna-vinifera-due-giorni-con-oltre-100-vignaioli-italiani-ed-esteri-dell-arco-alpino>

Vinifera, la quinta edizione il 25 e 26 marzo 2023 a TrentoFiere

mercoledì, 26 ottobre 2022

Trento – Torna **Vinifera**: il **25 e 26 marzo 2023** a **TrentoFiere** è in programma la **quinta edizione** con oltre **100 vignaioli** italiani ed esteri. Primo evento del Forum il 24 febbraio con gli illustratori dell'agenzia Yoonik (nella foto © Margherita Boccali l'edizione 2021).

Sabato 25 e domenica 26 marzo 2023 arriva a **TrentoFiere** la **quinta edizione di Vinifera, mostra mercato dedicata ai vini** e ai cibi dei territori dell'**arco alpino**. L'obiettivo della prossima edizione è mettere ancor più in evidenza l'aspetto agricolo della viticoltura. La rassegna, a cui



parteciperanno piccole e medie realtà artigianali biologiche e biodinamiche, sarà infatti dedicata al legame tra agricoltura e territorio alpino. "Con questa scelta intendiamo mettere in luce l'attività dei viticoltori che saranno presenti a Vinifera – spiega Luisa Tomasini, portavoce dell'Associazione Centrifuga che organizza l'evento – All'interno della propria azienda in molti casi si occupano della produzione di vino ma anche di frutta, ortaggi, miele, sementi, formaggi e, più in generale, di preservare e valorizzare il luogo dove vivono e le sue peculiarità, realizzando prodotti unici di altissima qualità". Dal punto di vista geografico, l'edizione 2023 rivolgerà lo sguardo anche ai produttori d'oltralpe, con una presenza ampliata di vignaioli provenienti da Francia, Svizzera, Austria e Slovenia e con un territorio ospite che verrà svelato a inizio anno. La crescente internazionalizzazione dell'evento ha portato alla realizzazione del sito internet www.viniferaforum.it anche in inglese e tutta la comunicazione sarà veicolata in doppia lingua. "Vinifera è per noi da sempre uno spazio di condivisione, educazione e convivialità, ideato per scoprire gli artigiani alpini scelti con cura da Associazione Centrifuga – prosegue Tomasini -. Una selezione ispirata dalla capacità di far esprimere il territorio attraverso il vino e dalle relazioni umane che ci hanno fatto innamorare dei tanti produttori protagonisti della nostra mostra mercato".

Nel mese precedente alla manifestazione torna inoltre Vinifera Forum, con un ricco calendario di eventi, degustazioni, conferenze e visite guidate. Il primo appuntamento, in programma venerdì 24 febbraio, sarà l'inaugurazione della residenza artistica degli illustratori di Yoonik, agenzia di talent e project management dedicata al mondo dell'illustrazione. Il vernissage sarà promosso in collaborazione con i Vignaioli del Trentino.

A realizzare la locandina e la grafica dell'intero evento è quest'anno **Anna Formilan**, (annaformilan.com), **disegnatrice freelance** e **collaboratrice di festival culturali**, a cui passa il testimone Federica Bordoni, firma delle passate edizioni, nell'ottica di creare una rete virtuosa di giovani artiste locali che rappresentino con le loro opere Vinifera e il territorio trentino.

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

Link: <https://www.consulentedelgusto.it/2023/01/26/vinifera-trento-arriva-pro-sit-tasting-ideas-in-a-professional-situation-giornata-dedicata-ai-professionisti-del-vino/>

Vinifera Trento: arriva PRO.SIT. – Tasting Ideas in a Professional Situation, giornata dedicata ai professionisti del vino

© 26 January 2023 | D-Raffaels

VINIFERA
ti invita a

un evento organizzato da **Centrifuga** in collaborazione con **MUSE**

PRO.SIT.

Tasting Ideas in a Professional Situation

I vini e le idee di 80 produttori da tutto l'arco alpino, italiano ed estero, in libero assaggio.

Lunedì 27 marzo | 10:30-17:00
MUSE - Museo delle Scienze
Corso del Lavoro e della Scienza, 3 - Trento

Accrediti disponibili su <http://www.viniferaforum.it/pro-sit>

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 **caffèfronti 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-ormai-caccivolti-operatori). Il biglietto di ingresso per il pubblico, comprensivo di calice per accedere alle degustazioni e taschina portacalce, avrà un costo di 15 euro ed è acquistabile al link bit.ly/vinifera-ormai.

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'arcole dell'Etna come ospite della nostra Mostra Mercato 2023 perché riteniamo che possieda tratti comuni ai territori cui Vinifera è dedicata – spiega **Luisa Tomasi**, 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 **Balvedere 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 PIVVI Trentino, i Vignaioli del Trentino, La Foresta Accademia di Comunità, BaBa Associazione Culturale, Guarda Mamma, senza Solfini, Sartoria De Lucca, Frammenti Serigrafia, Navarini - Museo del Rame, Alti 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 Brianasoo, 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

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/

Tags: Vinifera

Previous: **Dal 6 al 9 febbraio a Riva del Garda**

Next: **Forme, il nuovo fine dining di Brescia**

Link: <https://www.ioeilvino.it/eventi/vinifera-trento-arriva-pro-sit/>

VINIFERA TRENTO: ARRIVA PRO.SIT.

25 Marzo - 27 Marzo

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).

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.

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

Pro.Sit. - Tasting Ideas in a Professional Situation

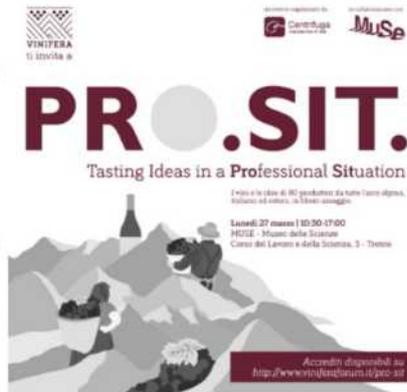
Quando: lunedì 27 marzo 2023

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/



Link: https://askanews.it/old/op.php?file=/cronaca/2023/01/27/al-vinifera-di-trento-arriva-pro-sit-incontro-per-horeca-e-produttori-pn_20230127_00106/

CRONACA

Al Vinifera di Trento arriva Pro.Sit, incontro per horeca e produttori

Il nuovo evento sarà il 27 marzo al Muse con oltre 80 Cantine

GEN 27, 2023 - VINO



PRO.SIT.

Tasting Ideas in a **Professional Situation**

I vini e le idee di 80 produttori da tutto l'arco alpino, italiano ed estero, in libero assaggio.

Lunedì 27 marzo | 10:30-17:00
MUSE - Museo delle Scienze
Corso del Lavoro e della Scienza, 3 - Trento



Milano, 27 gen. (askanews) – Vinifera, la mostra mercato dedicata ai vini e ai cibi dei territori dell'arco alpino in programma a Trento Fiere il 25 e 26 marzo prossimi, arricchisce la sua offerta con "Pro.Sit. – Tasting ideas in a professional situation". Questo nuovo evento si terrà dalle 10.30 alle 17 di lunedì 27 marzo al Museo delle Scienze di Trento (Muse), "una situazione più raccolta per 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. Per accedere alle degustazioni, il pubblico dovrà invece pagare un biglietto di ingresso. 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" ha dichiarato in una nota, Luisa Tomasini, portavoce dell'Associazione Centrifuga che organizza l'evento, spiegando che "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 la manifestazione 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. 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.

Link: <https://www.cronachedigusto.it/levento/vinifera-torna-il-festival-dedicato-a-vini-e-cibi-dell-arco-alpino-special-guest-le-produzioni-dell-etna/>

L'EVENTO

Vinifera, torna il festival dedicato a vini e cibi dell'arco alpino. Special guest l'Etna

23 Febbraio 2023



Vinifera2022-10

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 da Mieli Thun, a Vigo di Ton. Sabato 4 marzo alle 19, 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 al Café de la Paix di Trento. Giovedì 9 marzo, alle ore 19, 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, Tröpfthalhof, 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 di martedì 14 marzo al Bar Loco's di Rovereto. Sabato 18 marzo, alle ore 15, 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, 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. 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, 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 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 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.

Link: <https://www.gazzettadellevalli.it/val-di-sole/trento-vinifera-2023-primi-eventi-della-mostra-mercato-di-vini-e-cibi-410127/>

Trento, Vinifera 2023: primi eventi della Mostra Mercato di vini e cibi

venerdì, 24 febbraio 2023

Trento – **Vinifera 2023: coltivare l'arco alpino.** A partire da oggi – **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.

VINIFERA – 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.

EVENTI – 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 **16** da **Mieli Thun**, a **Vigo di Ton**. Gli altri: **Sabato 4 marzo** alle **19**, 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** al Café de la Paix di **Trento**. **Giovedì 9 marzo**, alle **19**, a Tava srl di Mori si terrà la degustazione Vini in anfora: libero confronto sulle ragioni di una scelta. In mescolta i vini dei vignaioli Rosi Eugenio, Azienda Agricola Foradori, Tröpfthalhof, 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 **19** di **martedì 14 marzo** al Bar Loco's di Rovereto. **Sabato 18 marzo**, alle **15**, 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**, all'Azienda Agricola Martinelli di Mezzocorona, e vedrà la partecipazione dell'**antropologo Annibale Salsa**.

MASTERCLASS – 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. 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 **11** 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 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 Avana Valsusa Doc, in collaborazione con Proposta Vini, Il Graffio Editore e La Chimera Viticoltura Eroica. Evento gratuito, su prenotazione.

INFO

Vinifera a Trento

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

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

Orari di apertura al pubblico: dalle 11 alle 19. Ultimo ingresso entro le 17, 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

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/

Link: https://askanews.it/old/op.php?file=/cronaca/2023/02/24/vino-al-via-oggi-il-prim-evento-del-forum-vinifera-di-trento-pn_20230224_00019/

CRONACA

Vino, al via oggi il primo evento del "Forum Vinifera" di Trento

E' "Calici al tratto" all'Azienda Agricola Bellaveder di Faedo

FEB 24, 2023 - VINO



Milano, 24 feb. (askanews) – Con "Calici al tratto" all'Azienda Agricola Bellaveder di Faedo (Trento), si apre alle 18.30 di oggi il ricco programma di eventi che animano la città e la provincia di Trento nell'ambito di "Forum Vinifera". Degustazioni, conferenze tematiche, visite guidate a vigneti e cantine artigianali in vista della quinta edizione di "Vinifera", mostra mercato dedicata ai vini e ai cibi dei territori dell'arco alpino che si terrà sabato 25 e domenica 26 marzo 2023 a Trento Fiere. Oggi 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. Lughissimo l'elenco dei successivi incontri che partiranno il 26 febbraio alle 16 con "Una Valle di Non – Mieli e non mieli, vini e non vini" a Mieli Thun di Vigo di Ton, e si concluderanno alle 19 del 24 marzo all'Azienda Agricola Martinelli di Mezzocorona, con "Le Alpi sotto i piedi: chiacchierata di viaggi, di vigne, di sogni" con l'antropologo Annibale Salsa.

Link: <https://www.gazzettadellevalli.it/val-di-sole/trento-vinifera-2023-primi-eventi-della-mostra-mercato-di-vini-e-cibi-410127/>

Trento, Vinifera 2023: primi eventi della Mostra Mercato di vini e cibi

venerdì, 24 febbraio 2023

Trento – **Vinifera 2023: coltivare l'arco alpino.** A partire da oggi – **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.

VINIFERA – 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.

EVENTI – 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 **16** da **Mieli Thun**, a **Vigo di Ton**. Gli altri: **Sabato 4 marzo** alle **19**, 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** al Café de la Paix di **Trento**. **Giovedì 9 marzo**, alle **19**, a Tava srl di Mori si terrà la degustazione Vini in anfora: libero confronto sulle ragioni di una scelta. In mescolta i vini dei vignaioli Rosi Eugenio, Azienda Agricola Foradori, Tröpfungshof, 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 **19** di **martedì 14 marzo** al Bar Loco's di Rovereto. **Sabato 18 marzo**, alle **15**, 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**, all'**Azienda Agricola Martinelli** di Mezzocorona, e vedrà la partecipazione dell'**antropologo Annibale Salsa**.

MASTERCLASS – 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. 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 **11** 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** **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 Avana Valsusa Doc, in collaborazione con Proposta Vini, Il Graffio Editore e La Chimera Viticoltura Eroica. Evento gratuito, su prenotazione.

INFO

Vinifera a Trento

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

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

Orari di apertura al pubblico: dalle 11 alle 19. Ultimo ingresso entro le 17, 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

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/

Link: <https://www.civiltadelbere.com/gli-eventi-del-vino-di-marzo-e-aprile/>

EVENTI 28 Febbraio 2023 Civiltà del bere

Gli eventi del vino di marzo e aprile



Marzo e aprile sono i mesi degli eventi enologici di risonanza internazionale, come Vinitaly e Prowein, ma anche delle fiere dei vini naturali e delle anteprime. Qui una selezione - in costante aggiornamento - degli appuntamenti più interessanti.

Marzo

25-27 marzo – Trento

Vinifera + Pro.Sit.

Parteciperanno 100 piccole aziende, tra vignaioli e artigiani del cibo, alla Mostra mercato dei vini artigianali dell'arco alpino (non solo italiano). Sono aperte al pubblico le masterclass e i banchi d'assaggio, che si terranno i primi due giorni dell'evento negli spazi di Trento Fiere. È possibile l'acquisto dei vini al banco dei produttori. Lunedì 27 è il turno di Pro.Sit., la giornata della mostra-mercato riservata al B2B.

www.viniferforum.it

Link: <https://www.gamberorosso.it/notizie/marzo-gli-eventi-enogastronomici-da-non-perdere/>

Notizie

Eventi enogastronomici di marzo 2023: gli appuntamenti da non perdere

2 Mar 2023, 17:21 | a cura di Gambero Rosso



DALL'ESORDIO DEL SALONE DEL VINO DI TORINO, NEL QUALE GAMBERO ROSSO È PROTAGONISTA, A DUE EVENTI ROMANI SUL FORMAGGIO E SUL VINO, PASSANDO PER DUE FESTIVAL AL FEMMINILE AL NORD: ECCO GLI EVENTI ENOGASTRONOMICI DI MARZO 2023.

Gli eventi enogastronomici di marzo 2023

Marzo è un mese ricco di eventi che inizia con un esordio assoluto, quello del **Salone del Vino di Torino**, in programma da sabato 4 a lunedì 6 marzo, che vede la partecipazione del Gambero Rosso con dieci masterclass gratuite. È una prima volta – in questo caso con un evento al femminile – anche quella di **Alchémica**, festival diffuso nel Biellese e a Caluso tra il 4 e l'8 marzo, realizzato in collaborazione con Fondazione Gambero Rosso, e di **Vino sostantivo femminile** in programma a Stresa, sul lago di Garda, il 5 marzo. Fondazione Gambero Rosso è partner di un'altra iniziativa solidale, l'asta benefica di vini pregiati **For Smiles** del 9 marzo a Roma, nella prestigiosa cornice di Palazzo Colonna. Sempre nella capitale vanno in scena anche **Formaticum**, la manifestazione dedicata ai caci prodotti da allevatori e artigiani come atti agricoli e non di categoria industriale o intensiva, e **Vini Selvaggi**, fiera indipendente di vini naturali che riunisce giovani cantine impegnate nella produzione biologica e biodinamica, con il minimo intervento possibile nelle varie fasi delle lavorazioni in cantina. In Puglia, dal 24 al 26 marzo, torna **Qoco** un filo d'olio nel piatto, il concorso internazionale per giovani cuochi dell'area Euromediterranea, mentre chiudono il mese **Vinifera**, mostra mercato dedicata ai vini e ai cibi dei territori dell'arco alpino in programma i 25 e il 26 marzo, e la fiera **Cibus** a Parma il 29 e il 30 marzo.



Data: 02 marzo 2023

Testata: Gossip Wine

Link: <https://www.gossipwine.com/vinifera-la-fiera-dei-vitigni-dellarco-alpino/>



1 di Marzo di 2023 · Blog · Event

Vinifera – La Fiera dei Vitigni dell'Arco Alpino

Vinifera – La fiera che promuove la viticoltura orientata alla sostenibilità e alla tutela del territorio del Trentino arriva alla sua 3^a edizione al MUSE TRENTO FIERE il 25 e 26 marzo 2023. Una rassegna dedicata ai vini e ai cibi del territorio alpino, con la presenza di 100 produttori di vino artigiani.

Un percorso d'azione tra i vitigni dell'arco alpino accompagnato dai vignaioli artigiani che hanno scelto una viticoltura orientata alla sostenibilità e alla tutela del territorio. I protagonisti di Vinifera declinano la loro passione partendo dai terreni difficili ed eroici, per non perdere della costante ricerca della qualità nel rispetto del passato e della tradizione.

Prima di tutto per celebrare i valori della coltura produttiva dell'arco alpino e trasmettere valori come la sostenibilità, la manifestazione presenta un Forum dedicato, "Coltivare l'Arco Alpino", con un fitto programma di eventi, assaggi e masterclass che animeranno la città e provincia di Trento durante il periodo pre-primaverile.

Durante la manifestazione infatti sarà possibile fare una degustazione libera, acquisti diretti e partecipare a masterclass.

Segnatevi un posto infatti alcune masterclass sono su prenotazione e oltre a pagamento.

Forum "Coltivare l'Arco Alpino"



Sabato 04 marzo

Location: La Foresta – Anticamera di Comunità di Rovereto

19:00 Presentazione della rivista "Profondo Risparmio"

20:30 Proiezione del documentario "I ribelli del vino", vincitore del premio EUSALP al Trento Film Festival.

Mercoledì 07 marzo

Location: Corte de la Pra di Trento

19:00 Tavola: "Transizione agroecologica, trasformazione delle comunità e dialogo intergenerazionale"

Ovvero 09 marzo

Location: Tenda en di Mori

19:00 Degustazione Vini in offerta libera confronto sulle ragioni di una scelta.

Mercoledì 14 marzo

Location: Bar Loco's di Rovereto

19:00 - 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.

Sabato 18 marzo

Location: Cantina Corvina di Montagna (Cantina Vinigogio)

19:00 - itinerario di trekking Coltivare terrazzi, tra i vigneti della Val di Cembra, seguito da una degustazione di prodotti enogastronomici del territorio.

Venerdì 24 marzo

Location: Azienda Agricola Martinelli di Mezzocorona

19:00 - La Alpi nella piana: incontro di vignaioli, di vigneti, di vigni (spettando la Mestra Mercata, con la partecipazione dell'antropologo Annibale Izzo).

Vinifera Mostra Mercato



Vinifera Mostra Mercato



Sabato 25 marzo

"Piwi Trentino", in collaborazione con Civit, propone il tasting I vini che verranno: microvinificazioni, prove di botte e nuovi imbottigliamenti.

Evento su prenotazione – inviare email a info@piwitrentino.com

14.30 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.mila e Mecori.

Evento a pagamento (10 euro), su prenotazione.

Domenica 26 marzo

11.00 Cose dell'altro mondo. Dai vini dell'Appennino calabro alla cucina del Sichuan, affronterà il pairing inaspettato tra la personalità tenace dei vini della montagna calabrese e le note piccanti e profonde dei piatti del Sichuan.

Degustazione guidata da Matteo Gallelo alle bottiglie e Alessia Morabito ai fornelli.

Evento a pagamento (10 euro), su prenotazione.

14.30 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.

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.

[Click qui per prenotazioni e informazioni](#)

Prosit – Tasting Ideas in a professional Situation

Evento infatti dedicato ai professionisti del settore, riservano 3 Masterclass gratuite su Appuntamento.

Location: Muse – Museo delle Scienze di Trento

Lunedì 27 marzo

Oltre al percorso di libera degustazione, il programma di Pro.Sit. include 3 Masterclass gratuite, su prenotazione.

11.00 Alpine Wine Experience

Associazione Pubblici Esercizi del Trentino, in collaborazione con Seac Cefor e l'Enoteca online Enovely, presenta, un itinerario per scoprire il valore e le caratteristiche dei vini dell'arco alpino.

12.00 La cucina attraverso

Tre scale di lettura del paesaggio: Bioma, Locale, Pedologico Guidata da Alfio Ghezzi, chef e patron del ristorante Senso al Mart di Rovereto, premiato con una stella nella Guida Michelin Italia 2023

I vini in abbinamento agli assaggi suggeriti da Alfio Ghezzi e i vini infatti sono selezionati da AIS Trentino. Evento gratuito, su prenotazione.

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

Link: <https://www.gazzettadelgusto.it/eventi/vinifera-2023-programma-della-mostra-mercato-di-trento/>

Eventi • Trentino-Alto Adige

Vinifera 2023, a Trento va in scena la quinta edizione

© 09/03/2023 15:43 • Amanda Arena • 5 minuti di lettura



Vinifera si svolge il 25 e 26 marzo a Trento e provincia (Foto © Ufficio stampa).

Dal 25 al 26 marzo, a Trento Fiere, torna la due giorni dedicata ai valori enogastronomici dell'arco alpino. Fitto il programma di eventi tra assaggi e masterclass di approfondimento al Museo delle Scienze di Trento

Sommario

1. Vinifera 2023: il calendario a Trento e provincia
 - 1.1. Martedì 14 marzo, alle 19, al Bar Loco's di Rovereto
 - 1.2. Sabato 18 marzo, alle 15, a Cembra Cantina di Montagna (Cembra Lissnago)
 - 1.3. Venerdì 24 marzo, alle 19 presso Azienda Martinelli di Mezzocorona
2. Le 7 masterclass di approfondimento al Museo
3. Pro. Sit.: l'evento pensato per professionisti del vino

Vinifera 2023 torna a Trento **sabato 25 e domenica 26 marzo**. La quinta edizione della Mostra Mercato dei vini artigianali tipici della più alta catena montuosa d'Europa è ideata dall'**Associazione Centrifuga** ed è uno spazio dedicato alle produzioni agroalimentari e vitivinicole del territorio.

Sin dal 24 febbraio, il Forum dal titolo **"Coltivare l'arco alpino"** ha introdotto la manifestazione, preannunciando un ricco calendario di eventi che avranno luogo sia a Trento che in provincia. A cominciare dai primi appuntamenti di marzo, tra i quali ricordiamo **Calici al tratto** presso l'Azienda Agricola Bellaveder di Faedo, dove venti illustratori immersi tra i vigneti trentini si sono riuniti per scoprire le tradizioni, le bellezze territoriali e le identità dei **Vignaioli Indipendenti**.



Vinifera 2023 si articola tra diverse sedi, a Trento e provincia (Foto © Ufficio stampa).

Vinifera 2023: il calendario a Trento e provincia

I prossimi appuntamenti si snoderanno fra Trento e dintorni e saranno incentrati su varie tematiche culturali come racconti di cibo, viaggi e vigne. Presentazioni, incontri e itinerari enogastronomici si svolgeranno secondo il seguente calendario:

Martedì 14 marzo, alle 19, al Bar Loco's di Rovereto

Presentazione del magazine **"L'Integrale - Rivista di pane e cultura"** dal titolo **"Raccontare il mondo attraverso il cibo"**, a cura di **Davide Longoni**.

Sabato 18 marzo, alle 15, a Cembra Cantina di Montagna (Cembra Lissnago)

"Coltivare terrazze" sarà un itinerario di trekking tra i vigneti della Val di Cembra, seguito da una degustazione di prodotti enogastronomici del territorio.

Sabato 18 marzo, alle 15, a Cembra Cantina di Montagna (Cembra Lisignago)

"Cultivare terrazze" sarà un itinerario di trekking tra i vigneti della Val di Cembra, seguito da una degustazione di prodotti enogastronomici del territorio.



Non mancheranno le degustazioni di prodotti gastronomici del territorio (Foto © Ufficio stampa).

Venerdì 24 marzo, alle 19 presso Azienda Martinelli di Mezzocorona

Ultimo appuntamento intitolato "Le Alpi sotto i piedi: chiacchierata di viaggi, di vigne, di sogni aspettando la Mostra Mercato", con la partecipazione dell'antropologo Annibale Salsa.

Le 7 masterclass di approfondimento al Muse



Le 7 masterclass si svolgono nelle sale del Muse-Museo delle Scienze di Trento (Foto © Ufficio stampa).

Il programma di Vinifera 2023 sarà arricchito dalle 7 masterclass all'interno delle sale del Muse - Museo delle Scienze di Trento, articolandosi come segue:

1. **Sabato 25 marzo Piwi Trentino** in collaborazione con Civit organizza il tasting gratuito su "I vini che verranno: microvinificazioni, prove di botte e nuovi imbottigliamenti". Per prenotarsi scrivere a info@piwitrentino.com.
2. Sempre nella giornata di sabato, alle 14.30, si terrà la degustazione "I versanti dell'Etna" focalizzata sul territorio ospite della quinta edizione di Vinifera. Tale masterclass sarà accompagnata dalle testimonianze di Pietrardita, Quantico, Barone Beneventano, Tre.mi.la e Mecori. L'evento è a pagamento (10 euro) e si accede previa prenotazione.
3. Domenica 26 marzo, alle 11.00, l'appuntamento è con "Cose dell'altro mondo. Dai vini dell'Appennino calabro alla cucina del Sichuan", nel corso del quale si esplorerà il pairing inedito tra i tenaci vini della montagna calabrese e le note piccanti dei piatti del Sichuan. Questo percorso di confronto e degustazione sarà condotto da **Matteo Gallelo** per la parte relativa al tasting e da Alessia Morabito ai fornelli. L'evento è a pagamento (10 euro), su prenotazione.
4. Alle 14.30 è previsto "Siro, la Sassella, i Terrazzi Alti". Sarà l'occasione per parlare di viti, vino, Sassella e Valtellina, degustando 6 annate di Valtellina Superiore Terrazzi Alti con **Matteo Gallelo** accompagnato dai racconti di Siro Buzzetti. La degustazione costa 10 euro, su prenotazione.
5. 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 alla scoperta delle peculiarità dei vini dell'arco alpino.
6. 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". Gli assaggi suggeriti da Ghezzi saranno abbinati a vini selezionati da AIS Trentino. Evento gratuito, su prenotazione.
7. L'ultimo appuntamento, alle 14.30, dal titolo "Vini eroici dal cuore delle Alpi, storia di uomini e vigneti. Valsusa, emozioni da bere", si suddividerà in mostra audiovisiva sulla Valsusa, presentazione del libro "Valsusa", 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.

Pro. Sit: l'evento pensato per professionisti del vino

Nella giornata di **lunedì 27 marzo**, dalle 10.30 alle 17.00, l'offerta di Vinifera si arricchisce di **Pro.Sit - Tasting Ideas in a Professional Situation**, evento dedicato agli operatori del settore che si terrà presso il Muse - Museo delle Scienze di Trento. Sarà un'occasione esclusiva di confronto per i professionisti della filiera enologica, tra assaggi e possibilità di fare networking in un contesto B2B della scena internazionale, grazie alla presenza di oltre 80 vignaioli artigiani e dei loro vini. Accredito gratuito, registrandosi qui: www.viniferforum.it

Vinifera 2023 in breve

Dove: Trento Fiere - Via Briamasco 2, Trento

Orari: dalle 11.00 alle 19.00. Ultimo ingresso entro le 17.00, non è consentito l'ingresso a cani o altri animali.

Informazioni e acquisto biglietti: www.viniferforum.it

Link: <https://www.vitatrentina.it/2023/03/16/a-trento-torna-vinifera-la-mostra-mercato-dedicata-ai-vini-dei-territori-alpini/>

A Trento torna Vinifera, la mostra mercato dedicata ai vini dei territori alpini



Foto Facebook Vinifera - Margherita Boccali

Prenderà forma nel fine settimana del **25 e 26 marzo** a **Trento** la quinta edizione di **Vinifera**, la mostra mercato dedicata ai vini dei territori alpini organizzata dall'Associazione Centrifuga, che si terrà negli spazi della Fiera, con **oltre 100 vignaioli e Artigiani del Cibo** provenienti dall'arco alpino, italiano ed estero.

"Complice l'energia positiva che scaturisce dalla **sinergia tra i vari soggetti che vi operano**, Vinifera si sta affermando sempre più come **l'evento del vino che annuncia la primavera** e l'arrivo della bella stagione – dichiara **Luisa Tomasini**, portavoce di Associazione Centrifuga – C'è grande attesa per questa quinta edizione che viaggia **verso il sold out**; consigliamo a chi fosse interessato a partecipare di acquistare in prevendita il proprio calice, che garantisce l'accesso alle libere degustazioni tra i banchi dei vignaioli presenti". Per la parte dedicata alla **gastronomia**, confermata la presenza di una selezione di **Artigiani del Cibo**, piccoli grandi produttori e ristoratori locali che portano in mostra le loro specialità. Realtà fatte di persone che instaurano con il territorio un legame figlio di tradizioni passate ma anche attento alle esigenze contemporanee: gusti autentici, filiere corte, identità consapevoli, amore per la semplicità, ricerca del buono e scambio di conoscenze e di idee.

Rinnovato l'intento benefico della manifestazione a supporto di un progetto sociale sul territorio: "Quest'anno abbiamo deciso di destinare l'intero ricavato della vendita del merchandising (magliette, borse, taschine e guide) – continua Tomasini – al **Centro Antiviolenza – Associazione Coordinamento Donne Onlus di Trento**, impegnato a contrastare ogni forma di violenza di genere attraverso l'accoglienza e il sostegno ma anche la promozione di attività legate al cambiamento culturale, alla sensibilizzazione e prevenzione del fenomeno della violenza".

Ad arricchire come di consueto la manifestazione **un ricco calendario di masterclass** organizzate nelle sale del **Muse** – Museo delle Scienze di Trento su viticoltura, territorio e sostenibilità. Sabato 25 marzo alle 10.00 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. Alle 14.30 si terrà la degustazione ***I versanti dell'Etna***, dedicata al territorio ospite della quinta edizione di Vinifera, con la partecipazione 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.

Il pubblico degli amanti del vino sarà chiamato durante i due giorni anche ad assegnare il premio **"La Picca d'Oro"** al **miglior vignaiolo** presente ai banchi della Mostra Mercato. Le schede per la votazione saranno disponibili presso lo stand di Associazione Centrifuga. Nelle precedenti edizioni il riconoscimento è stato attribuito a Villa Persani (2018), Malga Ribelle (2019), Cantina El Zeremia (2021) e Seppi Weingut (2022). Infine, a completare la proposta di Vinifera, dalle 10.30 alle 17.00 di **lunedì 27 marzo, Pro.Sit. – Tasting Ideas in a Professional Situation**, un'occasione di incontri e assaggi pensata **per i professionisti del vino**. Anche questa giornata sarà caratterizzata da alcuni momenti di approfondimento.

di redazione VT

Link: https://winenews.it/it/i-50-anni-delle-doc-del-lambrusco-al-museo-enzo-ferrari-a-modena-e-non-solo-ecco-gli-eventi_492277/

ITALIA L'AGENDA DI WINENEWS HOME ITALIA

I 50 anni delle Doc del Lambrusco al Museo Enzo Ferrari a Modena e non solo: ecco gli eventi

"The future icons of Burgundy & Barolo" a Milano, il Prosecco Docg a Cortina, "Vinifera" e "DiVin Nosiola" a Trento e "Terre di Toscana" in Versilia

MODENA, 16 MARZO 2023, ORE 18:45

[f](#) [t](#) [@](#) [in](#) [🖨](#) [T](#)

"Vinifera 2023", la Mostra Mercato dedicata ai vini e ai cibi dei territori dell'arco alpino, è in programma a Trento Fiere il 25 e il 26 marzo, arricchendosi con "Pro.Sit. - Tasting Ideas in a Professional Situation", un evento pensato per i professionisti del vino, il 27 marzo al Muse-Museo delle Scienze di Trento, e come occasione per confronti e assaggi con oltre 100 vignaioli artigiani dall'Italia e dal mondo, e l'Etna come territorio ospite con una rosa selezionata di sproduttori che con i loro vini saranno protagonisti anche di una masterclass dedicata. A seguire, dal 30 marzo all'8 aprile, torna "DiVin Nosiola: quando il

Link: https://www.veneziepost.it/vinifera-a-trento-la-primavera-del-vino-e-arrivata/?mc_cid=41a21f859e&mc_eid=db5eebb522

Vinifera a Trento: la primavera del vino è arrivata

Sabato 25 e domenica 26 marzo vino, cibo, arte e cultura riuniti negli spazi di Trento Fiere per la quinta edizione della Mostra Mercato dedicata ai produttori dei territori dell'arco alpino



La città di **Trento** si prepara ad accogliere la quinta edizione di **Vinifera**, la mostra mercato dedicata ai vini dei territori alpini organizzata dall'Associazione Centrifuga, che si terrà negli spazi della Fiera **sabato 25 e domenica 26 marzo. Oltre 100 i vignaioli e Artigiani del Cibo** provenienti dall'arco alpino, italiano ed estero, presenti: sarà possibile degustare liberamente tra i banchi ma anche acquistare direttamente i prodotti.

Ad arricchire come di consueto la manifestazione **un ricco calendario di masterclass** organizzate nelle sale del **Muse** – Museo delle Scienze di Trento su viticoltura, territorio e sostenibilità. Sabato 25 marzo alle 10.00 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. Alle 14.30 si terrà la degustazione ***I versanti dell'Etna***, dedicata al territorio ospite della quinta edizione di Vinifera, con la partecipazione 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.

“Complice l’energia positiva che scaturisce dalla **sinergia tra i vari soggetti che vi operano**, Vinifera si sta affermando sempre più come **l’evento del vino che annuncia la primavera** e l’arrivo della bella stagione – dichiara **Luisa Tomasini**, portavoce di Associazione Centrifuga – C’è grande attesa per questa quinta edizione che viaggia **verso il sold out**; consigliamo a chi fosse interessato a partecipare di acquistare in prevendita il proprio calice, che garantisce l’accesso alle libere degustazioni tra i banchi dei vignaioli presenti”.

Per la parte dedicata al food confermata la presenza di una selezione di **Artigiani del Cibo**, piccoli grandi produttori e ristoratori locali che portano in mostra le loro specialità. Realtà fatte di persone che instaurano con il territorio un legame figlio di tradizioni passate ma anche attento alle esigenze contemporanee: gusti autentici, filiere corte, identità consapevoli, amore per la semplicità, ricerca del buono e scambio di conoscenze e di idee.

Rinnovato l’intento benefico della manifestazione a supporto di un progetto sociale sul territorio: “Quest’anno abbiamo deciso di destinare l’intero ricavato della vendita del merchandising (magliette, borse, taschine e guide) – continua Tomasini – al **Centro Antiviolenza – Associazione Coordinamento Donne Onlus di Trento**, impegnato a contrastare ogni forma di violenza di genere attraverso l’accoglienza e il sostegno ma anche la promozione di attività legate al cambiamento culturale, alla sensibilizzazione e prevenzione del fenomeno della violenza”.

Il pubblico di winelover sarà chiamato durante i due giorni anche ad assegnare il premio **“La Picca d’Oro”** al **miglior vignaiolo** presente ai banchi della Mostra Mercato. Le schede per la votazione saranno disponibili presso lo stand di Associazione Centrifuga. Nelle precedenti edizioni il riconoscimento è stato attribuito a Villa Persani (2018), Malga Ribelle (2019), Cantina El Zeremia (2021) e Seppi Weingut (2022).

Completa la proposta di Vinifera, dalle 10.30 alle 17.00 di **lunedì 27 marzo, Pro.Sit. – Tasting Ideas in a Professional Situation**, un’occasione di incontri e assaggi pensata **per i professionisti del vino**. Anche questa giornata sarà caratterizzata da alcuni momenti di approfondimento. 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

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, 5

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

Link: <https://www.oggi.it/cucina/news-cucina/2023/03/20/il-cioccolato-arriva-a-perugia-mentre-a-padova-trento-cesena-e-lido-di-camaiore-il-vino-il-formaggio-a-cremona-a-merano-il-cibo-dei-masi-e-il-barolo-si-festeggia-in-casa/>



Il cioccolato arriva a Perugia mentre a Padova, Trento, Cesena e Lido di Camaiore il vino, il formaggio a Cremona, a Merano il cibo dei masi e il Barolo si festeggia in Langa

DI REDAZIONE ONLINE

E poi le cene a tema: per festeggiare il compleanno di Mina, la battaglia tra cucina molecolare e tradizionale, la riscoperta delle origini della cucina e gli abbinamenti con i grandi vini del mondo

Notizie di Oggi

VINIFERA A TRENTO: I VINI DEL TERRITORIO – Sabato 25 e domenica 26

marzo vino, cibo, arte e cultura riuniti negli spazi di Trento Fiere per la quinta edizione della Mostra Mercato dedicata ai produttori dei territori dell'arco alpino. Oltre 100 i vignaioli e Artigiani del Cibo provenienti dall'arco alpino, italiano ed estero, presenti: sarà possibile degustare liberamente tra i banchi ma anche acquistare direttamente i prodotti.



Ad arricchire come di consueto la manifestazione un ricco calendario di masterclass organizzate nelle sale del Muse – Museo delle Scienze di Trento su viticoltura, territorio e sostenibilità.

Completa la proposta di **Vinifera**, dalle 10.30 alle 17.00 di lunedì 27 marzo, Pro.Sit. – Tasting Ideas in a Professional Situation, un'occasione di incontri e assaggi pensata per i professionisti del vino.

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

Pro.Sit. – Tasting Ideas in a Professional Situation

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

Info: www.viniferaforum.it/pro-sit/

Link: <https://winecouture.it/2023/03/21/vinifera-la-primavera-del-vino-e-arrivata-il-25-e-26-marzo-a-trento/>

Vinifera: la primavera del vino è arrivata il 25 e 26 Marzo a Trento

DI ROBERTA BANCATI | 21 MARZO 2023



Dello stesso argomento



La città di Trento si prepara ad accogliere la quinta edizione di Vinifera, la mostra mercato dedicata ai vini dei territori alpini organizzata dall'Associazione Centrifuga, che si terrà negli spazi della Fiera sabato 25 e domenica 26 marzo. Oltre 100 i vignaioli e Artigiani del Cibo provenienti dall'arco alpino, italiano ed estero, presenti: sarà possibile degustare liberamente tra i banchi ma anche acquistare direttamente i prodotti.

Ad arricchire come di consueto la manifestazione un ricco calendario di masterclass organizzate nelle sale del Muse - Museo delle Scienze di Trento su viticoltura, territorio e sostenibilità.

Programma di Sabato 25 marzo

Alle ore 10.00 Pisei Trentino, in collaborazione con CIVL, propone il tasting I vini che verranno: microvinificazioni, prove di botte e nuovi imbottigliamenti. Evento gratuito, su prenotazione a info@pawitrentino.com.

Alle 14.30 si terrà la degustazione I versanti dell'Etna, dedicata al territorio ospite della quinta edizione di Vinifera, con la partecipazione di Pietrandita, Quantico, Barone Beneventano, Tre.mil.e e Mecari. Evento a pagamento (10 euro), su prenotazione.

Programma di Domenica 26 Marzo

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 Gallelli 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 Gallelli accompagnato dai racconti di Siro Buzzetti. Evento a pagamento (10 euro), su prenotazione.

Vinifera, il vino che annuncia la primavera



“Complice l’energia positiva che scaturisce dalla sinergia tra i vari soggetti che vi operano, Vinifera si sta affermando sempre più come l’evento del vino che annuncia la primavera e l’arrivo della bella stagione – dichiara Luisa Tomasini, portavoce di Associazione Centrifuga – C’è grande attesa per questa quinta edizione che viaggia verso il sold out; consigliamo a chi fosse interessato a partecipare di acquistare in prevendita il proprio calice, che garantisce l’accesso alle libere degustazioni tra i banchi dei vignaioli presenti”.

Per la parte dedicata al food confermata la presenza di una selezione di Artigiani del Cibo, piccoli grandi produttori e ristoratori locali che portano in mostra le loro specialità. Realtà fatte di persone che instaurano con il territorio un legame figlio di tradizioni passate ma anche attento alle esigenze contemporanee: gusti autentici, filiere corte, identità consapevoli, amore per la semplicità, ricerca del buono e scambio di conoscenze e di idee.

Rinnovato l’intento benefico della manifestazione a supporto di un progetto sociale sul territorio: “Quest’anno abbiamo deciso di destinare l’intero ricavato della vendita del merchandising (magliette, borse, taschine e guide) – continua Tomasini – al Centro Antiviolenza – Associazione Coordinamento Donne Onlus di Trento, impegnato a contrastare ogni forma di violenza di genere attraverso l’accoglienza e il sostegno ma anche la promozione di attività legate al cambiamento culturale, alla sensibilizzazione e prevenzione del fenomeno della violenza”.

Premio “ La Picca d’Oro”

Il pubblico di winelover sarà chiamato durante i due giorni anche ad assegnare il premio “La Picca d’Oro” al miglior vignaiolo presente ai banchi della Mostra Mercato. Le schede per la votazione saranno disponibili presso lo stand di Associazione Centrifuga.



Pro.Sit. – Tasting Ideas in a Professional Situation

Completa la proposta di Vinifera, dalle 10.30 alle 17.00 di lunedì 27 marzo, **Pro.Sit. – Tasting Ideas in a Professional Situation**, un’occasione di incontri e assaggi pensata per i professionisti del vino.

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.

Informazioni in breve per 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

Informazioni 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.

Link: <https://www.ladigetto.it/rubriche/gourmet/132131-er5t6yu.html>

Trento, al via «Vinifera» 2023 – Di Giuseppe Casagrande

21/03/2023

Incontri, degustazioni, dibattiti. Durante la Mostra mercato sono previste 7 Masterclass di approfondimento. Spazio ai vini dell'Etna e alla cucina del Sichuan



Conto alla rovescia per la quinta edizione di *Vinifera*, la Mostra mercato dedicata ai vini e ai cibi dei territori dell'arco alpino in programma sabato 25 e domenica 26 marzo 2023 a Trento Fiere con una coda lunedì 27 marzo.

L'evento è stato preceduto dal Forum *Coltivare l'arco alpino* con un ricco programma di eventi, assaggi e masterclass che hanno animato la città e la provincia di Trento.

L'apertura di *Vinifera* avrà un prologo venerdì 24 marzo, alle ore 19, presso l'Azienda Agricola Martinelli di Mezzocorona con un incontro dibattito con la partecipazione dell'antropologo Annibale Salsa su un tema quanto mai interessante: «Le Alpi sotto i piedi. Chiacchierata di viaggi, di vigne, di sogni aspettando la Mostra Mercato».



All'interno della Mostra mercato un ricco programma di Masterclass

Quanto mai nutrito il programma delle masterclass inserito all'interno della Mostra mercato. Esse si terranno nelle sale del Muse, Museo delle Scienze di Trento. Sabato 25 marzo Piwi Trentino, in collaborazione con Civit, proporrà il tasting «I vini che verranno: microvinificazioni, prove di botte e nuovi imbottigliamenti».

Evento gratuito, su prenotazione a 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.



Lunedì la «lectio magistralis» dello chef stellato Alfio Ghezzi

Lunedì 27 marzo alle ore 11 l'Associazione Pubblici Esercizi del Trentino, in collaborazione con Seac Cefor e l'enoteca online Enovely, presenterà Alpine wine experience, un itinerario per scoprire il valore e le caratteristiche dei vini dell'arco alpino.

Alle ore 12 Alfio Ghezzi, chef stellato del ristorante *Senso* al Mart di Rovereto, proporrà la cucina attraverso tre scale di lettura del paesaggio: Bioma, Locale, Pedologico. I vini in abbinamento agli assaggi suggeriti da Alfio Ghezzi saranno selezionati dall'Associazione Sommelier del Trentino. Evento gratuito, su prenotazione.

Focus sulla Valsusa e sui vini eroici delle Alpi: storie di uomini e vigneti

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 una mostra audiovisiva sulla Valsusa, la presentazione del libro Valsusa, emozioni da bere e assaggio di un calice di Avanà Valsusa Doc, in collaborazione con *Proposta Vini* di Gianpaolo Girardi, Il Graffio Editore e La Chimera Viticoltura Eroica. Evento gratuito, su prenotazione.

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.



Gianpaolo Girardi, patron di Proposta Vini, Cirè di Pergine.

«Vinifera» sabato 25 e domenica 26 marzo: informazioni in breve

Date: sabato 25 e domenica 26 marzo 2023.

Dove: Trento Fiere, via Briamasco, 2 - Trento.

Orari di apertura al pubblico: dalle ore 11 alle 19. Ultimo ingresso entro le 17, 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

Lunedì 27 marzo PRO.SIT. - Tasting Ideas in a Professional Situation

Giorno: lunedì 27 marzo 2023.

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

Orari di apertura al pubblico: dalle 10.30 alle 17. Ultimo ingresso entro le ore 16.

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

In alto i calici. Prosit!

Giuseppe Casagrande – g.casagrande@ladigetto.it

Link: https://www.tgcom24.mediaset.it/viaggi/week-end/sagre-gastronomiche-gli-eventi-del-weekend_62344442-202302k.shtml

Sagre gastronomiche: gli eventi del weekend

Vini, birra e molto altro tra gli appuntamenti di gusto del fine settimana 24-26 marzo

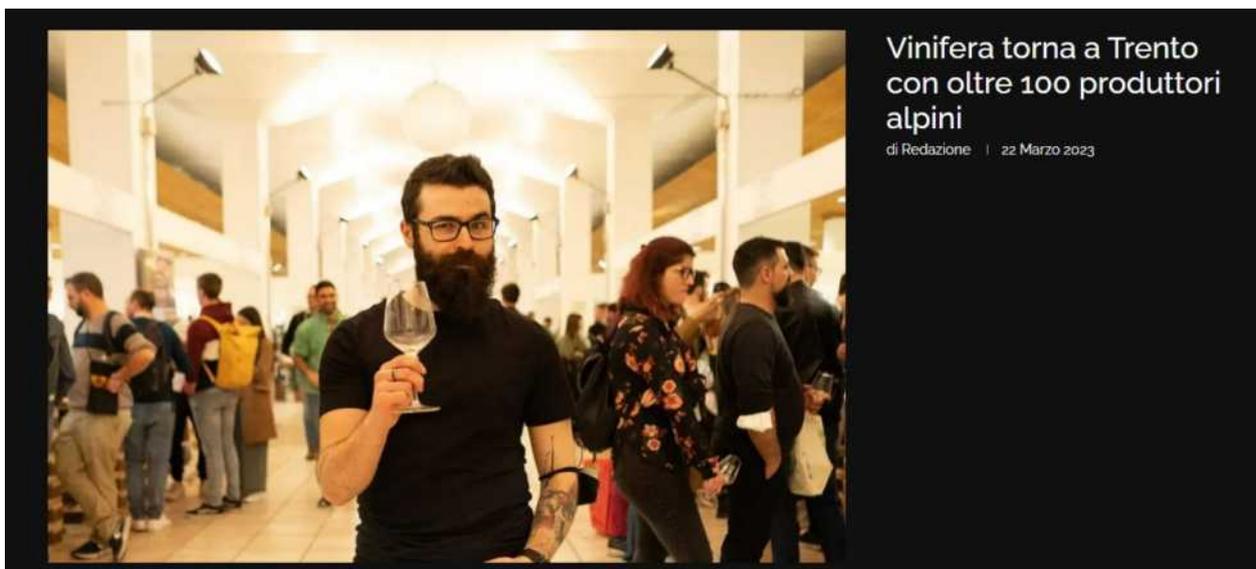


Istockphoto

Tante **sagre gastronomiche** ed **eventi di gusto** rallegrano il prossimo **fine settimana**, per la gioia delle buone forchette di tutta Italia. **Vino** e **birra** sono grandi protagonisti, ma non mancano **tortelli**, **carni** e **tartufi**. Ecco allora gli eventi da non perdere, all'insegna dei **buoni sapori**, in programma **da venerdì 24 a domenica 26 marzo**.

VINIFERA, Trento – Una bella occasione per scoprire le forme di viticoltura orientate alla sostenibilità e alla tutela del territorio: l'appuntamento con Vinifera, Mostra mercato dei vini artigianali dell'arco alpino, in calendario sabato 25 e domenica 26 marzo presso Il polo fieristico di Trento. Si incontrano oltre 100 vignaioli artigiani che hanno scelto di dedicarsi alla viticoltura sostenibile, i quali si riuniscono per raccontare i loro prodotti. Oltre ai produttori italiani sono presenti anche vignaioli provenienti da Francia, Austria, Svizzera e Slovenia. Si possono fare degustazioni e visite guidate ai vigneti dei produttori partecipanti, assistere a conferenze tematiche con esperti di enologia e viticoltura sui temi del vino biologico, del consumo critico e della ricerca enologica, e fare acquisti direttamente al banco dei produttori. Gli orari sono dalle 11.00 alle 19.00 (ultimo ingresso ore 17.00). Si acquista un calice e si ha diritto al libero accesso alle degustazioni per l'intera giornata. Informazioni: www.viniferaforum.it.

Link: <https://www.vinonews24.it/2023/03/22/vinifera-torna-a-trento-con-oltre-100-produttori-alpini/>



Sabato 25 e domenica 26 marzo a Trento Fiere la quinta edizione di Vinifera, kermesse che riunisce vino, cibo, arte e cultura. Ospiti i vini dell'Etna.

Quinta edizione, sabato 25 e domenica 26 marzo al Trento Fiere, per **Vinifera**, la mostra mercato dedicata ai vini dei territori alpini organizzata dall'**Associazione Centrifuga**. Oltre 100 i vignaioli e artigiani del cibo presenti provenienti dall'arco alpino italiano e estero.

In programma anche una serie di masterclass (organizzate nelle sale del Muse – Museo delle Scienze di Trento su viticoltura, territorio e sostenibilità), di *walk around tasting* e un format di incontri e assaggi per i professionisti del vino.

Ospiti di quest'anno i prodotti del territorio etneo, con la degustazione i versanti dell'Etna in programma sabato 25 marzo. Tra gli appuntamenti, *Cose dell'altro mondo. Dai vini dell'Appennino calabro alla cucina del Sichuan*, che domenica 26 marzo affronterà il pairing inaspettato tra la personalità tenace dei vini della montagna calabrese e le note piccanti dei piatti del Sichuan.



*"Vinifera si sta affermando sempre più come l'evento del vino che annuncia la primavera e l'arrivo della bella stagione – dichiara **Luisa Tomasini**, portavoce di Associazione Centrifuga – Quest'anno abbiamo deciso di destinare l'intero ricavato della vendita del merchandising al Centro Antiviolenza – Associazione Coordinamento Donne Onlus di Trento, impegnato a contrastare ogni forma di violenza di genere".*

Per la parte dedicata al food, confermata la presenza di una selezione di Artigiani del Cibo, produttori e ristoratori locali con le loro specialità.

Link: <https://www.italiaatavola.net/check-in/eventi/manifestazioni/2023/3/23/vinifera-2023-inno-vini-cibi-arco-alpino/95196/>

Vinifera 2023, un inno ai vini e ai cibi dell'arco alpino

Il 25 e il 26 marzo a Trento Fiere in programma incontri, degustazioni, dibattiti. Durante la Mostra mercato sono previste 7 Masterclass di approfondimento. Spazio anche ai vini dell'Etna e alla cucina del Sichuan



di Giuseppe Casagrande

23 marzo 2023 | 14:04



Conto alla rovescia per la quinta edizione di "Vinifera", la Mostra mercato dedicata ai vini e ai cibi dei territori dell'arco alpino in programma sabato 25 e domenica 26 marzo 2023 a Trento Fiere con un'anteprima il venerdì e una coda lunedì 27 marzo. L'evento è stato preceduto dal Forum "Coltivare l'arco alpino" con un ricco programma di eventi, assaggi e masterclass che hanno animato la città e la provincia di Trento. L'apertura di Vinifera avrà un prologo venerdì 24 marzo, alle ore 19, presso l'Azienda Agricola Martinelli di Mezzocorona con un incontro dibattito con la partecipazione dell'antropologo Annibale Salsa su un tema quanto mai interessante: "Le Alpi sotto i piedi. Chiacchierata di viaggi, di vigne, di sogni aspettando la Mostra Mercato".



Al via Vinifera, la Mostra mercato dedicata ai vini e ai cibi dei territori dell'arco alpino

All'interno della Mostra mercato un ricco programma di Masterclass

Quanto mai nutrito il programma delle masterclass inserito all'interno della Mostra mercato. Esse si terranno nelle sale del Muse, Museo delle Scienze di Trento. Sabato 25 marzo Piwi Trentino, in collaborazione con Civit, proporrà il tasting "I vini che verranno: microvinificazioni, prove di botte e nuovi imbottigliamenti". Evento gratuito, su prenotazione a 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: dalla Calabria alla cucina del Sichuan

"Cose dell'altro mondo. Dai vini dell'Appennino calabro alla cucina del Sichuan" sarà l'appuntamento di domenica 26 marzo alle ore 11: dalla personalità tenace dei vini della montagna calabrese alle note piccanti dei piatti del Sichuan. A condurre questo percorso di confronto e degustazione sarà Matteo Gallelo alle bottiglie e Alessia Morabito ai fornelli. Evento a pagamento (10 euro) su prenotazione.

Alle ore 14:30 si terrà Siro, la Sassella, i Terrazzi Alti, dove si parlerà di viti, vino, Sassella e Valtellina, degustando sei annate di Valtellina Superiore Terrazzi Alti con Matteo Gallelo accompagnato dai racconti di Siro Buzzetti. Evento a pagamento (10 euro) su prenotazione.

La "lectio magistralis" dello chef stellato Alfio Ghezzi

Lunedì 27 marzo alle ore 11 l'Associazione Pubblici Esercizi del Trentino, in collaborazione con Seac Oefor e l'enoteca online Enovely, presenterà Alpine wine experience, un itinerario per scoprire il valore e le caratteristiche dei vini dell'arco alpino. Alle ore 12 Alfio Ghezzi, chef stellato del ristorante "Senso" al Mart di Rovereto, proporrà la cucina attraverso tre scale di lettura del paesaggio: Bioma, Locale, Pedologico. I vini in abbinamento agli assaggi suggeriti da Alfio Ghezzi saranno selezionati dall'Associazione Sommelier del Trentino. Evento gratuito, su prenotazione.

Focus sulla Valsusa e sui vini eroici delle Alpi: storie di uomini e vigneti

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 una mostra audiovisiva sulla Valsusa, la presentazione del libro Valsusa, emozioni da bere e assaggio di un calice di Avanà Valsusa Doc, in collaborazione con "Proposta Vini" di Gianpaolo Girardi, Il Graffio Editore e La Chimera Viticoltura Eroica. Evento gratuito, su prenotazione. 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.



Gianpaolo Girardi, patron di Proposta Vini, Ciré di Pergine

"Vinifera" sabato 25 e domenica 26 marzo: informazioni in breve

Date: sabato 25 e domenica 26 marzo 2023.

Dove: Trento Fiere, via Briamasco, 2 - Trento.

Orari di apertura al pubblico: dalle ore 11 alle 19. Ultimo ingresso entro le 17, 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

Lunedì 27 marzo PRO.SIT. - Tasting Ideas in a Professional Situation

Giorno: lunedì 27 marzo 2023

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

Orari di apertura al pubblico: dalle 10.30 alle 17. Ultimo ingresso entro le ore 16.

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

In alto i calici. Prostiti.

Link: <https://www.unsertirol24.com/2023/03/23/vinifera-2023-sabato-25-e-domenica-26-marzo/>

Vinifera 2023 Sabato 25 e Domenica 26 Marzo

Mostra mercato dei vini artigianali dell'arco alpino dalle 11 alle 19 a TrentoFiere, in via Briamasco 2



Luoghi, persone, culture alpine Vinifera è una rassegna di eventi creati per valorizzare ed accrescere la cultura, l'identità e l'appartenenza dei luoghi, delle persone e della tradizione culturale e artigianale caratteristica del territorio alpino, promuovendo contestualmente i temi della biodiversità, della decrescita e della sostenibilità. La rassegna è composta da un Forum di appuntamenti che si tengono in luoghi differenti, in diverse città, paesi e valli realizzato in collaborazione con associazioni, produttori, festival e realtà culturali provenienti da tutto l'arco alpino.

Vinifera Mostra – Mercato dei vini artigianali alpini è invece un percorso sensoriale, o meglio, esperienziale, attraverso piccoli grandi progetti distanti fisicamente anche migliaia di chilometri tra loro, ma molto molto vicini nella modalità produttiva, nella cultura, nella mentalità e nella visione del proprio lavoro e del mondo che ci circonda.

Vinifera 2023 sarà la quinta edizione della Mostra Mercato dei vini artigianali dell'arco alpino. Uno spazio di condivisione, educazione, convivialità per scoprire produttori artigianali alpini scelti con cura da Associazione Centrifuga. Una selezione ispirata dalla capacità di far esprimere un territorio attraverso il vino e dalle relazioni umane che ci hanno fatto innamorare di questi produttori.

Degustazioni, conferenze tematiche, visite guidate presso vigneti e cantine artigianali: a partire dal 24 febbraio, il Forum Vinifera ci accompagnerà verso la due giorni della Mostra Mercato e verso il lunedì dedicato agli operatori del settore. Un gustoso preludio per degustare in anteprima tutto lo spirito effervescente di Vinifera!

Link: https://www.adnkronos.com/a-trento-torna-vinifera_2IRROKGA8bXG3h6M2Vkzad

EVENTI

A Trento torna Vinifera

24 marzo 2023 | 16.53

LETTURA: 2 minuti



in collaborazione con

Vendemmie

Sabato 25 e domenica 26 marzo vino, cibo, arte e cultura riuniti negli spazi di Trento Fiere per la quinta edizione della Mostra Mercato dedicata ai produttori dei territori dell'arco alpino



La città di Trento si prepara ad accogliere la quinta edizione di Vinifera, la mostra mercato dedicata ai vini dei territori alpini organizzata dall'Associazione Centrifuga, che si terrà negli spazi della Fiera sabato 25 e domenica 26 marzo. Oltre 100 i vignaioli e Artigiani del Cibo provenienti dall'arco alpino, italiano ed estero, presenti: sarà possibile degustare liberamente tra i banchi ma anche acquistare direttamente i prodotti.

Ad arricchire la manifestazione un ricco calendario di masterclass organizzate nelle sale del Muse – Museo delle Scienze di Trento su viticoltura, territorio e sostenibilità.

“Complice l’energia positiva che scaturisce dalla sinergia tra i vari soggetti che vi operano, Vinifera si sta affermando sempre più come l’evento del vino che annuncia la primavera e l’arrivo della bella stagione – dichiara Luisa Tomasini, portavoce di Associazione Centrifuga – C’è grande attesa per questa quinta edizione che viaggia verso il sold out; consigliamo a chi fosse interessato a partecipare di acquistare in prevendita il proprio calice, che garantisce l’accesso alle libere degustazioni tra i banchi dei vignaioli presenti”.

Per la parte dedicata al food confermata la presenza di una selezione di Artigiani del Cibo, piccoli grandi produttori e ristoratori locali che portano in mostra le loro specialità.

Rinnovato l’intento benefico della manifestazione a supporto di un progetto sociale sul territorio: *“Quest’anno abbiamo deciso di destinare l’intero ricavato della vendita del merchandising (magliette, borse, taschine e guide) – continua Tomasini – al Centro Antiviolenza – Associazione Coordinamento Donne Onlus di Trento, impegnato a contrastare ogni forma di violenza di genere attraverso l’accoglienza e il sostegno ma anche la promozione di attività legate al cambiamento culturale, alla sensibilizzazione e prevenzione del fenomeno della violenza”.*

Il pubblico sarà chiamato durante i due giorni ad assegnare il premio “La Picca d’Oro” al miglior vignaiolo presente ai banchi della Mostra Mercato. Le schede per la votazione saranno disponibili presso lo stand di Associazione Centrifuga. Nelle precedenti edizioni il riconoscimento è stato attribuito a Villa Persani (2018), Malga Ribelle (2019), Cantina El Zeremia (2021) e Seppi Weingut (2022).



Data: 25 marzo 2023

Testata: Rai News – TGR Trento

Link: <https://www.rainews.it/tgr/trento/notiziari/video/2023/03/TGR-Trentino-Alto-Adige-Trento-del-25032023-ore-1930-8396d625-c7c6-4324-9ed0-8db92f2438d1.html>

TGR | 25 Mar 2023

Edizione delle ore 19:30
Prossima edizione in diretta alle
ore 14:00

Condividi

VINIFERA, PROTAGONISTI | VITIGNI RESISTENTI TGR

Link: <https://www.gazzettadellevali.it/attualita/vinifera-grande-evento-a-trento-fiere-con-100-vignaioli-italiani-ed-esteri-414266/>

Vinifera: grande evento a Trento Fiere con 100 vignaioli italiani ed esteri

sabato, 25 marzo 2023

Trento – **Vinifera**, grande evento **oggi** – sabato 25 marzo – e **domani** a **Trento Fiere**: la quinta edizione della rassegna conta più di **100 vignaioli italiani** ed **esteri**, con una presenza ampliata di produttori provenienti da Francia, Svizzera, Austria e Slovenia e numerosi artigiani del cibo (foto © Margherita Boccali)

VINIFERA – La **quinta edizione di Vinifera**, mostra mercato dedicata ai vini e ai cibi dei territori dell'arco alpino, fa da richiamo per un vasto territorio, oltre al Trentino, con l'obiettivo di mettere in evidenza l'aspetto agricolo della viticoltura. La rassegna, a cui partecipano piccole e medie realtà artigianali biologiche e



biodinamiche, è infatti dedicata al legame tra agricoltura e territorio alpino. *“Con questa scelta intendiamo mettere in luce l'attività dei viticoltori che saranno presenti a Vinifera – spiega **Luisa Tomasini**, portavoce dell'Associazione Centrifuga che organizza l'evento -. All'interno della propria azienda in molti casi si occupano della produzione di vino ma anche di frutta, ortaggi, miele, sementi, formaggi e, più in generale, di preservare e valorizzare il luogo dove vivono e le sue peculiarità, realizzando prodotti unici di altissima qualità”.*

Dal punto di vista geografico, l'edizione 2023 rivolgerà lo sguardo anche ai produttori d'oltralpe, con una presenza ampliata di vignaioli provenienti da Francia, Svizzera, Austria e Slovenia e con un territorio ospite che verrà svelato a inizio anno. La crescente internazionalizzazione dell'evento ha portato alla realizzazione del sito internet www.viniferaforum.it anche in inglese e tutta la comunicazione sarà veicolata in doppia lingua.

*“Vinifera è per noi da sempre uno spazio di condivisione, educazione e convivialità, ideato per scoprire gli artigiani alpini scelti con cura da Associazione Centrifuga – prosegue **Tomasini** – Una selezione ispirata dalla capacità di far esprimere il territorio attraverso il vino e dalle relazioni umane che ci hanno fatto innamorare dei tanti produttori protagonisti della nostra mostra mercato”.*

PRO.SIT. – Vinifera, 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, 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). 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.

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”.*

INFO

Vinifera a Trento

Quando: sabato 25 e domenica 26
marzo

Dove: Trento Fiere, in via
Briamasco, 2

Orari di apertura al pubblico: dalle 11 alle 19

Info: www.viniferaforum.it



Pro.Sit. – Tasting Ideas in a Professional Situation

Quando: lunedì 27 marzo

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. Ultimo ingresso entro le 16

Prezzo: calice e taschina 15 euro.

Info: www.viniferaforum.it/pro-sit/

Link: <https://www.ildolomiti.it/blog/ades-by-nereo-pederzoli/da-vinifera-a-bollicine-in-villa-con-lassurda-richiesta-di-tacco-7-per-le-donne-e-il-trentino-come-sempre-diviso-a-vinality-arriva-un-tour-de-force-del-vino>

SOCIETÀ

Da Vinifera a Bollicine in Villa (con l'assurda richiesta di sacco 7 per le donne) e il Trentino (come sempre) diviso a Vinality: arriva un tour de force del vino

Si è partiti con Vinifera e DivinNosiola, poi una sequenza serrata tra Summa, Viniveri, VinNatur e Bollicine in Villa prima dell'apoteosi enoica di Vinality. Ma qual è l'immagine del vino Made in Trentino se tralasciamo il prestigio delle sue rinomate bollicine?



Di **Ades, by Nereo Pederzoli** - 26 marzo 2023

Cercherò di stuzzicare curiosità e piacevolezze. Lasciando sempre spazio nel bicchiere alla fantasia

Vinifera, DivinNosiola, poi una sequenza serrata: **Summa, Viniveri, VinNatur, Bollicine in Villa** e l'apoteosi enoica di **Vinality**. Tutto questo tra ieri, i giorni di fine marzo e specialmente nella prima settimana di aprile. Un *tourdeforce* - tutto attaccato - per degustazioni comparative, per immergersi nella più disparata scoperta del vino, rassegna che rivalutano la socialità post pandemica.

Vinifera è partita col botto, a Trento, negli spazi del Cte, quelli attigui il Muse - che domani ospiterà **Pro.sit.** un Forum dedicato ai professionisti del vino - letteralmente presi d'assalto da schiere di giovani, i **wine lovers** desiderosi (curiosi) di gustare - e acquistare - le chicche di un centinaio di vignaioli da tutto l'arco alpino, con quelli dell'**Etna** in gran spolvero.

Mille persone al giorno - ieri tutto esaurito - entrate rigorosamente su prenotazione, per consentire facili scambi sensoriali, parlare con i produttori, rilanciare idee. Sui tavoli (spartani bancali in legno) una lunga sequenza di vini prettamente biologici, molti definiti "naturali", altri "colfondo", tra biodinamica e vinificazioni di uve da **varietà Piwi**, quelle che in campagna non necessitano di alcun trattamento chimico.

Atmosfera rilassata, molta attenzione alla sostenibilità, alla **convivialità enogastronomica** - aree riservate al cibo, fattorie, giovani cuochi, altrettanti panificatori, casari, birrai, torrefattori di caffè - con finalità per nulla da business: tolte le spese per l'organizzazione, il ricavato sarà devoluto al **Centro antiviolenza di Trento.**

Vinifera, iniziativa con poca esperienza alle spalle, scarso supporto istituzionale (a parte il Comune di Trento) nessuna interazione con **Consorzio Vini del Trentino**, neppure con i blasonati **Trentodoc**, ma rassegna che riesce a coinvolgere schiere di consumatori davvero responsabili, quanti bevono più per capire che per sballare.

Link: <https://vendemmie.com/storie/dialogo-enoico-tra-montagne-dallarco-alpino-alletna-a-vinifera-2023/>



Dialogo enoico tra montagne: dall'arco alpino all'Etna a Vinifera 2023

● Storie 📅 04 Aprile 2023

Un'intesa così forte da azzerare le lontananze geografiche. L'incontro enoico tra le realtà d'Oltralpe e quelle dell'Etna, territorio ospite di Vinifera 2023.

di Valeria Lopis Rossi

Un dialogo ideale tra montagne che non si incontrano ma "parlano" la stessa lingua del vino fatta di scelte e impegno, umanità e asperità.

Vinifera 2023 è stata una tre giorni dedicata ai custodi dell'arco alpino: un centinaio di vignaioli e artigiani sostenibili prevalentemente italiani ma sono state significative le rappresentanze da Francia, Slovenia, Austria e Svizzera, che si sono dati appuntamento a Trento.

Tema sotto traccia – ma neanche tanto velato – il sempre più veloce cambiamento climatico con la conseguente risposta dei territori che tra le strategie possibili includono la riscoperta degli autoctoni, più inclini all'ottimizzazione delle risorse di suolo e acqua in quello che sembra ormai un processo irreversibile. Molto presenti anche le produzioni da regimi biologici e i resistenti conosciuti anche con l'acronimo PIWI, i vitigni geneticamente selezionati che riescono a sottrarsi all'attacco delle malattie riducendo notevolmente il numero di trattamenti e l'impatto sull'ambiente.

“Lo spirito di Vinifera è un po’ diverso da altre occasioni del vino: non siamo gente che lavora nel settore ed è un evento che si pone con un orientamento inclusivo e partecipativo – interviene a margine dell’ultima giornata Stefano Cimadom, organizzatore e presidente dell’Associazione Centrifuga che promuove l’iniziativa -. Quello che ci interessa è la rete che si crea tra produttori e pubblico, il contatto con le altre associazioni e le istituzioni. L’intenzione è valorizzare l’approccio sostenibile dei piccoli produttori che riescono a rimanere ancorati al proprio areale e ad essere sentinelle attive a protezione non soltanto di un paesaggio ma anche di una cultura, portando avanti un’idea che magari non è sempre economicamente premiante ma rappresenta un modello etico, al quale credo che anche i grandi prima o poi torneranno a ispirarsi”.

Mostra mercato che favorisce incontro tra domanda e offerta, a battenti chiusi la quinta edizione consacra Vinifera come esperienza collettiva mirata a incentivare l’economia di relazione e la fruizione consapevole dei prodotti. Una visione sociale e solidale del vino che in un solo weekend ha coinvolto oltre 2.000 visitatori ai quale sommare i circa 150 partecipanti delle 7 masterclass in programma, e che nell’ottica del concreto supporto ha anche previsto una buona parte degli incassi in beneficenza.



Il vulcano e le montagne: Etna DOC territorio ospite

Un’intesa tra cime svettanti così forte da azzerare le lontananze geografiche: è l’incontro enoico tra le realtà d’Oltralpe e quelle della denominazione Etna, territorio ospite di Vinifera 2023.

Vignaioli che lavorano a più di 1.400 km di distanza ma che hanno in comune un rapporto viscerale con il luogo, concetto ampiamente affrontato durante la masterclass **“I versanti dell’Etna”** alla quale hanno partecipato per raccontarsi tra assaggi e storie personali i 5 produttori etnei volati a Trento: Pierluca Beneventano della Corte, Giovanni ed Emanuela Raiti, Gloria Di Paola, Serena Guerrera e Sebastiano Vinci, Domenico Mancuso, hanno trasferito attraverso la loro esperienza e i loro vini la diversità stilistica e allo stesso tempo la particolare riconoscibilità vulcanica che caratterizza l’Etna.

“I nostri piccoli produttori del sud non si sentono poi così diversi dai colleghi alpini – spiega il direttore Maurizio Lunetta del Consorzio Etna DOC –; il vulcano è una montagna che raggiunge i 3.300 metri altezza, per alcuni aspetti ci consideriamo un po’ continentali anche se immersi in un’isola mediterranea e solare: i nostri vini rispecchiano questa complessità e i nostri vignaioli i si fanno carico di tutta l’imprevedibilità di interagire con il vulcano attivo più alto d’Europa”.

Link: <https://ritaglidiviaggio.it/2023/04/08/vinifera-trento/>

Vinifera: in mostra vino, cibo e cultura dell'artigianato dell'arco alpino

pubblicato da RITAGLIDIVIAGGIO

APR 8, 2023

SHARE



I vignaioli sono oltre 100 e la selezione è stata fatta in base al percorso che queste piccole e medie aziende compiono dalla vigna alla bottiglia, ovvero con la pratica di una **viticultura sostenibile che tutela il territorio**, in cui la qualità viene cercata nel rispetto del passato e della tradizione.

Una filosofia che conduce dritta al confronto e alla **condivisione anche con il consumatore**, chiamato a fare a sua volta una scelta consapevole e responsabile.

È questo lo spazio aperto che ha portato **L'Associazione Centrifuga** a creare **Vinifera**, non una semplice mostra mercato dei vini, ma un evento che, alla conoscenza dei vini, passando attraverso arte e cultura, accompagna anche un percorso parallelo sul cibo, coinvolgendo alcuni piccoli produttori del Trentino che coltivano la propria terra con passione e ricerca, su filiere corte, gusti autentici, mescolanze di conoscenze e di idee che dal passato si contaminano con il presente.

L'Associazione Centrifuga

L'Associazione Centrifuga è nata nel 2017 e ha sede a Rovereto, in provincia di Trento, ed è formata da **giovani professionisti con competenze diverse** il cui obiettivo è realizzare iniziative dedicate alla **produzione biologica e sostenibile in campo agricolo e vitivinicolo** che siano spazi di incontro in cui provare a rappresentare la produzione e il consumo di vino, di cibo e in generale dei prodotti del territorio in una scelta più consapevole e responsabile.



Con questo obiettivo è possibile immaginare la promozione della **cultura della diversità, della biodiversità, della decrescita e del benessere**, in un'ottica di maggiore responsabilità verso l'ambiente, la società e in generale sul modo in cui le persone stanno insieme.

Le iniziative realizzate sono quindi volte a realizzare spazi di conoscenza, scambio e confronto tra produttori, consumatori e cittadini. **Vinifera è il primo grande evento** realizzato dall'associazione.

L'EDIZIONE 2023

La mostra mercato dedicata ai vini dei territori alpini, organizzata, giunta alla quinta edizione, svolta a **Trento** il 25 e il 26 marzo scorsi, ha proposto anche un **percorso di divulgazione** molto interessante fatto di **otto originali incontri a tema – il Forum "Cultivare l'arco alpino"** -, iniziato un mese prima rispetto all'evento principale: dai vini e dai loro vignaioli rappresentati da 20 illustratori in una cantina a Faedo al rapporto tra vino e miele nella Val di Non, dalla presentazione della nuova rivista "Profondo Rossbach" edita dall'associazione dell'omonima valle alla proiezione del documentario "I ribelli della montagna" tra i vincitori dello scorso Trento Film Festival, fino al confronto sulla transizione agroecologica, alla degustazione di vini in anfora, al racconto della cultura del pane, alla partecipazione a un trekking tra i vigneti della Val Cembra e ai racconti di viaggi sulle Alpi.

Non solo. Alla mostra il 25 e il 26 marzo si sono affiancate **quattro masterclass** su microvinificazioni e imbottigliamenti, i vini dei diversi versanti dell'Etna, quelli della montagna calabrese e quelli di Sassella e Valtellina. Il 27 marzo, infine, è stata la volta di **Pro.Sit.-Tasting Ideas in a Professional Situation**, un'occasione di incontri e assaggi pensata questa volta per i professionisti del vino con un itinerario per scoprire il valore e le caratteristiche dei vini dell'arco alpino, assaggiarli in abbinamento con uno chef stellato e scoprire il libro "Valsusa, emozioni da bere".



La guida di Vinifera 2023

LA MIA ESPERIENZA

Con una giornata di sabato 25 marzo già *sold out* il giorno precedente, ho pensato di visitare la mostra mercato alla sua apertura, in modo da trovare poca gente, produttori meno stanchi e tutta l'offerta a disposizione. Con oltre 100 produttori c'è ovviamente l'imbarazzo della scelta. La cosa bella quando si assaggia un vino è anche quella di **scoprire la storia dell'azienda che lo produce e del territorio** in cui viene realizzato. Spesso infatti i vignaioli si dedicano anche alla coltivazione di frutta, ortaggi, miele, sementi, formaggi o comunque alla valorizzazione del luogo in cui vivono.

Per la prima volta quest'anno sono stati presenti anche piccoli produttori d'oltralpe, provenienti da **Francia, Austria, Svizzera e Slovenia**, per offrire un'esperienza a tutto tondo delle produzioni in alta quota. Ospite d'eccezione quest'anno i **vini vulcanici dell'Etna**, di cui è stato possibile scoprire la diversità delle produzioni a seconda del versante del vulcano più alto e più attivo d'Europa su cui sono coltivati i vigneti. Presenti infine due produttori di **birre** e tre produttori di **sidri**. Non è potuto fare a meno di provare qualche vino della mia amata Slovenia (UOU e Emil Tavcar) e del mio Friuli Venezia Giulia (in particolare lo Schioppettino di Anticobroilo di Prepotto e la malvasia di Zahar sul Carso goriziano), per poi assaggiare un paio di vini vulcanici dell'Etna (Tre mi.la. e Barone Beneventano). Occasione ottima anche per provare alcuni famosi vini trentini, come ad esempio **Comai** di Riva del Garda, ma anche le diverse proposte della **Cantina Sociale di Trento**, attiva dal 1956. Mi ha positivamente stupita infine una giovane realtà francese, **Les Raisins Suspendus**: Angela e Maxime, giovane coppia di vignaioli, producono tre vini, uno Chardonnay, un Merlot e un vino dalle vecchie vigne a 950 metri su terreni abbandonati e dimenticati sulle Hautes-Alpes nel Massiccio de l'Embrunais e prima ancora nel Gard, Terres du Gauguin. Davvero deliziosi infine i diversi tipi di sidro di **Apple Blood** di Federico Pedrolli, il cui frutteto e sidreria si trovano a Terre d'Adige, nella Piana Rotaliana.



Vini vulcanici



UOU dalla Slovenia



Les Raisins Suspendus dalla Francia

La sezione dedicata agli **artigiani del cibo** ospita **20 aziende**. Tra i prodotti che ho assaggiato e amato, c'è sicuramente il **gelato "contadino" di Mami di Ponte Arche** -Terme di Comano, in provincia di Trento, al 100% naturale, senza conservanti e simili e che utilizza il latte e i prodotti caseari provenienti esclusivamente dal piccolo allevamento non intensivo a chilometro zero **Misonet 46**, il cui titolare Oscar nel 2017 ha avviato la sua latteria di montagna con un allevamento di mucche Brune e Rendene nella stalla di Flavé. Le **marmellate di Biodebiasi** invece già le conoscevo e sono meravigliose: è una giovane azienda sulle colline di Isera, una terrazza con vista sull'intera Vallagarina dove si coltivano mele, fragole, piccoli frutti e molti ortaggi secondo il metodo dell'agricoltura biologica con laboratorio artigianale per la trasformazione dei prodotti che non sono venduti freschi. Menzione speciale ai **formaggi di Stella Alpina**, un'azienda agricola produttrice d'eccellenza del Piemonte.

All'esterno del padiglione della mostra mercato, uno spazio con tavoli dove poter rilassarsi e degustare i vini e un ampio tendone ideale per una pausa pranzo o cena con i menù di altre interessanti realtà. Io ho scelto lo stand di **Slow Food Youth Network Trentino Alto Adige** che proponeva un menù con focaccia con trota marinata alle erbe spontanee, ricotta e miele, polenta di Storo con maionese al rafano e speck croccante e canederli di segale con crema di porro affumicato, noci del Bleggio e aceto di rapa rossa. Tutto davvero delizioso!

Alla fine, prima di uscire, si può anche **votare il vignaiolo preferito**. Quest'anno ha vinto **Weine Reyter**, azienda di Bolzano che produce quattro vini (tra cui due Lagrein) e coltiva quattro ettari di vigneti su un terreno alluvionale porfirico e morenico dei fiumi Talvera e Isarco a Bolzano, calcareo a Caldaro.

Appuntamento a Vinifera 2024!



Il gelato contadino



La polenta di Storo croccante



I formaggi di Stella Alpina



Data: 12 aprile 2023

Testata: Wine Meridian

Link: <https://www.winemeridian.com/approfondimenti/vinifera-enoica-ed-eroica-vignaioli-di-nicchia-per-comunicare-ai-wine-lovers/>

Vinifera enoica ed eroica: vignaioli di nicchia per comunicare ai wine lovers

Sabato 25 e domenica 26 marzo si è svolta a Trento la quinta edizione di Vinifera, manifestazione dedicata ai produttori dell'arco alpino per promuovere vini naturali, biologici, biodinamici e legati al tema della sostenibilità.

Di Giulia Ledda

Sabato 25 e domenica 26 marzo si è svolta a Trento la quinta edizione di Vinifera, evento dedicato ai produttori vitivinicoli dell'arco alpino, che ha visto la partecipazione di oltre 100 espositori, provenienti da diverse aree del Nord Italia - Alto Adige/Südtirol, Friuli-Venezia Giulia, Liguria, Lombardia, Piemonte, Trentino, Valle d'Aosta, Veneto - e dall'estero: Austria, Francia, Slovenia e Svizzera.

Abbiamo fatto due chiacchiere con gli organizzatori della manifestazione, l'Associazione Centrifuga, nata nel 2017 con lo scopo di promuovere lo sviluppo sociale e culturale del territorio, soprattutto in ambito agricolo e vitivinicolo.

La kermesse prende spunto dal movimento Terre e Libertà/Critical Wine indetto da Luigi Veronelli: una serie di appuntamenti nati per promuovere la qualità dei piccoli viticoltori sostenibili, slegati da organizzazioni o circuiti specifici. L'obiettivo di Vinifera è proprio perseguire questo filone e far sì che qualsiasi wine lover, che partecipa con curiosità ed interesse, torni a casa desideroso di saperne di più.

Il leitmotiv della manifestazione è proprio accrescere la conoscenza di chi degusta e comunicare la passione dei produttori che si cela dietro al vino.

Per quanto riguarda le cantine, il requisito fondamentale per essere parte della squadra - a parte "sporcarsi le mani" con la terra e la viticoltura - è appartenere al perimetro dell'arco alpino, area con le proprie peculiarità geologiche, morfologiche e culturali, e che riesce a far fronte al cambiamento climatico in maniera più marcata rispetto ad altri territori. Stando alle parole che abbiamo scambiato con alcuni vignaioli presenti in fiera, chi coltiva in montagna può lavorare sulle altimetrie e spingersi verso terreni più freschi, ottenendo vini dallo stile più vivace e meno pesante, che ultimamente incontrano sempre di più i palati dei consumatori.

Altra prerogativa per partecipare: la sostenibilità, non necessariamente certificata (anche se molti hanno la certificazione biologica, soprattutto i trentini) ma che costituisce un dato di fatto per quanto riguarda la conduzione dell'azienda. C'è chi sceglie di non apporre nessun marchio specifico in etichetta, non sentendosi in dovere di "giustificare" ciò che accade in vigna e in cantina, tendenza che si riscontra in molti piccoli produttori o pionieri del vino naturale.

Terza regola per esporre alla fiera: la dimensione aziendale. Vengono ammesse aziende sotto i 15 ettari - a parte poche eccezioni, come chi riconferma la propria presenza ad ogni edizione o, in ogni caso, appartiene alla categoria della sostenibilità -, per valorizzare una produzione di nicchia, spesso a conduzione familiare oppure, al contrario, nata dalla volontà e le ambizioni delle nuove generazioni.

Tutte le cantine dell'arco alpino che rientrano in questi requisiti sono quindi le benvenute, per favorire non solo il Trentino, ma tutti i territori: i rappresentanti della Provincia Autonoma costituiscono infatti solo un quinto degli espositori, numeri volutamente ricercati dagli organizzatori per mantenere le giuste proporzioni.

Trento ne esce comunque arricchita e promossa dall'iniziativa, la quale non è stata affatto un appuntamento "one shot", ma è stata preceduta dal Forum dal titolo "Coltivare l'arco alpino", un ricco programma di assaggi e masterclass che hanno animato la città a partire dal 24 febbraio.

Lo scopo della manifestazione è inoltre annoverare, di volta in volta, alcuni special guests al di fuori delle Alpi, per creare sinergie e parallelismi. Quest'anno è stato il turno di sei produttori dell'Etna, ospiti d'eccezione, a cui è stata dedicata anche una masterclass.

Ma è tutto oro quel che luccica? I fondatori dell'associazione si proclamano al 100% wine lovers ed è proprio questo il target di Vinifera, che intende rivolgersi in prima battuta ad enoappassionati con una logica inclusiva, con elementi indicativi come il prezzo accessibile del biglietto (sui 25 €), l'easy mood dell'evento, un allestimento semplice ed efficace, l'essenzialità negli spazi e un pubblico variegato.

Tuttavia, spesso chi visita la fiera, anche secondo le aspettative delle cantine, è comunque un certo tipo di persona, in qualche modo intenditore, che ricerca prodotti particolari e specifici - vini naturali, biologici o biodinamici -, e che ha un'idea di ciò che troverà e degusterà. Aspetti sicuramente positivi per i produttori, che possono interfacciarsi con un interlocutore di un certo livello, ma che fanno sì che la manifestazione rimanga "una nicchia nella nicchia".

In ogni caso, dato che le cantine tengono molto al loro pubblico, dedicano volentieri del tempo a raccontare i loro prodotti a chi è disposto ad ascoltarli. Proprio per questo motivo, gli organizzatori, alla vigilia dell'evento, hanno deciso di contingentare gli ingressi, per rendere l'atmosfera più vivibile e permettere a chiunque di interagire con i giusti tempi e spazi.

Anche se i wine lovers costituiscono il fulcro dei visitatori (con numeri che si sono aggirati intorno ai 1.000 partecipanti al giorno), c'è stata comunque l'esigenza da parte dell'organizzazione di richiamare all'appello gli addetti ai lavori – enologi, tecnici, sommelier ma soprattutto ristoratori ed enotecari –, per i quali è stato creato un momento specifico, Pro.Sit., degustazioni e masterclass che si sono svolte lunedì 27 marzo al MUSE di Trento. Necessità scaturita per incontrare le richieste delle aziende espositrici e compensare l'investimento di queste ultime per la loro partecipazione alla fiera.

Il business non comunque è il vero focus dell'iniziativa, anche dal punto di vista delle vendite dirette b2c. Alcune cantine decidono di non spingere volutamente gli acquisti allo stand, preferiscono incentivare gli ospiti ad andarli a visitare sul loro territorio o intendono semplicemente raccontarsi piuttosto che dedicarsi ad affari.

Il senso di partecipare all'evento, per molti produttori, è sentirsi parte di un sistema e di una filosofia che li rappresenti, una sorta di utopia, ma guidata dalla passione per il proprio lavoro e di volerlo comunicare al meglio.

Vinifera è quindi uno spazio aperto dove assaggiare idee genuine, incrociare sguardi autentici, stringere mani artigiane e affidarsi a cuori appassionati. Un luogo dove incontrarsi, confrontarsi e discutere. Il mondo del vino forse ha bisogno di più eventi di questo tipo e di incentivarne lo storytelling, cercando allo stesso tempo di ampliare il raggio d'azione per gli addetti ai lavori e di generare introiti secondo le logiche di mercato.



RASSEGNA STAMPA

2022 - 2023