



Vinifera 2023, a Trento va in scena la quinta edizione

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

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 Lisignago)

"**Coltivare 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 sperimenterà 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.viniferaforum.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.viniferaforum.it

Data di creazione

09/03/2023

Autore

amanda-arena