Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 724 del 23/03/2012

Dal 25 al 28 marzo l'importante fiera italiana dedicata al mondo vitivinicolo

"VINITALY", IL TERRITORIO IN UN CALICE

Il Trentino sarà a Verona con circa 80 produttori ed un'area istituzionale dedicata alla degustazione di vini e grappe, all'ospitalità e alla gastronomia del territorio. Mellarini:"Ci presentiamo uniti e con uno sguardo a 360' sulle nostre eccellenze"-

Ottanta sono i produttori e i distillatori pronti a presentarsi alla 46ª edizione di Vinitaly, il più importante appuntamento italiano dedicato al settore, capace di attrarre quattromila espositori provenienti da tutto il mondo. Un'edizione speciale quella del 2012, suddivisa su quattro giornate, da domenica 25 a mercoledì 28 marzo, organizzata in questo modo per rendere più attrattiva la manifestazione ad un target più specializzato e professionale.
L'area istituzionale Trentino si troverà all'interno del padiglione 3, con uno spazio di circa 400 metri quadrati, organizzato dall'Assessorato all'Agricoltura, Foreste, Turismo e Promozione della Provincia autonoma di Trento, dalla Camera di Commercio, da Trentino Marketing e da Trentino Sprint, pensato per le degustazioni, per gli approfondimenti e per gli incontri con le aziende e presentato questa mattina presso sala Belli.
"Lo stand - ha spiegato durante la conferenza stampa il direttore generale di Trentino Marketing Paolo Manfrini - sarà suddiviso in spazi riservati alle diverse attività. In posizione centrale troveremo il bancone dedicato a Trentodoc, presente attraverso le etichette delle aziende aderenti al marchio collettivo. L'Enoteca Provinciale di Palazzo Roccabruna sarà collocata all'interno, con la proposta dei vini testimonial Nosiola, Müller Thurgau, Vino Santo, Marzemino e Teroldego. A fianco dell'area istituzionale vi sarà l'Istituto di Tutela Grappa del Trentino, mentre la Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige sarà presente con le anteprime della vendemmia 2011, tra i quali le quattro nuovi cru della linea Monastero".
Novità di questa edizione sarà l'area gastronomica, attraverso la quale verranno proposti assaggi di salumi e formaggi di alpeggio, insieme al pane, grazie alla collaborazione con la Federazione Allevatori e l'Associazione Panificatori del Trentino.
"Si tratta di una vetrina importantissima – ha detto l'assessore provinciale all'agricoltura, foreste, turismo e promozione Tiziano Mellarini – dove il Trentino si presenta in modo unitario, forte delle sue eccellenze con un'area collettiva aziendale più grande e completa di quella degli anni scorsi.
Mi auguro che questo Vinitaly rappresenti un'occasione per superare la frammentazione presente nel mondo del vino, sulla scia della positiva esperienza di poche settimane fa a Prowein, che ha visto un grande sforzo unitario dei produttori trentini, valore aggiunto per un'ottima riuscita della "spedizione"".
Tra le novità dello stand istituzionale c'è la saletta degustazioni, dove, attraverso un fitto programma, nelle giornate di lunedì, martedì e mercoledì verranno proposti agli ospiti approfondimenti sui vini e grappe del territorio. La domenica 25 quest'area sarà invece dedicata agli incontri fra i produttori e i "buyer" esteri, un momento importante, organizzato e coordinato da Trentino Sprint, dove la domanda internazionale sarà messa a confronto con l'offerta trentina. Durante tutta la giornata i produttori si alterneranno per proporre i propri vini.
Il programma prevede, inoltre, lunedì 26 marzo alle ore 15, presso la Sala Tulipano, una degustazione organizzata dall'Istituto TRENTO DOC. Attraverso la selezione di alcune etichette di prestigio, evidenzierà la "duttilità" del metodo classico trentino, in grado di sposarsi a tutto pasto sia con piatti della tradizione italiana sia con le proposte gastronomiche della cucina internazionale. Un appuntamento, questo, che apre il concorso Carta Vini Trentodoc, realizzato per volontà dei produttori che aderiscono all'Istituto TRENTO DOC, nato per premiare i ristoratori italiani che più di altri credono nella straordinaria abbinabilità di questo vino. La degustazione verrà condotta da Marco Sabellico, uno dei massimi esperti di bollicine in Italia, curatore della Guida Vini del Gambero Rosso. Gli abbinamenti saranno curati dagli chef degli hotel

Trentino Charme. "Una partnership di alto livello – ha detto Fabio Piccoli, direttore di Trentodoc – che consolida anche da un punto di vista promozionale la forza qualitativa delle bollicine trentine".
A "Vinitaly" saranno infine presenti anche le Strade del Vino e dei Sapori del Trentino, che associeranno ai vini trentini i prodotti tipici di punta di questa terra: "Una vetrina fantastica, per noi una grande opportunità" ha detto il presidente Francesco Antoniolli. (ac) -

()