

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. 1723 del 27/06/2024

Appuntamento dal 20 al 22 settembre in città e nelle case spumantistiche

Trentodoc Festival 2024: bollicine di montagna protagoniste di incontri, arte ed eventi

Un'esperienza che intreccia sapori, paesaggi e - soprattutto - persone. Ecco Trentodoc Festival, evento diffuso che dal 20 al 22 settembre 2024 abbraccerà i territori di produzione con il loro patrimonio storico e culturale e i gioielli dell'arte della città capoluogo. Tre giorni di festa per degustare, scoprire e condividere le bollicine Trentodoc, approfondendo le caratteristiche che le rendono un'eccellenza. La kermesse - promossa dalla Provincia autonoma di Trento e organizzata da Istituto Trento Doc e Trentino Marketing, in collaborazione con Corriere della Sera – coinvolgerà per l'intero fine settimana professionisti del settore e appassionati, ma anche grandi enologi e personaggi del mondo del vino, del cibo e dello spettacolo come Beppe Vessicchio, direttore d'orchestra noto al grande pubblico anche per le numerose presenze al Festival di Sanremo e l'attrice e comica Brenda Lodigiani, apprezzata nei ruoli di Annalàisa al GialappaShow e la Milanese imbruttita. Sarà un'esperienza a tutto tondo, un viaggio sensoriale tra degustazioni guidate, show cooking, dibattiti, feste e momenti di socialità. Ma il cuore del Trentodoc Festival batterà soprattutto nelle case spumantistiche, che organizzeranno appuntamenti in luoghi suggestivi, wine trekking ed esperienze enogastronomiche per conoscere Trentodoc là dove nasce. Non mancheranno degustazioni tecniche, yoga in vigna, musica dal vivo e incontri didattici. La città di Trento, con i suoi cortili, i parchi e i palazzi storici, assieme agli altri luoghi protagonisti dell'evento su tutto il territorio, saranno il palcoscenico perfetto per questa celebrazione dei sensi. L'enoteca provinciale di Palazzo Roccabruna accoglierà gli ospiti per raccontare Trentodoc, accanto agli itinerari delle Aziende di promozione turistica e delle Strade del Vino e dei Sapori. E ancora: bar e winebar, ristoranti, alberghi, agritur ed enoteche animeranno il lungo weekend proponendo eventi, degustazioni e menù abbinati a Trentodoc. Ogni sorso ed ogni morso sarà un'emozione, un tributo alla terra che li ha generati.

Trentodoc è prodotto da uve esclusivamente trentine con il metodo classico. Le etichette proposte dalle 67 case spumantistiche associate all'Istituto Trento Doc sono riconosciute per la loro eleganza e per il loro equilibrio tra freschezza e struttura.

Il Festival è un'importante vetrina: lo scorso anno oltre ottomila persone (il doppio rispetto al 2022) avevano partecipato agli eventi promossi sul territorio trentino e nelle otto location individuate nella città di Trento (Palazzo Roccabruna, Palazzo Geremia, Palazzo Ocse, Chiostro degli Agostiniani, Loggia del Romanino al Castello del Buonconsiglio, Palazzo Bortolazzi sede SOSAT, Fondazione Caritro, Giardini parco di San Marco).

Per il 2024, sono previsti oltre 40 eventi in città e 97 nelle case spumantistiche del Trentino, con un ricco programma di incontri a cura di Luciano Ferraro, vicedirettore di Corriere della Sera e direttore artistico di Trentodoc Festival, e delle firme di Corriere della Sera che coinvolgerà molte personalità di spicco nazionali e internazionali.

Le bollicine Trentodoc, frutto di una terra generosa e di mani sapienti, saranno le protagoniste di questi tre giorni, dal 20 al 22 settembre 2024. Ogni sorso sarà un invito a esplorare, a gustare, a emozionarsi. Il vero cuore del festival batterà nell'incontro tra le persone, nel condividere esperienze, nel raccontarsi, nel creare legami che vanno oltre il tempo dell'evento. Un'opportunità per ricordare che, nonostante la velocità del mondo, esistono ancora spazi dove il tempo si dilata, dove le emozioni si intensificano, dove i sorrisi si incontrano e si riconoscono.

Trentodoc in Cantina.

Le case spumantistiche apriranno le porte ai visitatori per vivere esperienze all'insegna della qualità e della genuinità negli spazi in cui i produttori trascorrono le loro giornate. Lo scorso anno tutti gli oltre 80 eventi organizzati erano andati sold out: per questo, nel 2024 l'offerta sarà ancora più ampia con 97 appuntamenti su tutto il territorio. Accanto alle degustazioni più tradizionali, sarà possibile viaggiare con l'immaginazione grazie a eventi creativi per coniugare movimento, cultura e spettacolo.

Wine talk.

Una serie di conversazioni su temi di attualità legati al mondo del vino e del Trentodoc, che spaziano dall'intelligenza artificiale al futuro della vigna, ai nuovi mercati. Parteciperanno, tra gli altri, Edoardo Vigna (caporedattore Corriere della Sera, responsabile di Pianeta 2030), Graziana Grassini (enologa e consulente), monsignor Martino Signoretto (rettore del Santuario della Madonna della Corona), Massimo Sideri (editorialista di Corriere della Sera), Arnaud Fabre (presidente Alexandre Bonnet), Georg Riedel (fondatore Riedel), Sandro Camilli (presidente Ais), Michele Fino (scrittore e professore dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo), Riccardo Cotarella (presidente Assoenologi) e Giulia Caffiero (assistant restaurant manager e juice specialist, ristorante Geranium di Copenaghen).

Cook tales.

Un viaggio nel gusto e nel genio creativo degli Chef più interessanti del panorama italiano ed europeo, per scoprire le nuove frontiere e tendenze della cucina internazionale, il legame con il territorio Trentino e le affascinanti peculiarità dell'universo del Trentodoc. Una serie di incontri e show cooking che coinvolgeranno rinomati chef stellati e chef trentini che si confronteranno per narrare l'armoniosa unione tra le bollicine di montagna e l'alta cucina. Parleremo dei fermentati con Ariel Hagen, Chef di Borgo San Pietro, della cucina di montagna da nord a sud con Riccardo Gaspari e Antonio Biafora, di fuoco e brace con Errico Recanati e Michelangelo Mammoliti, e dell'utilizzo di funghi, delle alghe e dei prodotti più particolari del bosco e del mare con Ada Stifani, Marco Ambrosino e Giuseppe D'Errico. E ancora, di tradizione e piatti che ci riportano al passato con gli Chef Giancarlo Perbellini e Davide Marzullo, e dell'alta cucina nell'hôtellerie con Vito Mollica, Chef del ristorante 'Atto' di Palazzo Portinari a Firenze.

Sparkling stories.

I protagonisti del mondo della cultura e dell'arte racconteranno il loro pensiero e le loro affinità con Trentodoc. Tra gli altri, intervengono il direttore d'orchestra Beppe Vessicchio, l'architetto Mario Cucinella, l'attrice e comica Brenda Lodigiani e il cantautore Vasco Brondi.

Trentodoc tasting.

Durante le tre giornate di Festival, si terranno 20 degustazioni tematiche che coinvolgeranno tutte le etichette delle 67 case spumantistiche associate all'Istituto Trento Doc. La conduzione sarà affidata ai 7 migliori sommelier d'Italia Premio Trentodoc: Cristian Maitan (2023), Alessandro Nigro Imperiale (2022), Stefano Berzi (2021), Valentino Tesi (2019), Simone Loguercio (2018), Roberto Anesi (2017), Maurizio Dante Filippi (2016). Alle degustazioni è confermata la presenza di Essie Avellan, Master of Wine esperta del mondo sparkling e, novità di quest'anno, a condurle ci sarà anche Pietro Russo, terzo Master of Wine italiano, nominato a Londra a febbraio 2024.

Download interviste e immagini a questo link:

<https://drive.google.com/drive/folders/15GLPns9NQ2izs6HZu1sRc2I7iIU2uHPJ?usp=sharing>

(sil.me.)

(a.bg)