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. 3544 del 19/12/2013

Presentate a Palazzo Roccabruna

LE ECCELLENZE TRENTINE NELLA "GUIDA" DE L'ESPRESSO

Sono 37 i ristoranti e 60 le cantine provinciali recensiti nell'edizione 2014 dell'autorevole pubblicazione diretta da Enzo Vizzari, specchio di "una terra tenace, che cresce anno dopo anno in qualità". Tra i ristoranti al top Locanda Margon e El Molin, nel settore vitivinicolo protagonisti i marchi "storici"-

Tutte le eccellenze del Trentino in 70 pagine, in un tour tra 37 ristoranti e 60 cantine di tutto il territorio. Garantisce l'autorevolezza della Guida de "L'Espresso", dedicata al mondo del vino e della ristorazione, edizione 2014, presentata ieri mattina nella Sala della Luna di Palazzo Roccabruna e realizzata in sinergia con Trentino Turismo e Promozione. Accanto alle tante conferme, come i marchi "storici" dell'enologia trentina Ferrari, San Leonardo e Foradori e gli chef Alfio Ghezzi e Alessandro Gilmozzi, la guida propone diverse new entry, a sottolineare una crescita qualitativa supportata in diversi casi da un vero e proprio ricambio generazionale.
"Da questo lavoro – ha spiegato durante la presentazione Enzo Vizzari, direttore responsabile della pubblicazione - si evince che in Trentino le cose "si fanno bene", come è unanimemente riconosciuto. Queste valutazioni, però, costituiscono anche una cartina tornasole importante per sapere dove si può migliorare e come presentarsi all'esterno con maggiore efficacia".
Nessun dubbio, riguardo alla serietà e all'autorevolezza dei giudizi. "Siamo di solito molto severi e molto "tirati" con i voti. Essere citati in questa Guida, anche senza stella, vuol dire classificarsi fra le principali 1.200 aziende italiane su svariate decine di migliaia. Solo 12 vantano le tre stelle. Pensiamo ad esempio ai vini, che vengono degustati in bottiglie anonime senza condizionamenti. L'etichetta si vede solo alla fine".
Un'autorevolezza sottolineata anche nell'intervento del presidente del Consorzio Vini del Trentino, Elvio Fronza:"Pubblicazioni come queste aiutano e supportano anche il nostro lavoro di valorizzazione e promozione della vitivinicoltura provinciale in tutte le sue espressioni".
Di prezioso strumento a favore del territorio ha parlato Paolo Manfrini, direttore di Trentino Turismo e Promozione: "Un valore aggiunto per il sistema turistico trentino, per i produttori e i ristoratori che sono nostri ambasciatori e ci portano un "quid pluris" in termini di crescita della nostra terra".
Danilo Moresco, presidente dell'Associazione ristoratori del Trentino, ha risposto al pungolo di Vizzari, che ha sottolineato come il settore vino sia cresciuto di più di quello dell'accoglienza:
"Dobbiamo cogliere questi stimoli al miglioramento, come peraltro stiamo già cercando di fare, un processo che necessita però il sostegno più convinto delle istituzioni".
Dal curatore della guida Luigi Costa è arrivata una fotografia della situazione provinciale:"In Trentino trovo una qualità superiore alla media. Certo i livelli possibili di miglioramento non finiscono mai". "Il Trentino – scrive nell'introduzione – anno dopo anno, cresce in qualità e si propone come una provincia ricca di ottime bottiglie". Il Top? Secondo la Guida, l'Extra Brut Riserva Lunelli del 2006 delle Cantine Ferrari (19/20) fra le bollicine, il Carmenère 2007 San Leonardo e lo "Sgarzon" Foradori tra i rossi (19/20), il Riesling Le Strope 2010 Zanotelli, il Besler Biank 2008 di Pojer&Sandri e l'Isidor 2010 dell'azienda agricola Fanti Giuseppe tra i bianchi (18/20). Una menzione e un 18 anche per il Vino Santo 2004 dell'azienda agricola Poli Giovanni.
La Guida "Vini e ristoranti – Trentino 2014", giunta alla quarta edizione, è curata da Luigi Costa, Ernesto Gentili, Fabio Rizzari e disponibile nelle edicole e nelle librerie da qualche giorno. Nel prossimo aprile sarà in allegato all'Espresso nella zona di Roma, dopo essere stata distribuita, negli anni scorsi, in altre zone d'Italia, in collaborazione con Trentino Turismo e Promozione.

(r.b.) -

()