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. 3274 del 24/11/2013

A Palazzo Roccabruna inaugurata venerdì la 9ª edizione dell'evento

SIPARIO ALZATO SU "TRENTODOC, BOLLICINE SULLA CITTÀ"

Nelle settimane che precedono il Natale, Trento è animata da iniziative legate alla tradizione, come i Mercatini e, per gli appassionati di enogastronomia, da "Trentodoc, Bollicine sulla Città", evento aperto venerdì pomeriggio a Palazzo Roccabruna. È stata la musica del coro di clarinetti della scuola "Il Diapason" del capoluogo a tagliare idealmente il nastro nella nobile dimora cinquecentesca nel centro storico cittadino, dove fino all'8 dicembre andrà in scena la nona edizione di questo appuntamento dedicato a Trentodoc. L'evento, organizzato da Trentino Turismo e Promozione, Istituto Trento Doc, Camera di Commercio in collaborazione con il Consorzio Vini e con la partecipazione delle Strade del Vino e dei Sapori del Trentino, è l'occasione privilegiata per degustare le bollicine di montagna in compagnia di produttori, chef, sommelier, operatori dei media e consumatori.-

"Questa manifestazione – ha esordito Paolo Manfrini, direttore generale di Trentino Turismo e Promozione – ha un grandissimo pregio, ovvero quello di legare la promozione di Trentodoc con le altre eccellenze turistiche e culturali del territorio, grazie al collegamento con il Muse, con i Mercatini di Natale e le proposte preparate dall'Apt del capoluogo. Siamo particolarmente felici di questa unione fra le punte di diamante dell'offerta trentina e della piena assunzione di responsabilità da parte del Consorzio nella promozione del Trentodoc". Una sala affollata, un grande entusiasmo e subito ecco la prima coda all'ingresso di Palazzo Roccabruna, in una giornata capace di fare immediatamente centro. "Nel 2004 fu questa manifestazione ad inaugurare questo splendido palazzo, Enoteca Provinciale del Trentino e Casa delle produzioni trentine – commenta Mauro Leveghi, segretario generale della Camera di Commercio – in queste stanze viene esaltata la qualità più importante delle nostre produzioni ovvero la montagna. Siamo orgogliosi di proporre in questa particolare occasione un prodotto che si lega indissolubilmente a questo elemento". "Tutti noi – ha aggiunto Elio Fronza, presidente del Consorzio dei Vini del Trentino – abbiamo un solo, grande, obiettivo: offrire un doveroso tributo alla nostra terra. Penso soprattutto ai produttori, primi responsabili di questo successo. Abbiamo la fortuna di avere fra le mani un prodotto del "paradiso", nessuno in Italia può coltivare alle quote raggiunte sulle nostre colline e sulle nostre montagne. Ma per dare il paradiso a chi fa fatica sulla terra dobbiamo essere uniti e perseguire insieme gli stessi obiettivi".
Il presidente Fronza ha quindi sciorinato i primi dati, freschi freschi, sulla vendemmia di quest'anno: sono stati raccolti circa 1 milione e 400 mila quintali di uva, dei quali il 75% a bacca bianca, con lo Chardonnay, che darà vita a Trentodoc, a fare la parte del leone con l'85% di queste bacche bianche. "Fa molto piacere sentire questi numeri e questi attestati di stima per la punta di diamante della produzione vitivinicola trentina – ha concluso Enrico Zanoni, presidente dell'Istituto Trento Doc – credo che questa manifestazione dimostri proprio come il mondo del vino della nostra provincia riesca a ben collaborare per realizzare manifestazioni complesse come questa, dove sono state messe insieme realtà differenti che lo porteranno in tutto il territorio, grazie alla collaborazione delle case spumantistiche e delle Strade".

Di seguito ecco riassunte tutte le iniziative in programma in questa edizione 2013.
Degustazioni: saranno proposte per dodici giorni a Palazzo Roccabruna, Enoteca provinciale del Trentino, vero e proprio scrigno della tradizione e del panorama enologico della provincia, con alcune perle

rappresentate da vini di annata dal grande valore simbolico e di mercato. In mostra l'intera collezione.
Incontri con il Trentodoc: propone un viaggio nel mondo del metodo classico, come ad esempio "Impariamo a degustare", in programma il 28 e 30 novembre e il 5 e 7 dicembre alle 19 a Palazzo Roccabruna. Accanto ad essi, tante occasioni per conoscere meglio storia, gusti e lavorazione delle bollicine trentine, attraverso l'incontro diretto con i produttori: il 29, "Nuovi Trentodoc, Cesarini Sforza un marchio proiettato al futuro", il 30 "Lo abbiamo Riservato per voi", a cura delle cantine Monfort, il 6 dicembre "I nuovi colori dell'Abate: rosè, blanc e noir", a cura dell'azienda Abate Nero.
Slow Food – Osterie d'Italia 2014: il 25 novembre, con la presentazione della celebre guida e "assaggi d'osteria" firmati Trentodoc.
A tavola con Trentodoc: vede le bollicine trentine protagoniste di gustosi menù del territorio proposti presso l'Enoteca provinciale dalle Strade del Vino e dei Sapori in collaborazione con alcuni ristoranti del territorio, dalla "Corte dei Toldi" di Terzolas a "El Pael" di Canazei, dall'"Hosteria Toblino" a Sarche all'agritur "Volpaia" di Vermiglio, dall'"Osteria storica Morelli" di Canezza di Pergine alla "Pineta" di Tavon, al ristorante "Costa Salici" di Cavalese.
Trentodoc in cantina: novità 2013, propone sette eventi organizzati nelle case spumantistiche trentine. Il 23 novembre, presso le Cantine Rotari, incontri gastronomici tra eccellenze come Trentodoc e Trentingrana; il 28 sarà possibile percorrere la via dello spumante dalla "base" al prodotto finito presso l'Enoteca Concilio di Volano; il giorno dopo è la volta di "Donne Dolomitiche", con la storica Luciana Palla presso Maso Martis e degustazioni a km zero. Il 30 novembre, al mattino, la Cantina Sociale di Trento presenterà "ZELL, il Trentodoc con la menzione vigna", mentre in serata è in programma l'incontro tra bollicine trentine e un prodotto simbolo dell'italianità, "Trentodoc e Pizza" presso l'azienda agricola Moser. Il primo dicembre andrà in scena, presso Cantine Ferrari, "Stelle e bolle nel piatto" con lo show cooking di Alfio Ghezzi. Infine, il 6 dicembre, è in programma una performance teatrale "L'ospite nel bicchiere" a tema Altemasi, presso Cavit.
Trentodoc in città: propone la sera del 22 novembre "Trentodoc, Le Albere in fermento" happening musicale presso gli edifici abitativi a fianco del Muse ma anche degustazioni a tema in alcuni locali del centro storico che coinvolgono le case spumantistiche e produttori gastronomici, come lo Scrigno del Duomo, il Tj bar, l'Old bar&food, il Duo ristorante Tapas bar e il Bar Pasi.
In collaborazione con la locale Apt, è stato attivato Trentodoc&Muse, uno speciale pacchetto vacanza con una proposta che include l'ingresso al Museo delle Scienze, la visita al centro storico, ai Mercatini di Natale e soprattutto degustazioni e menù con le bollicine di montagna.
"Trentodoc, Bollicine sulla città" è organizzato da Trentino Turismo e Promozione, Istituto Trento Doc e dalla Camera di Commercio I.A.A. in collaborazione con il Consorzio Vini del Trentino e con la partecipazione delle Strade del Vino e dei Sapori del Trentino.

Per il programma completo: www.trentodoc.com - www.palazzoroccabruna.it
(nb - rb) -

()