



Comunicato stampa del 18 marzo 2019

**VINO E NON SOLO A VINIFERA 2019:
DEGUSTAZIONI ALLA CIECA E GASTRONOMIA ARTIGIANALE**

Vinifera catturerà i visitatori con proposte enogastronomiche fresche, genuine e accattivanti. Sabato 23 e domenica 24 marzo 2019 l'appuntamento con il Salone dei vini artigianali dell'Arco Alpino

L'appuntamento con **oltre 70 vignaioli e altre eccellenze del gusto** dell'Arco Alpino è a **Vinifera**, in **Fiera a Trento il 23 e il 24 marzo 2019**. Con l'arrivo della primavera si potranno esplorare sapori autentici, stringere mani artigiane e affidarsi a cuori appassionati del mondo del vino e non solo. 73 in totale i produttori di vino di cui 22 dal Trentino, 13 dall'Alto-Adige, 11 dal Veneto, 8 dalla Lombardia, 6 dal Friuli, 5 dal Piemonte, 2 dalla Slovenia, 2 dalla Liguria, 1 dall'Austria, 1 dalla Francia e 1 dalla Valle d'Aosta.

Per l'intera durata della manifestazione, l'associazione culturale **Il Viticcio** di Modena sarà presente con il progetto **IndoVino?** con cui sfiderà il pubblico in piccole e divertenti **degustazioni alla cieca**. Chi vorrà, potrà mettersi alla prova e indagare un vino utilizzando i sensi del gusto e dell'olfatto, per un approccio libero e autentico, privo dei condizionamenti derivanti dal riconoscimento del colore, dell'etichetta, del produttore e dell'annata, lasciando che il vino dalla terra parli direttamente al cuore.

Buon vino e buon cibo devono andare di pari passo. Per questo gli organizzatori di Vinifera hanno scelto di affidare la **proposta gastronomica** del Salone a piccoli-grandi produttori locali. Si tratta di realtà radicate nel territorio in virtù di tradizioni intrecciate a esigenze contemporanee, gusti autentici, filiere corte e identità consapevoli.

Tra gli stand il pubblico avrà modo di scoprire, assaporare e acquistare succhi e conserve di frutta e verdura, miele, formaggi ed altri fermentati, noci, peperoncino, cereali a filiera corta, olio di oliva locale, trasformati, tisane e prodotti erboristici.

Diversi i **ristoproductori** che sazieranno i palati tra un calice e l'altro. Il laboratorio culinario **Al Silenzio** di Rovereto proporrà il celebre **Trentinsushi**, originale combinazione di sapori e forme dal Giappone al Trentino, oltre a una personale interpretazione di osteria, un luogo tranquillo e condiviso per pranzare o bere un bicchiere di vino accompagnato da qualche cicchetto.

L'agriturismo **AGRichiosco agli Ulivi** di Trento porterà la tipica cucina del Maso Trentino dal sapore familiare, rurale con prodotti locali e bio di *Maso Malfer*. Una cucina "schietta ed imperfetta" a base di farrotto, verdure e fiori di stagione, formaggio di capra e salumi.

Taglieri e panini di qualità si potranno trovare allo stand di **Aneghetaneghe** di Trento, allevamento e carne di pregio che rispondono a principi di semplicità, attenzione al benessere degli animali, amore per la montagna e difesa della natura. **Gelatomania** di Rovereto, sospesa tra l'amore per l'arte del gelato e la ricerca di spazi di espressione, sarà presente con una selezione di gusti creati appositamente per Vinifera 2019.

Tutti da scoprire saranno, inoltre, gli stand dei produttori di **birra artigianale Klanbarrique** e *Maso Alto*, del **sidro Floribunda** e dell'**idromiele L'Esuberante** - la più antica bevanda alcolica prodotta dall'uomo secondo l'interpretazione di *Mieli Thun*.

Oltre al percorso di libera degustazione, nel corso della due giorni i visitatori potranno prendere parte a degustazioni guidate che spaziano dai rifermentati alpini alla degustazione geosensoriale, per arrivare fino ai cibi fermentati, le prospettive dei giovani vignaioli, i vitigni resistenti e gli abbinamenti tra vino e formaggi. Le modalità di partecipazione a questi eventi speciali sono segnalati sul sito di ViniferaForum.

Vinifera in breve:

Quando: sabato 23 e domenica 24 marzo 2019

Dove: Trento Fiere - Via di Briamasco, 2 Trento

Orario di apertura al pubblico: dalle 11.00 alle 19.00

Ingresso: € 15.00

In allegato la lista dei produttori

Press info:

Anna Sperotto

anna@studiocru.com

349 8434778

Ufficio stampa: Studio Cru • viale Verona 98, Vicenza • telefono: 0444-042110 mail: info@studiocru.it

Giulia Tirapelle

giulia@studiocru.it

0444 042110

Associazione Centrifuga

Vinifera è un evento promosso dall'Associazione Centrifuga, un gruppo di giovani che hanno unito diverse competenze, forze ed esperienze per realizzare iniziative incentrate sulla produzione sostenibile in campo agricolo e vitivinicolo, trasformando la fruizione di questi beni in scelta consapevole e responsabile. La passione è quella per il vino inteso come prodotto della vite, pianta che disegna e scolpisce il territorio trentino, frutto del lavoro, della sapienza e della cura dei vignaioli.

I PRODUTTORI DI VINIFERA 2019

PRODUTTORI DI VINO

TRENTINO

Bellaveder

Castel Noarna

Cavic

Comai

de Vescovi Ulzbach

El Zeremia

Eredi di Cobelli Aldo

Filanda de Boron

Foradori

Francesco Poli

Gino Pedrotti

Marco Tonini - Viticoltore in Isera

Martinelli Andrea

Maso Cengi

Maso Furli

Micheletti

Molino dei Lessi

Rosi Eugenio Viticoltore Artigiano

Vignaiolo Fanti

Vilar

Villa Persani

Zeni Roberto

ALTO ADIGE

Bio Weingut Othmar Sanin

Brunnenhof - Mazzon

Dornach

Grawü

Haderburg

In Der Eben

Nusserhof

Pranzegg

Radoar

Reyter

Seppi

Stachlburg

Thomas Niedermayr - Hof Gandberg

Tröpfitalhof

AUSTRIA

Dorner

FRANCIA

Les Terre Promises

SLOVENIA

Klinec

Slavcek

FRIULI

Anna Berra

Feudo dei Gelsi

Marco Pinat

San-Lurins

Zahar

Gaspere Buscemi

LIGURIA

La Casetta di Ranzo

ROSmarinus

LOMBARDIA

La Basia

Marcel Zanolari

Nove Lune

Pietro Selva

Sasso Vivo

Scapigliata

Terrazzi Alti

Togni Rebaioli

PIEMONTE

Eusebio

Forti del Vento

Granja Farm

Il Corvo

La Chimera Vini Di Montagna

VALLE D'AOSTA

Vintage

VENETO

Balestri Valda

Bresolin Enrico

Il Monte Caro

Malga Ribelle

Menti Giovanni

Montegoggio

Rarefratte

Terre dei Gaia

Terre di Pietra

Vigna Antica Torre del Roccolo

Villa Calicantus

BIRRE

Klanbarrique

Maso Alto

SIDRO

Floribunda

PRODUTTORI CIBO

Az. Agr. Alex Conci

Az. Agr. Bonetti Anna - Biomela

Az. Agr Biologica Ivo Gelmini

Az. Agr. Fiordalisa

Az. Agr. Il Noce

Az. Agr. Maurizio Zanghielli

Az. Agr. Stella Alpina

Az. Zootecnica Amaltea

Forno di Pitagora

Ca dei Baghi

Mas del Gnac - Gruppo 78

Maso Bòtes - Azienda Agricola Santuliana Renato

Maso Redont

Mieli Thun

Passion Cocoa

RISTORATORI

Agrichiosco agli Ulivi

Az. Agr. Aneghe Taneghe

Al Silenzio

Gelatomania