

La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino si presenta a Vinitaly 2022

del 11/04/22

di **Mariella Belloni**

Da domenica 10 a mercoledì 13 aprile, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino torna a Vinitaly di Verona per promuovere le eccellenze dei suoi produttori e le iniziative in programma nel corso dell'anno.



Viaggi di gusto, Esperienze di gusto e le tante iniziative in programma dalla primavera fino ad autunno inoltrato. L'Associazione che riunisce oltre 330 realtà, tra produttori enogastronomici, ristoranti, strutture ricettive, enoteche, rifugi, enti e istituzioni, è pronta ad accogliere i winelovers presso il proprio spazio espositivo.

L'appuntamento è al Padiglione 3, Stand E1-F1, presso lo stand Trentino, accanto a Consorzio Vini del Trentino, Fondazione Edmund Mach, Istituto Trentodoc, Istituto Tutela Grappa del Trentino, Palazzo Roccabruna - Enoteca Provinciale del Trentino, Trentino Marketing, Consorzio Turistico Piana Rotaliana Königsberg.

Durante la quattro giorni, l'Associazione sarà a disposizione per illustrare la propria realtà, formata da oltre 330 soci tra produttori enogastronomici, ristoranti, strutture ricettive, enoteche, rifugi, enti e istituzioni, e la propria offerta enoturistica.

"Una importante occasione - spiega Sergio Valentini, presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino - per intercettare professionisti del settore e il pubblico attento alle tematiche dell'enogastronomia, facendo rete con i nostri oltre 50 soci presenti in fiera, tra cantine e distillerie".

Focus, in particolare, su Viaggi di gusto, Esperienze di gusto, Gemme di gusto e Weekend in cantina.

Viaggi di gusto

Si tratta di proposte vacanza tailor made (tasttrentino.it/viaggiogusto), ideate durante tutto il corso dell'anno, orientate a far scoprire il territorio trentino e le sue eccellenze enogastronomiche e studiate in base alle esigenze, ai gusti ed agli interessi dell'ospite. Disponibili, inoltre, alcuni pacchetti "standard", ma anche in questo caso adattati poi alle specifiche necessità, come il tour vino da 3 o 5 giorni, un tour enogastronomico da 6 giorni e un tour di 3 giorni dal titolo "Alambicchi e Castelli" dove alla visita dei più suggestivi manieri del Trentino si abbinano inedite degustazioni di grappa, anche a tavola. E, per i turisti più "eco-friendly" ci sono anche "Vacanze green... di gusto", in cui il viaggio è studiato con spostamenti su mezzi "green", pranzi e cene presso locali attenti all'ambiente, menù a ridotta emissione e visite a cantine biologiche.

Esperienze di gusto

In questo caso si tratta di opportunità da vivere in giornata (tasttrentino.it/esperienzedigusto), ideali sia per i turisti che per i residenti. Percorsi a tappe, gestibili in totale autonomia, e intervallati da soste enogastronomiche presso gli associati della Strada, per scoprire i paesaggi più suggestivi e le migliori produzioni food&wine, ma anche storia e cultura del territorio. Tre, in particolare, le modalità per vivere queste Esperienze, in base alle modalità di spostamento previste: Taste&Walk, in cui ci si muove a piedi; Taste&Bike, in cui è previsto l'utilizzo della bicicletta; e Taste&Train, in cui ci si sposta a bordo di un treno o altri mezzi di trasporto sostenibili.



ULTIME NEWS

GASTRONOMIA
EXTREMIS, la pizzeria "non convenzionale" che unisce ricerca, unicità e divertimento

GASTRONOMIA
Morato
Ingredienti e sapori nuovi per i prodotti in lancio di MORATO

GASTRONOMIA
Caffè: da HostMilano il report su usi e consumi nel mondo della bevanda che non conosce crisi

[VEDI TUTTI](#)

Splendida
350 €
[Ulteriori info](#)

Bilo Cadorna B - Appartamento con terrazza
135 €
[Ulteriori info](#)

Bilo Arkea
95 €

Gemme di gusto

Vinitaly è occasione per presentare anche il programma completo della prossima rassegna di iniziative organizzate dai soci durante tutti i weekend del mese di maggio per dare il benvenuto alla primavera tra trekking nella natura, visite tra i filari, degustazioni, aperitivi al tramonto e molto altro (qui il comunicato completo: bit.ly/Gemme22).

Weekend in cantina

Non mancano, infine, le opportunità per visitare le cantine del territorio, grazie ai Weekend in cantina, disponibili ogni fine settimana lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino presso le migliori cantine e distillerie, tra passeggiate nei vigneti, enotour e visite guidate. Una proposta che cambia weekend dopo weekend, costantemente aggiornata sul sito web dell'associazione, nella pagina dedicata, tastetrentino.it/weekendincantina.

Profilo Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino è un'associazione composta da oltre 330 soci: enti ed aziende produttive riuniti dal comune intento di valorizzare la propria terra, attraverso la scoperta del territorio - tra storia, cultura e tradizioni - e dei suoi prodotti enogastronomici. Al suo interno, si confrontano produttori di vino, salumi e formaggi, ma anche ristoratori guidati dalla voglia di proporre ai propri ospiti menù caratteristici, oltre agli agriturismi e a chi dedica la propria attività alla vendita di prodotti autoctoni sugli scaffali delle proprie botteghe.

La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino è dunque un percorso ideale, una raccolta di prodotti di eccellenza, un mondo di piaceri per il palato, che si snoda tra Vallagarina, Piana Rotaliana, Valle dei Laghi, Lago di Garda, Dolomiti di Brenta, Valle di Cembra, Valsugana, Alpe Cimbra, Altopiano della Paganella, Giudicarie, passando per le città di Trento e Rovereto.

Tra le eccellenze spicca il Trentodoc, straordinario metodo classico, raffinato e maestoso, vero fiore all'occhiello di tutto il Trentino. In Valle dei Laghi da tempo immemorabile si coltiva la Nosiola che, con l'appassimento, si trasforma nello straordinario Vino Santo. La zona è nota anche per le numerose aziende che qui, come in tutta la provincia, distillano la preziosa grappa trentina. Nella Piana Rotaliana si produce l'autoctono Teroldego Rotaliano, rosso intenso e pieno di sfumature, mentre la Val di Cembra è la terra del profumato Müller Thurgau. Fra Rovereto e la Vallagarina emerge il Marzemino, vitigno che qui dà il meglio di sé.

Dal vino al cibo il percorso è obbligato. Fra i formaggi, la Sprezza DOP delle Giudicarie, il Vezzena e il Nostrano del Baldo, oltre alle piccole produzioni di malga. I salumi rimandano ad antiche ricette, oggi produzioni uniche: Lucanica trentina, Ciuga del Banale, Carne Salada e Carne Fumada. Per chi predilige le verdure, ci sono i prodotti bio della Val di Gresta, il broccolo di Torbole, presidio Slow Food, o in primavera gli asparagi di Zambana, da condire con olio extravergine d'oliva DOP Garda trentino, in abbinamento alle tradizionali farine di mais Spin della Valsugana e mais nostrano di Storo. Non mancano, infine, le prelibate produzioni di acqua dolce, quali trote e salmerini, e ovviamente le mele, tra i simboli più riconosciuti delle nostre terre.

Per rimanere aggiornati, tastetrentino.it/vino o stradavinotrentino.info.



ULTIMI ARTICOLI

GASTRONOMIA
Duo sconti su l'alimentare italiano: volantino esselunga prima colazione, volantino familia gorgonzola

GASTRONOMIA
Caffè in polvere, cialde o capsule: qual è il migliore?

GASTRONOMIA
Caffè, un mondo di qualità dentro la tazzina

VEDI TUTTI



