

## Trentino chiama Veneto. La Strada del Vino e dei Sapori ospita una delegazione dei Colli Euganei

Un piccolo assaggio della grande varietà di prodotti enogastronomici e siti di interesse culturale del Trentino condensati in due giorni di programma che dalla Vallagarina ha toccato la zona del Garda, la collina di Trento, la Valsugana, la zona di Faedo e, infine, la Piana Rotaliana.

08/03/2024 Categoria: Enogastronomia e Enoturismo



Photo credits: Pajer&Sandri\_FotoStradaVinoSaporiTrentino

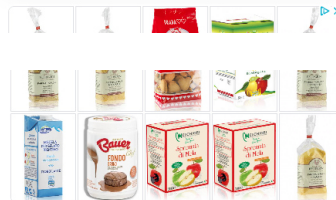
### Redazione



**Emiliano Cecchi**

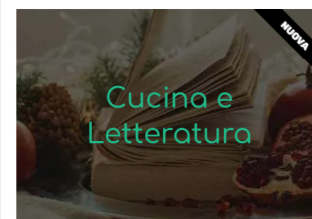
Co-founder FoodDay.it, dal 1996  
creo e gestisco progetti editoriali  
online.

cecchi@puntoweb.net



trentiner.it

### RUBRICHE



"Abbiamo costruito una due giorni che, oltre a valorizzare le differenze territoriali delle varie aree, ha saputo evidenziare la ricchezza delle categorie che ravvivano la nostra associazione: dai castelli e musei ai ristoranti, dalle cantine alle distillerie, dai produttori gastronomici al ricettivo - ha spiegato Sergio Valentini, Presidente Strada del Vino e dei Sapori del Trentino -.

Un tour che ha preso il via da una panoramica sul Castello di Avio seguita da un tuffo tra gli ulivi lacustri, con passaggio dallo Store Rurale Trentino di Agririva Riva del Garda fino a Madonna delle Vittorie, per una visita a cantina e frantoio con pranzo nell'omonimo agritur. Una vera esperienza diretta dei prodotti finiti, con un focus sull'Olio Extravergine d'Oliva DOP Garda Trentino. Nel pomeriggio, approfondimento della realtà Cantina Mori Colli Zugna di Mori, la più grande ipogea del Trentino con tetto ricoperto da più di 6.000 vigne resistenti, con Marzemino e Trentodoc come protagonisti della degustazione. Per uno sguardo ai sapori del territorio, tappa presso l'azienda agricola Biodebiasi di Isera, tra produzione biologica di mele, ortaggi, fragole e piccoli frutti nell'innovativo laboratorio di trasformazione artigianale. La delegazione è stata poi accolta tra i suggestivi alambicchi e la barriera della Distilleria Marzadro. E poi una cena nel segno dell'alta qualità e dell'estro creativo dello chef Daniele Tomasi presso il pluripremiato Innesti Restaurant di Pergine Valsugana, con piatti in abbinata alle proposte Revi, tra il celebre Trentodoc e il nuovo vermouth Salvan's, nonché ai vini di Cembra Cantina di Montagna. Per la notte è stata scelta l'ospitalità di Villa Madruzzo, elegante struttura immersa nella collina di Trento.

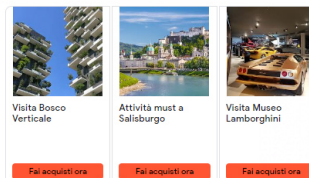
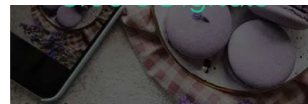
Il secondo giorno inizia da Pojer&Sandri, con una visita guidata dal carismatico Mario Pojer che ha offerto un excursus sulla storia dell'azienda nata sulle colline di Faedo, tra aneddoti e rivoluzioni enologiche. La mattinata è proseguita presso Cantina Dorigati di Mezzocorona, con focus su spumante metodo classico trentino e Teroldego Rotaliano, di cui gli ospiti hanno potuto conoscere anche una inedita variante grazie all'interpretazione in versione *gelato-drink* a cura di Gelateria Serafini. Spazio infine alla cultura, con una visita al METS - Museo etnografico trentino di San Michele all'Adige, per scoprire storia e tradizioni del territorio in compagnia anche del Consorzio Piana Rotaliana-Königsberg, e alla grappa trentina, con una visita e degustazione presso una delle distillerie che ha contribuito a scriverne la storia, la Bertagnolli di Mezzocorona.

L'educational ha seguito di due settimane l'analoga visita della delegazione della Strada del Vino del Trentino lungo quella dei Colli Euganei tra cantine, salumifici, abbazie, ceramifici, frantoi e il Museo Luxardo, alla scoperta di una delle più antiche aziende europee attive nella produzione di liquori.

"Lo scambio - ha concluso Sergio Valentini - fa parte della nostra progettualità nell'ambito della formazione, pensata per offrire ai nostri soci l'opportunità di visitare altre realtà nell'ottica di condivisione di know how stimolando così una crescita reciproca e, perché no, la nascita di nuove collaborazioni. È un piacere trovare realtà come la Strada dei Colli Euganei, guidata dal Presidente Roberto Gardina, che condividono con noi questa comune visione e che ci consentono, dunque, di poter mettere concretamente a terra le nostre idee. Realtà - ha concluso - dove emerge il ruolo chiave del fattore umano, elemento alla base della costruzione di un enoturismo distintivo all'insegna dell'autenticità".

#### Informazioni sulla pubblicazione

Testo inviato da: [Mariella Belloni](#)



GET YOUR GUIDE Tour, biglietti e attività  
GetYourGuide



Pubblica con noi

