

FESTIVAL DEL VINO TRENTINO

ECCELLENZE ENOGASTRONOMICHE
DAL GARDA ALLE DOLOMITI

24-25-26-27 SETTEMBRE 2015
TRENTO

WWW.FESTIVALDELVINO.IT
#FESTIVALVINOTRENTINO

PROGRAMMA

Il Festival del Vino Trentino è una kermesse dedicata al mondo dell'enogastronomia nata dalla collaborazione tra Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e Consorzio Vini del Trentino per valorizzare l'alta qualità delle produzioni di montagna: dai salumi alle proposte ittiche, dai formaggi alle verdure di alta quota, in abbinata ad una straordinaria varietà di vini, veri e propri protagonisti della manifestazione.

L'evento coinvolge l'intera città invitando gli ospiti a degustare i prodotti simbolo del territorio lungo vie suggestive e sedi ricche di storia.

Trento
24-25-26-27 settembre 2015

Per info

www.festivaldelvino.it
info@festivaldelvino.it
tel. 0461 921863

Seguici su

#festivalvinotrentino



Strada Vino Trentino



VinoDolomiti

Credits

Archivio APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi – Foto M. Miori; Archivio CCIAA di Trento; Archivio Consorzio Vini del Trentino – Foto Stefano Masotto; Archivio Strada del Vino e dei Sapori del Trentino; Archivio Trentino Marketing

INDICE

Piazza dei Sapori

Piazza Cesare Battisti

da giovedì a domenica - dalle 11 alle 23

Punto di incontro e fulcro della manifestazione tra cooking show, laboratori "mani in pasta", incontri con i produttori, menù e degustazioni a tema, sorseggiando un calice di vino e curiosando tra le specialità gastronomiche in mostra.

Pag. 5-8

Palazzi diVini

Palazzo Roccabruna - Via SS. Trinità 24

Palazzo Thun - Via Belenzani 19

giovedì e venerdì - dalle 15 alle 22

sabato e domenica - dalle 10 alle 22

Degustazioni esclusive all'interno di suggestive *location* cittadine, alla scoperta dei luoghi dove nascono i vini testimonial del territorio: Trento, Piana Rotaliana, Valle di Cembra, Vallagarina, Valle dei Laghi.

Pag. 9

Trento tra Arte e Gusto

venerdì - ore 15

sabato e domenica - ore 10 e ore 15

Info e prenotazioni: tel. 0461 216000

Un percorso guidato tra le ricchezze storico artistiche della città del Concilio alternato a piacevoli momenti di degustazione accompagnati dai racconti di esperti sommelier.

Pag. 10

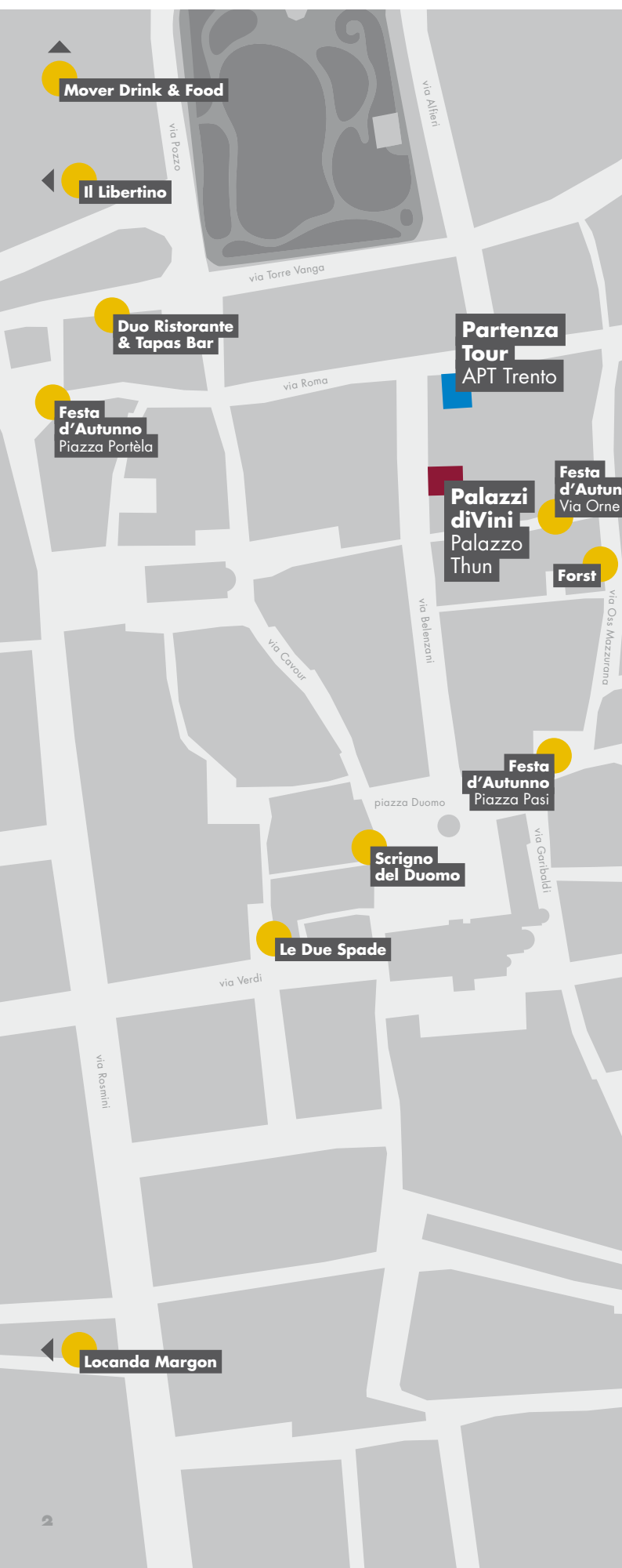
Rassegna enogastronomica

Ristoranti della città

da venerdì 18 a domenica 27 settembre

Dieci giorni in cui una selezione di ristoranti della città proporrà ai propri ospiti menù completi in abbinamento ai vini testimonial del Trentino: dal Teroldego Rotaliano al Marzemino, dal Müller Thurgau al Nosiola. Per i dettagli dei ristoranti coinvolti si rimanda alla mappa delle due pagine successive.

I LUOGHI DEL FESTIVAL



Mover Drink & Food

Il Libertino

Duo Ristorante & Tapas Bar

Festa d'Autunno
Piazza Portèla

Partenza Tour
APT Trento

Palazzi diVini
Palazzo Thun

Festa d'Autunno
Via Orne

Forst

Festa d'Autunno
Piazza Pasi

Scigno del Duomo

Le Due Spade

Locanda Margon



via Torre Verde

Al Vò

Festa d'Autunno
Via Suffragio

via S. Marco

Villaggio del Fare
Via Manci

Antica Trattoria Due Mori

via S. Pietro

Piazza dei Sapori
Piazza
Cesare Battisti

largo Carducci

Festa d'Autunno
Piazza Lodron

via Galilei

Old Bar & Food

piazza Erbe

via Calepina

Palazzi di Vini
Palazzo
Roccabruna

via SS. Trinità

Ai Tre Garofani

via Mazzini

Festa d'Autunno
Piazza Fiera

via S. Croce

I PROTAGONISTI DEL FESTIVAL

Le realtà coinvolte nelle diverse iniziative del Festival del Vino Trentino sono:

Cantine e distillerie

Abate Nero (Trento), Agraria Riva del Garda (Riva del Garda), Altemasi di Cavit (Trento), Bailoni (Trento), Bolognani (Lavis), Cantina di Aldeno (Aldeno), Cantina d'Isera (Isera), Cantina Mori Colli Zugna (Mori), Cantina Rotaliana di Mezzolombardo (Mezzolombardo), Cantina Roveré della Luna Aichholz (Roveré della Luna), Cantina Sociale di Avio (Avio), Cantina Sociale di Trento (Trento), Cantina Toblino (Sarche di Calavino), Cantine Ferrari (Trento), Cantine Monfort (Lavis), Cavit (Trento), CEMBRA cantina di montagna (Cembra), Cembrani DOC (Cembra), Cesarini Sforza Spumanti (Trento), Concilio (Volano), Donati Marco (Mezzocorona), Dorigati (Mezzocorona), Endrizzi (San Michele all'Adige), Fondazione Edmund Mach (San Michele all'Adige), Gaierhof (Roveré della Luna), Grigoletti (Nomi), La Vis (Lavis), Laste Rosse (Romallo), Letrari (Rovereto), Maso Cantanghel (Civezzano), Maso Martis (Martignano di Trento), Maso Poli (Pressano di Lavis), Mezzacorona (Mezzocorona), Moser Francesco (Trento), Opera Vitivinicola in Valdicembra (Verla di Giovo), Pisoni (Pergolese di Lasino), Revì (Aldeno), Rotari (Mezzocorona), Salizzoni Valter (Calliano), Simoncelli Armando (Rovereto), Spagnolli Enrico (Isera), Villa Corniole (Verla di Giovo), Vivallis (Nogaredo), Zanini Luigi (Mezzolombardo), Zeni Giorgio (San Michele all'Adige), Zeni Roberto (San Michele all'Adige), Distilleria Giacomozzi Renzo (Segonzano), Distilleria Marzadro (Nogaredo)

Produttori Gastronomici

Agraria Riva del Garda (Riva del Garda), Azienda Agricola Triticoltura Armanini (Storo), Associazione per la tutela e la valorizzazione della Farina della Valsugana (Borgo Valsugana), As.T.A. - Asparagicoltori Trentini Associati (Trento), Ca' dei Baghi (Bosentino), Caseificio degli Altipiani e del Vezzena (Lavarone), Macelleria Cis (Ledro), Cooperativa Castanicoltori del Trentino - Alto Adige (Vigolo Vattaro), Apicoltura Girardelli (Mori), La Trentina (Trento), 'na Valdegresta (Valle San Felice di Mori), Panificio Moderno (Isera), Sottobosco Paoli (Civezzano), Caseificio Sociale di Sabbionara (Avio), Macelleria Sighel (Baselga di Piné), Trentino Erbe (Lavis), Trota Oro (Preore), Salumeria Belli (Sopramonte di Trento), Crucolo (Scurelle), Macelleria Paolazzi (Faver), Azienda Agricola Dosila (Lasino), Azienda Agricola Le Mandre (Bedollo), Casearia Monti Trentini (Grigno), Valsugana Sapori (Scurelle)

Birrifici

Birra del Bosco (San Michele all'Adige), Birra Lagorai (Castelnuovo), Birrificio Rethia (Vezzano)

Ristoranti

Ai Tre Garofani Antica Trattoria (Trento), Duo Ristorante & Tapas Bar (Trento), Hosteria Toblino (Sarche di Calavino), Locanda Margon (Trento), Osteria a "Le Due Spade" (Trento), Osteria Storica Morelli (Pergine Valsugana), Ristorante al Vò (Trento), Ristorante Antica Trattoria Due Mori (Trento), Ristorante Enologico "il Libertino" (Trento), Ristorante Forst (Trento), Ristorante Mover Drink & Food (Trento), Ristorante Old Bar & Food (Trento), Ristorante PerBacco (Mezzolombardo), Ristorante Vecchia Segheria (Baselga di Piné), Scigno del Duomo (Trento), Locanda 2 Camini (Baselga di Piné), Ristorante Boivin (Levico Terme), Pensione Maria "Turismo Rurale" (Piscine di Sover)

PIAZZA DEI SAPORI



Cucinando con le Stelle Special

Che succede quando dei campionissimi della pallavolo si mettono ai fornelli? Non resta che scoprirlo con lo star show "arbitrato" dalla giornalista e wineblogger Francesca Negri. In campo, i protagonisti della Trentino Volley guidati dallo chef **Federico Parolari**, dell'Osteria a "Le Due Spade".

Chef on the Road Contest culinario

Un entusiasmante contest in cui si sfidano quattro tra i migliori chef del territorio trentino svelando segreti e curiosità dell'alta cucina di montagna. Il tutto condito dalla frizzante presentazione di **Francesca Negri**. A decretare il vincitore, una giuria di eccezione composta da esperti e giornalisti della stampa nazionale. In gara:

Sabato 26 settembre

Marco Bortolotti
del Ristorante Vecchia Segheria
(Baselga di Piné)

Guido Bosinelli
dell'Hosteria Toblino
(Sarche di Calavino)

Domenica 27 settembre

Paolo Dolzan
di PerBacco Ristorante
(Mezzolombardo)

Fiorenzo Varesco
dell'Osteria Storica Morelli
(Canezza di Pergine)

PIAZZA DEI SAPORI



Laboratori “mani in pasta”

Una ghiotta occasione per toccare con mano l'artigianato enogastronomico trentino provando in prima persona a realizzare alcune ricette speciali, con i consigli di tutor esperti e con la soddisfazione della degustazione finale.

I dolci della tradizione

Giovedì 24 settembre - ore 15

Guidati da **Renata Bazzanella** della Pensione Maria “turismo rurale” di Piscine di Sover, avrete la possibilità di imparare a preparare un dolce simbolo del Trentino: la torta di fregoloti.

La pasta fresca del Trentino

Venerdì 25 settembre - ore 11

Guidati da **Riccardo Bosco** del Ristorante Boivin di Levico Terme, avrete la possibilità di imparare a preparare una ricetta tipica fassana rivisitata: imparerete infatti a preparare i Casoncei con formaggi del Trentino e noci.

Il vino... dal calice al piatto

Venerdì 25 settembre - ore 15

Guidati da **Franca Merz** della Locanda 2 Camini di Baselga di Piné, avrete la possibilità di imparare sfiziose ricette a dove il vino non sarà solo un ottimo abbinamento, ma anche uno splendido ingrediente.

Il pane a lievitazione naturale

Sabato 26 settembre - ore 11

Morbido o croccante, di grano duro o di grano tenero, semplice o arricchito con semi e cereali, il pane può assumere infinite forme ma rimane sempre una vera e propria arte, come insegna **Matteo Piffer** del Panificio Moderno di Isera, che svelerà i segreti della lievitazione naturale.

Il Trentino nel piatto

Domenica 27 settembre - ore 11

Guidati da **Silvia Fozzer** del Circolo Culturale Austrosabaudo di Trento, avrete la possibilità di scoprire i segreti del famoso orzetto alla trentina, preparato secondo la ricetta tradizionale e in una versione vegetariana.



Un sorso di Trentino Enoteca-wine bar

Il luogo privilegiato dove scoprire le migliori etichette dei vini testimonial del Trentino, dal Teroldego Rotaliano al Marzemino, dal Nosiola al Müller Thurgau, ma non solo. L'enoteca ospita infatti anche una selezione di birre artigianali e una serie di gustosi sciroppi e succhi di frutta per soddisfare i gusti e le esigenze di tutti.

Orari:

tutti i giorni, dalle 11 alle 23

Gusto Trentino Temporary shop

Negoziato di sapori trentini che propone il meglio delle produzioni regionali, con vendita abbinata ad una serie di momenti di degustazione aperti al pubblico, all'interno di uno spazio suggestivo che richiama la facciata del Teatro Sociale di Trento.

Orari:

tutti i giorni, dalle 11 alle 23

Incontri- degustazione con i produttori*

Momenti di dialogo aperto tra produttori e consumatori per scoprire cosa si cela dietro alle eccellenze della tavola, con successiva degustazione in abbinata ad etichette locali suggerite da esperti sommelier.

*I dettagli di date e orari sono riportati nel calendario alle pagine 12 e 13.

PIAZZA DEI SAPORI



Ristorante La Trentina

Un ristorante diurno con proposte pranzo 100% trentine, per un vero e proprio viaggio tra i sapori delle migliori specialità del territorio all'insegna delle degustazioni veloci.

Orari:

tutti i giorni, dalle 11 alle 23

Bistrot Dolomitico

Un ristorante serale con raffinate proposte affidate, di giorno in giorno, a grandi chef della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, per inedite degustazioni da assaporare con calma per una cena all'insegna del relax.

Orari:

tutte le sere, dalle 19 alle 23

Giovedì 24 settembre

Ristorante Vecchia Segheria
(Baselga di Piné)

Venerdì 25 settembre

Osteria Storica Morelli
(Canezza di Pergine Valsugana)

Sabato 26 settembre

Hosteria Toblino
(Sarche di Calavino)

Domenica 27 settembre

PerBacco Ristorante
(Mezzolombardo)

PALAZZI DIVINI



Palazzo Roccabruna e Palazzo Thun

Isole tematiche allestite all'interno di due edifici particolarmente rappresentativi e suggestivi della città - Palazzo Rocabruna, Enoteca Provinciale del Trentino, e Palazzo Thun, sede del Municipio - dedicate ai vini e ai territori testimonial del Trentino: Nosiola e Vino Santo, in rappresentanza di Trento, Valle dei Laghi e Garda; Müller Thurgau per la Val di Cembra; Teroldego Rotaliano per la Piana Rotaliana e Marzemino per la Vallagarina. In entrambi i palazzi si potranno scoprire e assaggiare anche le bollicine di montagna Trentodoc. Un'occasione per passeggiare per le suggestive sale di questi due palazzi degustando le migliori etichette del territorio, in abbinamento ad una serie di prodotti gastronomici tipici, con la consulenza di esperti sommelier.

In particolare, Palazzo Rocabruna ospiterà i vini delle aziende di Trento, Valle dei Laghi, Garda e Piana Rotaliana, mentre Palazzo Thun quelli della Valle di Cembra e Vallagarina.

Orari di apertura:

giovedì 24 e venerdì 25
settembre dalle 15 alle 22
sabato 26 e domenica 27
settembre dalle 10 alle 22

Costo:

10 Euro per un palazzo
(5 mezze degustazioni)
15 Euro per due palazzi
(10 mezze degustazioni)
5 Euro a tagliere con prodotti
tipici del territorio

TRENTO TRA ARTE E GUSTO



Trento tra Arte e Gusto

Visite guidate speciali*

Tesori romani e splendore medioevale e rinascimentale convivono nelle piazze, nelle strade, sulle facciate dei palazzi, rendendo ogni angolo un pittoresco e unico gioiello architettonico. Una speciale visita guidata abbinata a soste di degustazione in occasione del Festival del Vino trentino.

Orari:

Venerdì 25 settembre
alle ore 15
Sabato 26 settembre
alle ore 10 e alle 15
Domenica 27 settembre
alle ore 10 e alle 15

Costo:

12 Euro a persona
Per motivi organizzativi
è richiesta la prenotazione entro
le ore 18 del giorno precedente

Punto di ritrovo:

Ufficio informazioni, Via Mancini 2
angolo Via Belenzani, Trento
tel. 0461 216000

Prenotazioni:

Ufficio informazioni, Via Mancini 2
angolo Via Belenzani, Trento
tel. 0461 216000

*Le visite guidate sono a cura di
APT Trento, Monte Bondone,
Valle dei Laghi



ALTRI APPUNTAMENTI



Festa d'Autunno

Un'occasione per incontrarsi nel centro della città, tra folklore, mostre, cabaret, spettacoli per bambini, artigianato e mercatini, con la possibilità di degustare un aperitivo accompagnati dal ritmo della musica e visitando i negozi che per l'occasione rimarranno aperti durante tutto il weekend, grazie alla disponibilità degli aderenti al Consorzio Trento Iniziative ed al Comune di Trento, per un inizio autunno davvero speciale.

Villaggio del Fare

Una vetrina importante con al centro le imprese del settore artigiano per una inedita passeggiata tra creazioni uniche, realizzate a mano, vera e propria espressione dell'*handmade* trentino, valorizzando un mestiere che non conosce tempo.

Ad esporre i propri prodotti:

Inge Lanznaster di Vattaro con carillon meccanici, etichette in smalto e legno

Le Creazioni di Cloe di Franchetto Claudia di Levico Terme con gioielli, prodotti in panno e feltro

Carmen Buganza di Tione con gioielli ed oggettistica in vetro

Anna Piffer di Besenello con porcellana per la casa

Fiorenzo Scartezzini di Trento con creazioni orafe

Le Magie di un Tempo di Sartori Sara di Borgo Valsugana con oggettistica realizzata con fiori pressati

Rita Maria Bindolo di Terlago con produzioni di oggettistica varia

Nadia Chrisnalingiu Giovannini di Levico Terme con produzioni di bigiotteria
Tiziana Mosna di Trento con sartoria creativa

Monte Tesobo Azienda Agricola Dal Fior di Roncegno di erbe officinali

PROGRAMMA DEL FESTIVAL

Giovedì 24 settembre

ore

-
- 11 - 18 **Ristorante La Trentina**
Piazza dei Sapori
-
- 15 - 22 **Palazzi diVini**
Palazzo Roccabruna, Palazzo Thun
-
- 15 **Laboratorio "mani in pasta"**
Piazza dei Sapori
-
- 17 **Cucinando con le Stelle**
Piazza dei Sapori
-
- 18 **Inaugurazione Festival del Vino Trentino**
Piazza dei Sapori
-
- 19 - 23 **Bistrot Dolomitico
con il Ristorante Vecchia Segheria
di Baselga di Piné**
Piazza dei Sapori

Venerdì 25 settembre

ore

-
- 11 - 18 **Ristorante La Trentina**
Piazza dei Sapori
-
- 11 **Laboratorio "mani in pasta"**
Piazza dei Sapori
-
- 13 **Incontro-degustazione con i produttori**
Piazza dei Sapori
-
- 14 **Incontro-degustazione con i produttori**
Piazza dei Sapori
-
- 15 - 22 **Palazzi diVini**
Palazzo Roccabruna, Palazzo Thun
-
- 15 **Tour Trento tra Arte e Gusto**
Apt Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi - Via Mancini 2
-
- 15 **Laboratorio "mani in pasta"**
Piazza dei Sapori
-
- 17 **Incontro-degustazione con i produttori**
Piazza dei Sapori
-
- 18 **Incontro-degustazione con i produttori**
Piazza dei Sapori
-
- 19 - 23 **Bistrot Dolomitico
con il Ristorante Osteria Storica Morelli
di Canezza di Pergine Valsugana**
Piazza dei Sapori

Sabato 26 settembre

ore

-
- 10 **Tour Trento tra Arte e Gusto**
Apt Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi - Via Mancini 2
-
- 10 - 22 **Palazzi diVini**
Palazzo Roccabruna, Palazzo Thun
-
- 11 - 18 **Ristorante La Trentina**
Piazza dei Sapori
-
- 11 **Laboratorio "mani in pasta"**
Piazza dei Sapori
-
- 13 **Incontro-degustazione con i produttori**
Piazza dei Sapori
-
- 14 **Incontro-degustazione con i produttori**
Piazza dei Sapori
-
- 15 **Tour Trento tra Arte e Gusto**
Apt Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi - Via Mancini 2
-
- 15 - 19 **Chef on the Road**
Piazza dei Sapori
-
- 19 - 23 **Bistrot Dolomitico
con l'Hosteria Toblino
di Sarche di Calavino**
Piazza dei Sapori

Domenica 27 settembre

ore

-
- 10 **Tour Trento tra Arte e Gusto**
Apt Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi - Via Mancini 2
-
- 10 - 22 **Palazzi diVini**
Palazzo Roccabruna, Palazzo Thun
-
- 11 - 18 **Ristorante La Trentina**
Piazza dei Sapori
-
- 11 **Laboratorio "mani in pasta"**
Piazza dei Sapori
-
- 13 **Incontro-degustazione con i produttori**
Piazza dei Sapori
-
- 14 **Incontro-degustazione con i produttori**
Piazza dei Sapori
-
- 15 **Tour Trento tra Arte e Gusto**
Apt Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi - Via Mancini 2
-
- 15 - 19 **Chef on the Road**
Piazza dei Sapori
-
- 19 **Premiazione vincitore Chef on the Road**
Piazza dei Sapori
-
- 19 - 23 **Bistrot Dolomitico
con il Ristorante PerBacco
di Mezzolombardo**
Piazza dei Sapori



FESTIVAL DEL VINO TRENTINO

Per info

www.festivaldelvino.it
info@festivaldelvino.it
 tel. 0461 921863

Seguici su

#festivalvinotrentino



Strada Vino Trentino | VinoDolomiti

Con il supporto di

