



IL GOURMET Italia

Maggio 2023

Numero Unico stampato in occasione
del XXVII Gran Convegno dell'Union Européenne des Gourmets

www.ueg.it

**XXVII GRAN CONVEGNO D'ITALIA
5, 6, 7 MAGGIO 2023
A TRENTO PER STUPIRSI**





EDITORIALE

Tempi duri per i troppo buoni

Mauro Civai - Console Nazionale Vice Presidente e responsabile della stampa



L'attesissimo appuntamento trentino è ormai alle porte. Nel corso di esso potremo incontrare una realtà territoriale e produttiva che negli ultimi tempi ha saputo raggiungere livelli di eccellenza in ogni aspetto del nostro vivere attuale e, per quanto breve, la nostra visita ci offrirà l'opportunità di toccare con mano (e con il palato!) le testimonianze più elevate del formidabile sviluppo di questa parte dell'Italia, certamente non favorita, almeno fino a non moltissimi anni fa, dalle circostanze della sua storia controversa e della sua aspra geografia.

Di queste eccellenze e del loro crescente successo raccontano in questo numero della rivista autori molto più esperti e documentati di me, in quanto resilienti o assidui fruitori del fascino di queste città e di queste terre, infilate garbatamente tra le montagne più belle d'Europa.

Io mi limiterò a richiamare gli amici Gourmet perché vogliano e sappiano svolgere ancora una volta con serena convinzione il loro compito di interpreti attivi delle eccellenze alimentari italiane in questi nostri tempi difficili, dove il turbinoso rimescolamento indotto irrimediabilmente dalla globalizzazione in atto prova ogni giorno a mettere in discussione anche i nostri punti di riferimento più assodati e condivisi.

I vuoti battibecchi sulla imminente invasione delle cavallette nelle nostre cucine e i pretesi rovinosi effetti che secondo molti la diffusione di alimenti a base di insetti potrà apportare sulle nostre tavole, rappresenta il classico elefante che non potrà che partorire il classico topolino, anzi tali profezie sembrano create ad arte proprio per lanciare con maggior fragore i nuovi, peraltro costosissimi almeno quanto insapori, prodotti approfittando della esterofilia morbosa e della insopprimibile voglia di stravaganza di una buona quota del mercato interno.

Ugualmente dobbiamo considerare con attenzione le speculazioni che si celano dietro alle incaute affermazioni di studiosi, a volte autorevoli, sulla origine controversa di alcuni capisaldi della nostra produzione agricola e alimentare e del prevalere di momenti contaminanti più re-

centi rispetto al paziente, secolare lavoro di invenzione e di stabilizzazione di generi primari e prodotti che devono il loro stesso nome e la loro affermazione alla particolarissima e irripetibile combinazione chimico-climatica e quindi territoriale.

Il fatto che alcuni di queste specialità abbiano subito in contesti diversi da quello di origine variazioni che possono aver contribuito a una loro trasformazione in senso positivo e che questa modifica sia stata poi adottata anche nei luoghi di nascita del prodotto non cambia nulla. Abbiamo ancora nelle orecchie e nella mente i dati incontrovertibili quanto intriganti su quella straordinaria realtà che è la pizza napoletana fornitici dai nostri esperti amici nel corso del recente Gran Convegno di Salerno e sentir dire che la qualità attuale di questo alimento è frutto delle modifiche apportate dagli italoamericani nel secolo scorso, soprattutto grazie l'aggiunta del pomodoro, non può apparire ai nostri occhi che gratuito e destabilizzante. A questo revisionismo facilone siamo in obbligo di ricordare che noi mangiamo col cuore e con la memoria, ancor prima che con le varie componenti che ci consentono di percepire fisicamente il gusto.

In questa sede, peraltro, non posso che generalizzare intorno a problematiche quanto mai attuali, ma l'occasione mi serve a rimarcare con ancora maggiore forza la necessità del nostro impegno, volto a sperimentare con la consueta e pignola attenzione accompagnata dalla curiosità dell'intelligenza, quanto della incrollabile e indimenticabile tradizione possa essere aggiornato e mutato senza per questo alterare i caratteri genetici e strutturali che conferiscono all'alimento, alla preparazione, al metodo la sua unicità.

Vogliamo così proseguire nel nostro percorso lungo la linea retta indicata dai nostri fondatori e in questo senso non potevamo incontrare una palestra più confortevole e attrezzata del Trentino. Buon lavoro quindi ai nostri Conferers e soprattutto buon appetito.

Inizio di un nuovo triennio

Parole chiave: Crescita, Studio, Condivisione

Raffaella Cinelli - Console Nazionale Presidente

A novembre 2022 quando l'Assemblea dei Soci Gourmets mi ha votato per guidare la nostra Associazione per il prossimo triennio, oltre che esserne onorata, ho subito pensato a quali potevano essere i punti principali sui quali lavorare per portare avanti la nostra U.E.G. che, anche se ha sopportato momenti non felicissimi in passato, è arrivata ad un quarto di secolo di vita.

È inutile ricordare che l'associazionismo ad ogni livello soffre da anni di grossi problemi e certo quest'ultimo periodo di pandemia non ha aiutato. Insieme alla mia squadra e a tutti i Soci Gourmets sto studiando e lavorando per riuscire a migliorare e crescere.

È un pò questo il mio desiderio: "cresciamo, naturalmente divertendoci". La crescita per me è l'obiettivo più importante; dobbiamo assolutamente aumentare il numero dei Consolati nelle zone dove non siamo presenti e di grande importanza enologica.

So che non è facile soprattutto individuare persone affidabili sui territori che ci possono seguire e condividere il nostro progetto portandolo avanti negli anni, ma ho affidato l'incarico per la creazione di nuovi Consolati a 3 colossi di Consoli Nazionali che,

insieme a me, si muoveranno certamente in modo ottimale.

Naturalmente il "cresciamo" di cui sopra intende anche il sapere di noi tutti; sceglierò ad esempio dei temi annuali a livello nazionale (partendo dal simbolo del nostro logo cioè il bicchiere di vino) e magari dividerne i risultati in occasione di incontri mirati. Il tema che ho già assegnato per il 2023 è lo studio dei "vitigni prefillossera".

Sento anche l'esigenza di aprire ai giovani e questo è un altro punto importante su cui lavorare. La parola "giovani" l'associa non soltanto all'età anagrafica ma anche alla curiosità, curiosità che ci permette di mantenerci appunto giovani e che quando viene a mancare allora sì che possiamo definirci vecchi.

Nelle nostre attività dobbiamo stimolare la curiosità di tutti. A proposito di giovani continueremo in modo costruttivo anche i rapporti con gli Istituti Alberghieri e Agrari con indirizzo enologico.

Mi piacerebbe che i nostri interessi si rivolgessero anche ai progetti, ricerche, studi che varie istituzioni importanti stanno portando avanti in Italia in primis in materia di alimenti; penso



ad esempio al riciclo, all'ambiente, alla collaborazione di specialisti (Biologi nutrizionisti) per parlare di "salute in cucina" (anche legata a patologie) senza perdere il gusto del cibo.

Come ho già detto varie volte sono veramente contenta che il primo Gran Convegno del mio mandato si svolga in Trentino, terra da me molto apprezzata e spero che il programma preparato sia di vostro gradimento. A presto

Union Européenne des Gourmets – Italia

CONSIGLIO NAZIONALE 2023-2025

Raffaella Cinelli Console nazionale Presidente

Mauro Civai Primo Console Delegato (1° Vice Presidente) con l'ulteriore mansione di Addetto alla Stampa

Giovanna Di Pietro Secondo Console Delegato (2° Vice Presidente)

con l'ulteriore mansione di esperto degustatore nazionale e internazionale in enologia

Giustino Donofrio Console Nazionale con la mansione di esperto degustatore nazionale e internazionale di distillati

Roberto Bonelli Console Nazionale Tesoriere

Antonio Cossu Console Nazionale Archivistica con delega alla Segreteria Nazionale

Giuseppe Corti Console Nazionale con la mansione di responsabile Sito U.E.G.

Maura Pasini - Console Nazionale con la mansione di Cerimoniere

Valentino Trentin Console Nazionale con la mansione di creare nuovi Consolati Territoriali nel Nord Italia

Sandro Angelozzi Console Nazionale con la mansione di creare nuovi Consolati Territoriali nel Centro Italia

Antonio Masella Console Nazionale con la mansione di creare nuovi Consolati Territoriali nel Sud Italia

CONSOLI TERRITORIALI

Alan Bertolini Consolato Trentino Alto Adige Südtirol, **Patrizia Pianalto** Consolato Veneto Bassano del Grappa, **Ernesto Amaducci** Consolato Bologna Modena Ferrara Reggio Emilia, **Luigi Alessi** Consolato Siena Firenze Toscana **Francesco Ciattoni** Consolato Pescara Abruzzo Ulteriore, **Giovanna Maria Maj** Consolato Molise, **Egidio Di Mase** Consolato Potenza, **Marilena Tralli** Consolato Matera Altamura



Tra poco saremo in Trentino per il nostro Gran Convegno annuale...!

Alan Bertolini - Console Territoriale del Trentino Alto Adige

Cari Confreres e Amici,
che bello, il 5, il 6 ed il 7 maggio prossimo, ci troveremo in Trentino Alto Adige, per il 27° Gran Convegno.

Tutto è pronto, o meglio, quasi pronto. Stiamo organizzando le ultime cosette, nella speranza e nell'auspicio di aver preparato per voi, una tre giorni piena di momenti ed esperienze enogastronomiche, emozionali.

Il programma, rivisto in pochissimi punti rispetto a quello già diramato e pubblicato, lo troverete nelle pagine a seguire. Come vedrete, si avvicenderanno via via nelle varie giornate, eventi che andranno ad abbracciare diversi temi enogastronomici. Del resto, il Trentino, ma è così per tutta la nostra bellissima Italia, offre prodotti di prim'ordine, invidiati da tutti.

Certo, abbiamo dovuto, vista la durata di soli tre giorni del Gran Convegno, scegliere quali prodotti abbracciare, sacrificandone altri, ahimè. Ma quelli più rappresentativi ci saranno. Li avremo, nei laboratori, nelle visite, nel convegno, e soprattutto nelle conviviali.

Per gli amanti della storia, Trento città sarà facilmente visitabile, poiché la sede principale del nostro Gran Convegno sarà proprio in prossimità del centro.

Speriamo che il clima, considerato che il Gran Convegno si terrà nella prima decade di maggio, sia clemente: del resto, le stesse cose, vissute con delle belle giornate, diventano ancor più piacevoli.

Non voglio anticiparvi altro, anche perché le emozioni vanno costruite anche con la sorpresa.

Vi aspettiamo in Trentino, anticipandovi un nostro Caro abbraccio...!

A Trento, per stupirsi...

Antonio Cossu - Console Nazionale UEG, dal 1967 figlio adottivo di Trento



Castel Beseno

Rubo un pensiero a Camilla Endrici (*Bologna, 1982*) – cara amica e donna attigua, per antiche tradizioni famigliari, al vino della miglior qualità – autrice di un imperdibile (per originalità di pensiero e di scrittura) **“TRENTO. Una guida”** (Odòs Libreria Editrice, 2018), per introdurre gli amici della Union Européenne des Gourmets alla scoperta della città che ospita il XXVII Gran Convegno Internazionale d'Italia dell'Associazione...

Passaggiare per le vie del centro, oziando. Ci piace pensare di poter conoscere una città un po' come faremmo con una persona: lentamente, scoprendone il ritmo, le luci, i colori. Trento è la città ideale per essere conosciuta così; piccola quanto basta per essere percorsa a piedi senza fatica, ha un centro storico quasi interamente pedonale che la rende il luogo ideale per passeggiare, apprezzarne i silenzi, a volte riuscire, anche di giorno, a sentire il rumore dei passi.

Durante le passeggiate fedeli compagni sono i profili dei monti circostanti: a volte più austeri, a volte più dolci, sono comunque una presenza forte che caratterizza la città. I trentini le usano per orientarsi (tanto che non si capacitano di come le persone possano orientarsi in pianura senza questo riferimento), voi potete tenerle come sfondo della vostra vacanza...

Non si vive di soli *link* ed è per questo che nelle brevi note che seguono non ne utilizzerò, ché deve nascere (o rimanere), nel lettore, la curiosità della scoperta, il piacere di vedere, sentire, toccare, annusare in prima persona ciò di cui si parla e scovare se c'è qualcosa – e c'è, lo assicuro! – oltre a quel che qui sinteticamente si scrive...

Sì, Trento è proprio così. Un labirinto dove perdersi continuamente stupendosi, dove ogni svoltar d'angolo riserva una sorpresa, il più delle volte piacevole, spesso entusiasmante, non raramente strabiliante.

Dalle finestre dello storico **Grand Hotel Trento**, struttura di pura impronta razionalista, con radici nel Futurismo (ben se ne tratta in un'edizione dei *Quaderni di Architettura* della Electa, 1996), lo sguardo giunge subito al dito puntato del Sommo Poeta che, dalla piazza prospiciente la vicina stazione ferroviaria, dal 1893 contrappone la nobiltà della lingua italiana alla sfida (fu effettivamente tale?) lanciata qualche anno prima dal monumento bolzanino dedicato al poeta tedesco Walther von der Vogelweide, come simbolo della cultura germanica. Quanta storia trentina mosse da quell'opera celebrativa di Dante!! Nel 1896 fu, tra gli altri, Cesare Battisti a spiegarne il significato, nell'ambito delle conferenze promosse dalla Società degli Studenti Trentini. Quel Cesare Battisti martire irredentista che giace nell'imponente mausoleo bianco che, per raccoglierne le spoglie, fu edificato sul **Doss Trento** e che, dal 1958, è sede del Museo Nazionale Storico degli Alpini. La vista dalle finestre del Grand Hotel consente di coglierne l'austera dominanza sulla città e sulla affilata cuspide



Il massiccio della Paganella e in primo piano il Doss Trento

della chiesa di Sant'Apollinare che le sta ai piedi, in riva all'Adige.

E se lo sguardo volge a sinistra ecco sveltare la duecentesca **Torre Vanga**, edificata a guardia del ponte di San Lorenzo, sull'Adige che al tempo la lambiva, prima che il corso naturale ne fosse deviato, nel 1858. Celebrata nel 1495 dal Dürer in uno dei suoi acquerelli, la mole medioevale nei secoli divenne da custode del territorio prima prigiona ed oggi centro di cultura, affidato alla Soprintendenza per i Beni Storico-Artistici della Provincia di Trento.

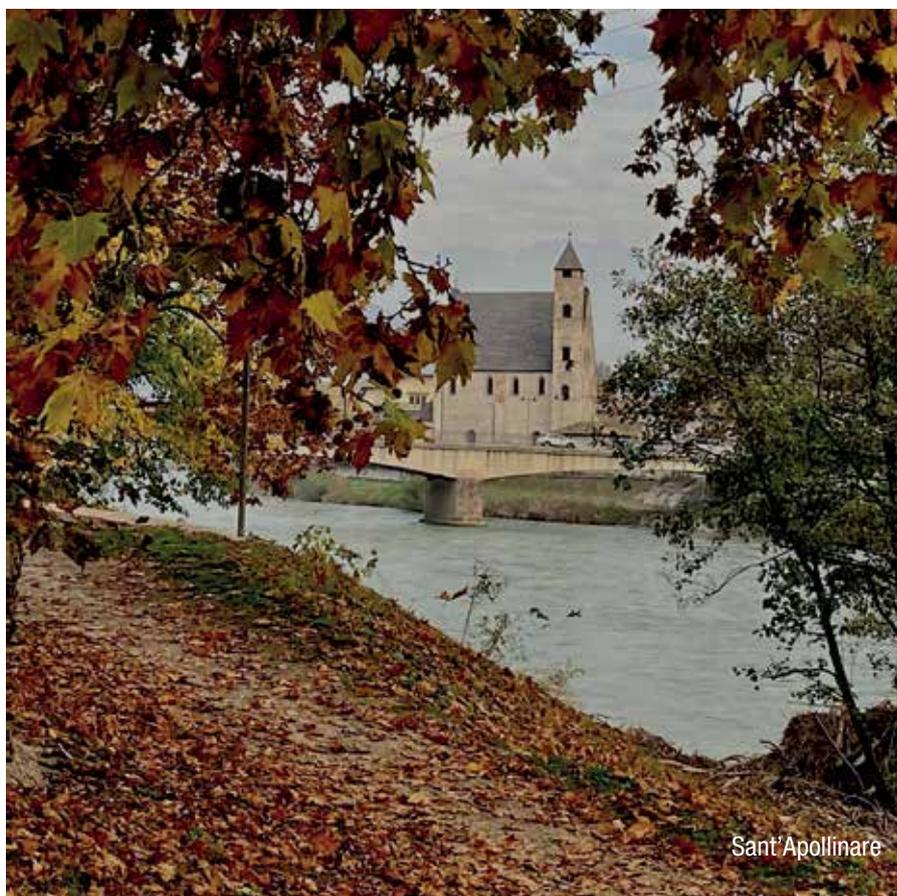
E non si smette di stupirsi se la nostra attenzione si orienta verso il lato opposto. A destra, infatti, in linea d'aria molto prossima al Grand Hotel, si erge quella che fu il contraltare di Torre Vanga a guardia del corso dell'Adige, la acuminata e di originale forma semicircolare **Torre Verde**, con la sua bella copertura a scandole verdi, ancora in ottime condizioni, nonostante da tempo immemore la struttura non sia più abitata. Un braccio di mura la collegava ad un altro straordinario gioiello del patrimonio urbano di Trento, il **Castello del Buonconsiglio** o (ma la denominazione lo rappresenta solo parzialmente) *Magno Palazzo* che dir si voglia...

Come non emozionarsi al cospetto di un siffatto progressivo aggregarsi di strutture edilizie tutte lì, a testimoniare della centralità di una architettura e di un luogo dove è passata la storia; dal *castrum* romano dove pare sia sorto il primo nucleo del Castello, transitando dalla Torre Aquila, che raccoglie il ciclo di affreschi forse più importante del Gotico internazionale, scorrendo –

tra le mirabili opere di Dosso e Battista Dossi, del Fogolino e di Girolamo Romanino – verso il loggiato con la grande polifora di gusto gotico-veneziano e, ancora, dalle sale che furono residenza dei principi vescovi di Trento e di vescovi e grandi personaggi della storia europea - Carlo V, tra loro – durante lo svolgersi del Concilio di Trento, dal 1545 al 1563, al teatro doloroso della prigionia e del martirio del ricordato Cesare Battisti, insieme a Fabio Filzi e Damiano Chiesa, fino

all'odierno essere il capofila di un prestigioso e vivace sistema museale formato da cinque manieri (Castel Stenico, Castel Beseno, Castel Thun e Castel Caldes) fra i più suggestivi del territorio trentino.

Facile, a questo punto, lasciare il Castello e – attraversata l'appena riconvertita Piazza della Mostra che lo fronteggia – immergersi in uno dei più belli e meglio conservati centri storici d'Italia. Trento rimane impressa per la coerenza dei materiali (dai



Sant'Apollinare



Castello del Buonconsiglio

cubetti multicolori di porfido, al verde, alla pietra rossa ammonitica che fece sobbalzare, quest'ultima, il Gavino Ledda di *Padre padrone* quando venne a trovarmi a Trento e si rese conto che stava camminando su un oceano pietrificato...) che ne disegnano con disarmante, armonica semplicità, la ragnatela di strade, stradine, vicoli, incroci, piazze e piazzette. Quando fiancheggiando, occhi al cielo, austeri palazzi magnificamente dipinti; quando entrando in piccole corti che svelano passaggi



Fontana del Nettuno

impensabili da un percorso all'altro; quando prendendo scorciatoie che portano, in un pettine di viuzze, a quello che fu un tempo l'impetuoso corso dell'Adige; quando misurandosi con le molte case-torre che si distinguono per lo slancio della loro apparente sobrietà; quando entrando in una delle molte, piccole chiese che testimoniano la propensione (sincera?) dei trentini alla devozione; quando, infine, dopo aver percorso contrada Longa, si incrocia contrada Larga e lo sguardo arriva fino alla grandiosa piazza dove si erge la **Cattedrale romanica di San Vigilio**.

E qui, nel cuore di Trento, un rimbalzare di emozioni tra i colori delle rinascimentali case affrescate, il **Palazzo Pretorio** con la sua **Torre Civica** ed i contrapposti palazzi dai tenui ed eleganti cromatismi, la barocca **Fontana del Nettuno** (la cui statua originale si ammira nella corte di Palazzo Thun, sede del municipio trentino) e la vigile e generosa **fontanella dell'Aquila**, legata ad un fiorire di leggende che pochi, nella stessa Trento, conoscono... e poi, dietro il famoso angolo, eccoci in Piazza Pasi (un trentino direbbe *<el spiaz del fontanin 'l se scònde dedré al slargo del fontanon>*...), lo snodo circolare che raccorda piazza Duomo con il **Giro al Sass**, il passeggio urbano cittadino per antonomasia, abbellita dalla statua del giovane Bacco, ope-

ra della seconda metà dell'800 di Andrea Malfatti.

Ma Trento è la gente che la vive e la percorre; la gente che frequenta il mercato del giovedì e quello mensile - ma ormai quindicinale - *dei gaudenti*, con le sue preziose anticaglie che fanno la gioia di collezionisti, amanti del recupero e del riciclo; la gente che ti parla in dialetto e quella che se ti perdi in un vicolo ti riaccompagna sorridendo alla luce di una piazza; la gente che si mette ordinatamente in fila per seguire la miriade di eventi che la città quotidianamente propone. Non ci si annoia, a Trento!

Ma Trento è anche città dei Festival, da quello dell'Economia a quello dello Sport; dal Trento Film Festival della Montagna all'AirShow di FestiVolare; dal Festival di Musica Sacra al Trento Summer Festival; dallo Human Festival, il festival dei giovani della Università di Trento, al POPlar Festival Rock, sul Doss Trento; dall'Autumnus-I frutti della terra al Trentodoc Festival.

Trento è cultura, con i suoi musei, da quello del Buonconsiglio a quello Diocesano; dalla Galleria Civica d'Arte Contemporanea, costola del MART di Rovereto, al MUSE, perla di divulgazione ed interattività scientifica, all'insegna della biomuseologia; da Palazzo delle Albere alle Gallerie di Piedicastello. Trento è cultura con il suo Teatro Sociale e la sua Sala della Filarmonica, con un'acustica da far invidia alle più prestigiose sale concerti d'Europa. Trento è cultura e sapere con il suo polo universitario di indiscussa qualità, per corpo docente e percorsi accademici. Trento è cultura e ingegno con i retaggi della sua storia romana, perfettamente recuperata nel circuito del S.A.S.S. e non solo, e la genialità dei suoi centri di ricerca, dal CIBIO al Centro di Protontepapia; dal Centro di Fisica Nucleare Teorica di Villa Balduino-Tambosi, alla incredibile rete dei laboratori di ricerca avanzata coordinati dalla Fondazione Bruno Kessler, tutti sguardi verso il futuro che il mondo invidia alla città del Concilio.

Trento è gioia e goliardia perché... quando ci vuole, ci vuole!

Venite a scoprirlo nel mese di giugno, alle Feste Vigiliane, dove *Ciusi* e *Gobj* si contendono la polenta! E che la festa cominci...



La Foresta dei Violini

Raffaella Cinelli



In questi ultimi anni ho imparato ad apprezzare sempre di più il Trentino per vari motivi e uno di questi sono senz'altro i paesaggi meravigliosi che la natura offre a tutti coloro che riescono a coglierne anche gli aspetti più nascosti, guardandoli con occhi stupiti.

Camminando in boschi ricchi di alberi altissimi ci veniamo a trovare dentro una sorta di mondo verticale più grande di noi pieno di vita animale e vegetale.

La sensazione più bella l'ho avuta quando mi sono trovata nel bel mezzo della "foresta dei violini" nel Parco Naturale di Paneveggio e Pale di San Martino; con i miei trascorsi da musicista sapere che da secoli da alcuni degli abeti rossi di questo bosco si ricava un legno perfetto per le casse armoniche di strumenti ad arco mi ha veramente emoziona-

ta, tanto più che questa pratica risale fin dai tempi di Antonio Stradivari e di altri grandi Maestri liutai del sei-settecento.

Ma come sempre la sapienza e il lavoro dell'uomo ha reso e rende possibile questo "miracolo": esperti boscaioli riescono con la loro capacità a capire quali alberi possiedono la preziosa risonanza ricercata dai liutai di tutto il mondo.

Alberi che suonano.... proprio così, perchè solo con un tocco, una percussione, questi "maestri del legno" trovano quello giusto con "la giusta nota" e quindi possono tagliare solo il necessario senza stravolgere l'intero bosco. Ma questo mondo per me idilliaco nell'autunno del 2018 è stato sconvolto dalla tempesta di vento Vaia che ha distrutto milioni di alberi creando ferite per i boschi che sarà difficile rimarginare; ma il bosco di abeti rossi ha da

sempre un altro grande nemico: il bostrico.

Questo minuscolo coleottero (4/5 mm.) riesce a cibarsi della linfa vitale dell'albero e soprattutto a deporre le uova al suo interno, in genere attacca gli alberi morti o malati ma in condizioni favorevoli attacca anche le piante sane distruggendone gli strati di cellule vive che nutrono la pianta.

I forestali del Trentino stanno cercando di limitarne la diffusione adottando un sistema di lotta che evita l'uso di pesticidi e utilizzando dei feromoni femminili che attraggono i maschi in apposite trappole sparse nei boschi. Un' arma sicura per debellare il bostrico sarebbe la temperatura che d'inverno dovrebbe scendere a -20 gradi, purtroppo negli ultimi anni ciò non avviene e la devastazione continua....

PROGRAMMA

U. E. G. – XXVII GRAN CONVEGNO INTERNAZIONALE D'ITALIA

Trento 5, 6, 7 maggio 2023

Programma convegno

VENERDÌ 5 MAGGIO

- Dalle ore 12,00 Ritrovo presso il **GRAND HOTEL TRENTO** di Trento - Piazza Dante, 20 (di fronte alla Stazione FF.SS.)
- Ore 13,45 Partenza in pullman privato per lo stabilimento MELINDA di Denno (Tn)
ME(LA) MANGIO. MELINDA, testimonial della frutticoltura trentina nel mondo.
 Presentazione, trasferimento per la visita allo stabilimento di Predaia e al Golden Theatre, degustazione guidata, visita alle celle ipogee nella miniera di Rio Maggiore
- Ore 18,30 Rientro in Hotel
- Ore 20,30 Cena in Hotel, dedicata – con il contributo del ConCaST - ad un itinerario tra i prodotti caseari delle valli Trentine. Il Dr. **Antonio Garofolin** intratterrà garbatamente i commensali sul tema *“Il galateo a tavola”*

SABATO 6 MAGGIO

- Ore 09,30 Partenza in pullman privato per lo spazio **Ferrari Incontri**, a Ravina di Trento
- Ore 10,00 Benvenuto e visita guidata alle Cantine Ferrari; **Rosaria Benedetti**, sommelier professionista e Delegata Donne del Vino per il Trentino/Alto Adige, proporrà il tema **TRENTODOC. Bollicine di montagna**. Segue spuntino con degustazione guidata di tre calici di spumante Ferrari
- Ore 14,00 Trasferimento in pullman privato a San Michele all'Adige
- Ore 14,30 Comunicazione sul tema **Sviluppo della viticoltura. Dai vitigni pre-fillossera ai PIWI**, relatore il Dr. **Marco Stefanini**, responsabile della *Unità di Genetica e Miglioramento Genetico della Vite* presso la Fondazione E. Mach. Modera l'incontro **Goffredo Pasolli**, Vice Presidente del Consorzio Vini del Trentino e Consigliere di Amministrazione della Fondazione E. Mach
- Ore 15,30 Cerimonia di conferimento del **Premio Luigi Togn**
- Ore 16,00 Visita alla cantina storica della **Fondazione Edmund Mach**
- Ore 17,00 Rientro in Hotel per gli appuntamenti istituzionali dell'Associazione e la Cena di Gala
- Ore 19,30 **XXVII GRAN CONVEGNO INTERNAZIONALE D'ITALIA**
Assemblea sociale – Presiede **Raffaella Cinelli**, Console Nazionale Presidente
 Cerimoniale di intronizzazione dei nuovi Soci
- Ore 20,30 **Cena di Gala**, alla scoperta dell'enogastronomia trentina (*chef Massimo Nardelli*)

DOMENICA 7 MAGGIO

- Ore 09,15 Partenza in pullman privato alla volta del **Maso Poli**, a Pressano di Lavis (TN)
- Ore 09,45 Incontro con la famiglia Togn, visita alla cantina e brindisi conviviale, ricordando **Luigi Togn**
- Ore 11,00 Trasferimento in pullman privato alla **Cantina Martinelli** di Mezzocorona (Tn), per l'incontro con i giovani operatori del progetto **TeRoldeGo Evolution**; conversazione sul tema **TEROLDEGO, perla della viticoltura in Trentino**, degustazione guidata e pranzo conviviale
- Ore 14,30 **ALAMBICCHI, che passione!** Breve percorso in pullman per raggiungere, sempre a Mezzocorona, la storica **Distilleria Bertagnolli**, accolti da Beppe Bertagnolli, confrère UEG, per il racconto della sua esperienza e una piccola degustazione di grappa e... praline fondenti
- Ore 16,00 Saluti e termine del Gran Convegno

Per quanti vorranno arrivare prima e/o partire dopo dal Trentino...

GIOVEDÌ 4 MAGGIO, POMERIGGIO

- Dalle ore 16,00 Ritrovo presso il **GRAND HOTEL TRENTO** e da lì, a piedi, a **Palazzo Roccabruna**, sede della **Enoteca Provinciale del Trentino**, per una breve visita al palazzo e la degustazione guidata di alcuni calici di selezionate riserve Trentodoc.
 Cena libera, in locali convenzionati

VENERDÌ 5 MAGGIO, MATTINA

- Dalle ore 10,00 Ritrovo presso il **GRAND HOTEL TRENTO** e da lì, a piedi, allo **Spazio archeologico del S.A.S.S.** alla scoperta della **Tridentum romana** (visita guidata). Pranzo libero, in locali convenzionati

LUNEDÌ 8 MAGGIO, MATTINA

- Alle ore 10,00 Partendo dal **GRAND HOTEL TRENTO**, a piedi, visita guidata al **Centro Storico** di Trento.
 Pranzo libero, in locali convenzionati, con un arrivederci al XXVIII Gran Convegno Nazionale



ECCELLENZE E PECULIARITÀ TARENTINE

Il lupino tostato di Anterivo

Raffaella Cinelli

Nel girovagare nelle Valli Trentine durante le mie vacanze estive, grande curiosità ha destato in me il “Lupino tostato di Anterivo”, che niente ha a che fare con i lupini tondi, schiacciati e gialli che mangiavo al cinema da bambina.

Il luogo di coltivazione è Anterivo in Val di Fiemme, la pianta ha dei bellissimi fiori blu a grappolo e curiose foglie (quasi piccole palmine) un po' villose; crescono poi dei baccelli ricoperti da una morbida peluria (da qui il nome *Lupinus Pilosus*) che contengono pochi semi (2/3 raramente 4) che vengono tostati: nasce così il particolare Caffè di Lupini che viene preparato in infusione, NON contiene Caffèina né Glutine.

L'Amico Hartmann Varesco (titolare della deliziosa Locanda Kurzbischof a Guggal) ci ha raccontato che nel corso del '900 la coltivazione era quasi scomparsa: una Signora del luogo che continuava a piantare questi semi per la bellezza dei fiori, ad un certo punto nel 2004, divise i pochi semi che le erano rimasti con altri abitanti del paese (20 semi a testa a 20 persone interessate).

Attualmente la produzione è ripresa e i pochi coltivatori uniti in un Gruppo di promozione di questo antico prodotto, sono orgogliosi di tenere in vita una parte di storia del loro bel territorio.

La coltivazione è eseguita tutta a mano in piccoli appezzamenti; la maturazione dei baccelli avviene progressivamente in circa 2-3 mesi, almeno una volta alla settimana bisogna passare tutte le piante per controllare se il baccello contiene i semi già maturi (vengono battuti per sentire se all'interno suona il che significa che il prodotto è pronto da raccogliere).

La produzione è veramente di nicchia infatti si parla di un raccolto di 3/400 kg. in media.

Parte di questa produzione serve oltre che alla preparazione del



caffè, anche per produrre una Birra Aromatizzata, una cioccolata e una Grappa che viene preparata in un laboratorio artigianale utilizzando

una base di Grappa Naturale a cui si aggiungono i semi tostati di Lupino lasciandoli in Infusione per alcuni mesi.



ECCELLENZE E PECULIARITÀ TARENTINE

Trentino Alto Adige

Ogni valle ha il suo formaggio

Alan Bertolini

Si sa, il Trentino Alto Adige, anche perché regione posta a ridosso delle Alpi, vanta un panorama di formaggi molto vasto ed estremamente interessante. Si va dai formaggi a pasta molle ai formaggi a pasta semidura e dura, dai formaggi giovani a quelli invecchiati, stagionati. In più, essendo una regione Alpina, come detto, si producono oltre ai formaggi da caseificio anche formaggi d'alpeggio, che costituiscono una nicchia, in ragione di un 1% di tutta la produzione casearia.

Chiaro che, anche storicamente, la produzione è più volta verso i prodotti vaccini, con qualche piccola produzione di caprini.

Ogni Vallata del Trentino Alto Adige produce dei formaggi, in ragione della propria storia lattiero-casearia. Ora, svolgendosi quest'anno il Gran Convegno Ueg in Trentino, si parlerà qui di seguito, dei formaggi della provincia di Trento.

Iniziamo subito col parlare del formaggio Trentino per eccellenza, il Trentingrana. Conosciuto da tutti, quale formaggio Grana di montagna, sotto l'egida del Grana Padano Dop, rappresenta il nostro cavallo di battaglia, insieme a Vezzena e Puzzone di Moena. Il Trentingrana, che può essere gustato quale formaggio da pasto o grattugiato, da sensazioni organolettiche decise, con odore e gusto complessi. Eppoi, visto il suo pregiato ed alto contenuto nutrizionale-dietetico, quale altro formaggio potrebbe accompagnare una salita faticosa in montagna. All'interno del panorama dei formaggi nostrani, abbiamo la Spessa delle Valli Giudicarie Dop, il Vezzena dell'altopiano omonimo, eppoi, le varie versioni locali, che vengono chiamate Nostrano con, a seguire, il nome del caseificio o della malga. Questa tipologia di formaggio viene prodotta da tempi remoti tant'è che veniva prodotta nelle varie Vallate per il consumo e l'alimentazione casalinga e quotidiana.

Il Puzzone di Moena Dop poi (Valli di Fiemme, Fassa e Primiero), cono-



sciuto ormai da tutti, anzi, conosciuto soprattutto dagli amanti dei gusti decisi e forti, da sensazioni incredibili, legate anche a sentori di funghi e di bosco, con un solubilità al palato fantastica.

Oltre al Puzzone, tra i formaggi particolari, si colloca anche il cosiddetto Affogato di Sabbionara (dell'Omonimo Caseificio posto ad Avio in Vallagarina). Un formaggio nostrano che viene affogato per circa 20 giorni nel vino autoctono enantio, un vino rosso tipico di quella zona del Trentino. Con la crosta color vinaccia, e sensazioni esterne fruttate, abbinata a note interne lattiche e vegetali, regala una combinazione di emozioni indescrivibili.



Scendendo poi con i sapori, ed andando verso formaggi meno stagionati, troviamo la Tosella del Primiero ed il Casolet della Val di Sole. Due formaggi, apparentemente semplici, ma che danno sensazioni uniche.

La Tosella, un formaggio vaccino che va degustato molto giovane, sia così come si presenta, che, ancor meglio, cotto in padella con del nobile burro anch'esso Trentino, tipo il Butiro sempre del Primiero, creando così una crosticina color marroncino, croccante e saporita. Una vera leccornia.

Infine il Casolet della Val di Sole, che va degustato a tutto pasto, ma che può anche essere impiegato in pietanze calde, tipo risotto al Casolet e mele, ed altre ancora. È il capostipite, di molti altri ottimi formaggi a pasta morbida prodotti in Trentino, altrettanto gustosi.

Tutti i formaggi descritti, aldilà della loro degustazione "in solitaria", ben si prestano, per le proprie e specifiche particolarità di gusto e sapore, ad essere impiegati in pietanze calde.

Immaginiamo ad esempio una cena, in Trentino naturalmente, a tema formaggi con i seguenti piatti...

Amuse bouche...

Affogato di Sabbionara e mostarda di frutta

Antipasto...

Polentina Taragna mantecata al Butiro del Primiero e vele di Trentingrana

Primo Piatto...

Gnocchetti di patate della Val di Gresta al Puzzone di Moena e guanciale crispy

Secondo Piatto...

Guancetta di maialino brasata al Teroldego Rotaliano su crema di sedano rapa al Vezzena e cipollotto in agrodolce

Dessert...

Cuore di Ricotta, miele amaro di Corbezzolo e biscotto alle noci del Bleggio.

Che delizia...!



ECCELLENZE E PECULIARITÀ TARENTINE

Il Consorzio Melinda: amore per la natura e rispetto della tradizione

Martina Valentini

Il Consorzio Melinda è uno dei più importanti produttori di mele italiane nonché una delle maggiori realtà europee del mercato ortofrutticolo. Con le sue 400 mila tonnellate di esemplari raccolti ogni anno in Trentino nelle valli di Non e Sole, pari a circa il 20% della produzione nazionale, l'azienda rappresenta 4.000 piccole imprese agricole consorziate in 16 cooperative che coltivano complessivamente circa 6.700 ettari di meleti. Il Consorzio genera un fatturato medio di circa 300 milioni di euro e offre opportunità di lavoro a oltre 1.300 addetti, generando un importante indotto economico fortemente concentrato (70% del totale) nel territorio d'origine. Il marchio, inoltre, raggiunge in Italia il 99% di riconoscibilità da parte dei consumatori, grazie al famosissimo "Bollino Blu" applicato solo sui frutti dotati di caratteristiche estetiche e organolettiche uniche e coltivati secondo i disciplinari di produzione integrata e biologica oltre che conservati, selezionati e confezionati seguendo i più severi standard nazionali e internazionali di certificazione. Sorretta da antiche tradizioni, l'attività di coltivazione si fonda da sempre sul rispetto della natura e dell'ambiente. Un principio condiviso nel segno della responsabilità e dell'impegno a operare per il bene dell'intera collettività tutelando il territorio in una logica di perfetta integrazione. Ai metodi di produzione sostenibile utilizzati dai consorziati, infatti, si affiancano scelte strategiche e operative di segno identico da parte dell'azienda. Emblematico, in questo senso, il caso delle celle ipogee, vero e proprio frigorifero naturale realizzato nella Miniera di Rio Maggiore. Questo impianto, il primo e unico al mondo per conservazione della frutta in ambiente sotterraneo e in condizioni di atmosfera controllata, consente di abbattere le emissioni di CO₂ riducendo i consumi di energia elettrica di circa 1,9 GW/h – equivalenti ai consumi annuali di circa 2mila persone – nel confron-



to con il tradizionale immagazzinamento di superficie.

Attraverso il riutilizzo delle cavità sotterranee create dall'attività estrattiva, inoltre, questa operazione si afferma come perfetto esempio di economia circolare capace di annullare l'impatto paesaggistico e acustico associato alla costruzione di nuovi magazzini fuori terra. Oggi, a 300 metri sotto le radici dei meli, Melinda dispone di 34 celle, che consentono di stivare ben 30mila tonnellate di frutti.

Da più di 10 anni Melinda sostiene anche un piano di sviluppo dell'agricoltura biologica che prevede via via obiettivi sempre più ambiziosi. Oggi la superficie soggetta a questo metodo di coltivazione supera i 300 ettari, destinati a salire nei prossimi anni a quota 500 per una produzione totale di circa 20mila tonnellate. Le mele Melinda Bio sono coltivate secondo le linee guida del Disciplinare di Produzione per l'agricoltura biologica nei biodistretti, ossia aree interamente riservate a questa tipologia colturale che sono state convertite a tale scopo anche grazie all'impegno finanziario diretto da parte del Consorzio. Un segno tangibile dell'importanza attribuita dall'azienda all'implementazione concreta della sostenibilità.

L'attenzione di Melinda per l'ambiente passa anche attraverso l'utilizzo esclusivo di energia proveniente da

fonti rinnovabili e il ricorso all'irrigazione a goccia, che permette di ridurre gli sprechi di oltre il 30% rispetto al tradizionale metodo a pioggia. A questo si aggiunge l'impiego di imballaggi sempre meno impattanti. A tal proposito il Consorzio ha avviato specifici progetti di ricerca nell'ambito delle soluzioni di bioeconomia circolare per realizzare confezioni composte dagli scarti della lavorazione industriale delle mele.

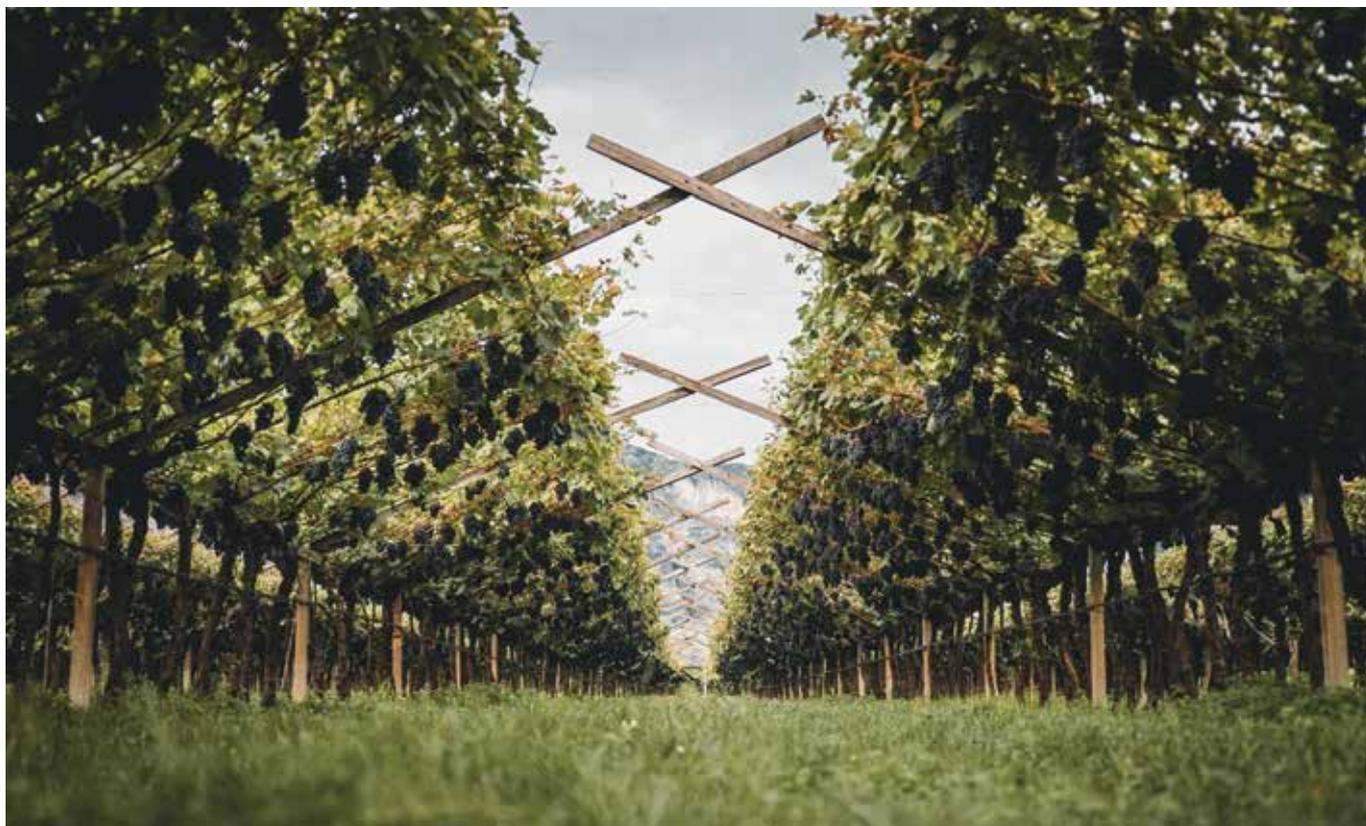
Nel 2017, per rendere più ampia e solida l'offerta produttiva, è stata costituita un'alleanza commerciale tra il Consorzio Melinda e il Consorzio La Trentina che ha portato successivamente alla costituzione di un'unica AOP. A partire dal 2018, quindi, la commercializzazione e la promozione sia delle mele a marchio Melinda, sia di quelle a marchio La Trentina raccolte nelle altre valli del territorio è affidata ad APOT, l'Associazione Produttori Ortofrutticoli Trentini.

Affermatosi negli anni come uno degli esempi più solidi di cooperazione nel panorama imprenditoriale del Paese, il Consorzio Melinda è un perfetto interprete di un insieme di valori tangibili, come il rispetto per la natura, l'amore per i prodotti genuini della terra e la vicinanza alle famiglie di frutticoltori che ogni giorno lavorano per portare sulle tavole un'eccellenza tutta italiana.

ECCELLENZE E PECULIARITÀ TARENTINE

Viaggio nell'Enologia del Trentino

Luigi Alessi



Dopo esserci lasciati lo scorso anno nella "Campania Felix" con il Mare Tirreno che ci accompagnava in ogni nostro spostamento, quest'anno attraversiamo tutto lo "stivale italico" per raggiungere il Trentino e la sua Piana Rotaliana, autentico giardino vitato che, incorniciata dalle montagne, ci accoglie nel suo meraviglioso territorio ricco di tradizioni e cultura enogastronomica.

L'attenzione alla cultura agricola è stata talmente focale per questa zona che dalla fine dell'800 ospita uno degli istituti agrari più importanti d'Italia, l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige.

Dal 1874, anno di inizio delle attività, ai giorni nostri, l'Istituto ha subito enormi cambiamenti che hanno sicuramente permesso un forte incremento della "produzione scientifica" che è culminato con l'istituzione di una Fondazione che prende il nome da Edmund Mach, primo direttore, che ha per scopo quello di realizzare attività di istruzione e formazione

volte alla diffusione della cultura rurale, ambientale, agroalimentare, di assistenza tecnica e consulenza alle imprese e agli enti di ricerca e sperimentazione, a favore alla crescita socio-economica e culturale degli addetti all'agricoltura.

Tutto ciò ha reso l'Istituto uno dei sicuri punti di riferimento per tutto il movimento scientifico enologico internazionale.

Tornando alla nostra dissertazione, come sempre è molto difficile poter sintetizzare l'enologia di una regione in queste poche righe, pertanto ho deciso di trattare dei vitigni autoctoni e di qualche particolarità che sono per lo più legate agli studi compiuti da ricercatori dell'Istituto.

Come sempre proverò a farlo al meglio e mi scuso sin d'ora per le eventuali omissioni che gli amici trentini potrebbero riscontrare.

NOSIOLA

La Nosiola è un'uva a bacca bianca che si coltiva principalmente

dell'area a Nord del Lago di Garda e nelle colline di Lavis. Beneficia sia del clima mediterraneo e dell'influsso dell'Ora, il vento che spirava dal Lago verso l'entroterra, oltreché del clima temperato che si genera nell'entroterra. È un vino che rappresenta certamente una delle essenze del Trentino e entrambe le zone di produzione ne contendono la provenienza tanto da creare una disputa che non li mette d'accordo neppure sul nome. Il vino ed il vitigno, infatti, sono indicati con l'appellativo declinato al femminile (la Nosiola) nella Valle dei Laghi, a Trento, nella Valle del Sarca, nelle Dolomiti di Brenta e nel Garda, con l'appellativo maschile (il Nosiola) nella zona di Lavis fino alla Val di Cembra. L'area dove la varietà si esprime al meglio è la conca di Toblino, dove viene vinificata anzitutto come vino bianco secco, ma pure, dopo lungo appassimento, come Vino Santo, una autentica "chicca" regionale.



MOSCATO GIALLO

Il vitigno Moscato Giallo è un vitigno a bacca bianca meno diffuso in Italia rispetto al Moscato Bianco. Si trova soprattutto nel nord-est d'Italia, in particolare sui Colli Euganei ed in Trentino Alto Adige. Il Moscato giallo è un vitigno di probabili antiche origini siriane (è infatti anche noto come Moscato Sirio) ed è giunto a noi importato con tutta probabilità dalla Grecia ad opera di mercanti Veneziani. Nei Colli Euganei dà vita al "Moscato Fiori d'Arancio", in versione sia spumantizzata che passita, mentre in Trentino Alto Adige è noto come "Goldmuskateller". Appartiene alla famiglia dei Moscati, vitigni aromatici i cui nome deriva da "*muscum*", muschio, sentore caratteristico che si ritrova anche nell'uva matura. Il Moscato Giallo viene utilizzato per la vinificazione di vini spumanti e fermi. Particolarmente nota la versione passita.

MOSCATO ROSA

Il Moscato Rosa Passito è uno dei vini più conosciuti del Trentino Alto Adige. Questo vitigno fa parte della numerosa famiglia dei moscati arrivati in Trentino tramite i Greci e in queste zone viene coltivato da molto tempo, tanto da poter essere definito autoctono. È conosciuto anche con il nome di Rosenmuskateller.

Il vino dolce che ne deriva nasce dall'appassimento delle uve, ed è definito Moscato Rosa Passito e deve avere gradazione minima 16%. Il nome Moscato Rosa è un evidente rimando al profumo di rosa che si percepisce nel vino.

Infatti, rispetto al più famoso Moscato d'Asti, o al Passito di Pantelleria (che ha profumi fruttati di frutta secca, albicocche e miele), il Moscato Rosa si distingue per i suoi sentori floreali e per spiccate note di frutti rossi surmaturi e secchi.

Il Moscato Rosa per le sue caratteristiche risulta essere anche un delizioso vino da meditazione.

MARZEMINO

Il Marzemino è un vitigno a bacca rossa di origini asiatiche, come documentano antichi registri commerciali rinvenuti a Cipro, giunte in Trentino dalla costa dalmata grazie ai traffici della Repubblica di Venezia. È stato reso celebre dall'omaggio reso da Mozart nel Don Giovanni ("... versa

il vino, l'eccellente Marzemino") che lo assaggiò durante il suo soggiorno a Rovereto presso i conti Lodron. Il Marzemino trova nei territori della Vallagarina, nei suggestivi agglomerati rurali intorno a Rovereto ed, in particolare, nella zona di Isera e dei Ziresi il suo habitat perfetto. Non a caso qui nasce il Trentino D.O.C. Superiore Marzemino, un vino che risponde a standard qualitativi ancora superiori.

REBO

Il Rebo è un vitigno a bacca rossa che prende il nome da Rebo Rigotti, ricercatore presso la allora stazione sperimentale di San Michele all'Adige che realizzò questo incrocio intorno agli anni '20 del secolo scorso con la finalità di trovare un vitigno da utilizzare nelle zone meno vocate per il Merlot. Il vitigno è catalogato come Incrocio Rigotti (Merlot x Teroldego). Le principali zone di coltivazione comprendono i comuni di San Michele all'Adige, Volano, Calavino, Cavedine e Padergnone, nella valle dei Laghi, il paese natio di Rebo Rigotti. La Trentino DOC ammette che il vino Rebo possa acquisire la menzione "Superiore", purché venga invecchiato almeno 22 mesi.

SCHIAVA

La Schiava Gentile è un vitigno a bacca rossa che fa parte di una famiglia di vitigni che comprende anche la Schiava Grigia e la Schiava Grossa. Le origini della Schiava sono quasi sicuramente in Slavonia, regione della Croazia compresa tra i fiumi Sava e Drava. Da qui è arrivato in Italia, in un'epoca corrispondente a quella delle invasioni Longobarde, ossia attorno al tredicesimo secolo. Il nome sembra originare dalla sua zona di origine, o forse dal fatto che fin dall'antichità queste vigne venivano coltivate in filari, e non lasciate libere come alberello. Tutti i vitigni Schiava hanno in comune una certa rusticità, ossia il facile adattamento ai vari tipi di ambiente, l'elevata produttività e la maturazione precoce. La diffusione in Italia della Schiava è concentrata prevalentemente nel Trentino Alto Adige e nella aree limitrofe. I vini più importanti ottenuti con la Schiava sono il Santa Maddalena vicino Bolzano ed il Caldaro, nei pressi del lago omonimo.

TEROLDEGO

Il Teroldego è un vitigno a bacca rossa più rappresentativo del Trentino. Le sue origini sono state studiate ed i risultati hanno rivelato che il vitigno Teroldego ha legami di parentela con il Lagrein, il Marzemino e il Syrah. In merito alla provenienza, le origini sono invece meno chiare. Alcuni ritengono che il vitigno sia arrivato dalla Valpolicella, la cui popolazione conosceva il vitigno con il nome di Tirodola. Altri pensano invece che le origini siano tirolesi, in quanto la denominazione deriverebbe da "Tiroler Gold". Pare comunque che il nome derivi da Teroldeghe, località del comune di Mezzolombardo. Questo vitigno è anche il protagonista di una famosa leggenda. Si narra che un temibile drago avesse la propria dimora sul monte di Mezzocorona. Un prode cavaliere decise di sfidarlo e, con un abile stratagemma, lo trafisse mortalmente. Alcune gocce di sangue del drago caddero però sul terreno rotaliano. Nei punti toccati dalle gocce nacquero le prime viti di Teroldego. Questo è il motivo per cui questo vino è conosciuto anche col nome di Sangue di drago. Il Teroldego ha nella Piana Rotaliana il suo terroir ideale. In passato, infatti, sono stati fatti numerosi tentativi, con poca fortuna, per diffondere la coltivazione anche al di fuori di questo luogo. I motivi sono riconducibili alle peculiarità del territorio stesso, il Campo Rotaliano, infatti, è nato grazie all'opera di un antico ghiacciaio. Questo ha creato una piana alluvionale attornata da alte pareti rocciose. Si è dunque in presenza di un terreno leggero, poco profondo ma fertile, protetto dai venti freddi e dal calore estivo grazie alle montagne. Il vitigno Teroldego viene vinificato tradizionalmente in rosso o nella versione Kretzer (rosato). Il rosso può assumere anche la dicitura Superiore e Riserva.

Come in tutte le cose, soprattutto in quelle belle, si deve giungere alla fine e anche a me tocca ahimè di terminare questa trattazione che non ha la pretesa di essere esaustiva, ma di fornirvi una base per poter cominciare la vostra personale ricerca e soddisfare la vostra "curiosità di sapere", che spero di aver innescato nei "miei soliti 25 lettori".

Buon Gran Convegno a tutti.

SOMMARIO

Editoriale

Tempi duri per i troppo buoni

2



Inizio di un nuovo triennio

Parole chiave: Crescita, Studio, Condivisione

3



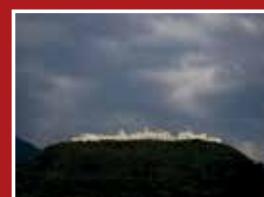
Tra poco saremo in Trentino per il nostro Gran Convegno annuale

4



A Trento, per stupirsi

5



La Foresta dei Violini

8



Il lupino tostato di Anterivo

10



Trentino Alto Adige
Ogni valle ha il suo formaggio

11



Il Consorzio Melinda:
amore per la natura e rispetto della tradizione

12



Viaggio nell'Enologia del Trentino

13



**Numero unico
stampato in occasione
del XXVII Gran Convegno
dell'Union Européenne
des Gourmets**

Presidente
Raffaella Cinelli

Direttore responsabile
Mauro Civali

Fotografie
Antonio Cossu

Progetto grafico
creadipendenza.it

Impaginazione
creadipendenza.it

Stampa
Tipografia Rossi, Sinalunga (Si)



Un grazie sincero a quanti ci hanno sostenuto
e ci sono stati vicini per questo evento



Lo storico Grand Hotel Trento, per la architettónica accogliente e non supponente di questa bella città



Non servono le parole, ché la qualità la si misura con la serietà del fare quotidiano, senza cullarsi negli allori



TRENTINO MARKETING, energie positive ed alte professionalità al servizio di un territorio che non smette mai di stupire



La storia della spumantizzazione passa di qua, ça va sans dire!



Impegno e serietà istituzionale per la salvaguardia di uno dei prodotti leader dell'agricoltura trentina



Un luogo storico, un corpo docente selezionato di altissima qualità, una élite di ricercatori di straordinario livello internazionale che il mondo invidia al Trentino



Palazzo Roccabruna, Enoteca Provinciale del Trentino. Luogo di sobria eleganza e di eccelsa concretezza per celebrare l'eccellenza dell'enologia trentina



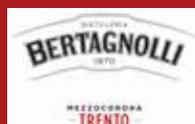
Sulle colline avisane, il sogno nobile di Luigi Togn, lungimirante imprenditore del vino



Il gusto semplice delle cose, nel rispetto degli equilibri della natura e dell'uomo che se ne occupa



Dalle radici profonde di una famiglia di autentici vignaioli, il fresco entusiasmo dei giovani Martinelli



Il "grappino" per antonomasia! A testimoniare il valore della storia della distillazione trentina