



La Strada del vino e dei sapori della Vallagarina ad *Artingegna!*

4 - 7 settembre 2008 - Rovereto

In occasione di *Artingegna 2008*, la Strada del vino e dei sapori della Vallagarina si trasferisce a Rovereto! La manifestazione a carattere provinciale porta nella città della Quercia 130 aziende artigiane che animeranno il centro storico, valorizzando le qualità e le eccellenze delle produzioni artigianali trentine.

La Strada del vino non può mancare: in qualità di partner, occuperà un posto di primo piano. Infatti come già nel 2006 la Strada del vino avrà sede presso una prestigiosa quanto “ariosa” sede, nei giardini dell’Ex- Tavolare, in via Carducci, cuore pulsante dell’evento.

In questa sede, ogni giorno si alterneranno ristoratori e produttori soci della Strada del vino. Sarà un momento assai interessante, perché per una volta i ristoratori lagarini chiuderanno “virtualmente” i loro ristoranti per essere nel cuore delle attività produttive e artigianali trentine. In questo modo potranno far gustare le preparazioni più originali, frutto dall’estro creativo abbinato all’abilità maturata dall’esperienza in cucina...vere preziosità lagarine!

La formula da noi individuata in questi ultimi anni, ovvero del piatto unico abbinato ad una ricca selezione di vini al bicchiere, permetterà agli ospiti di fermarsi nel nostro stand con una certa tranquillità senza far perdere loro le tante curiosità e gli appuntamenti di *Artingegna*.

I sei ristoranti presenti in questa occasione e tutte le aziende produttrici accoglieranno il visitatore in un ambiente caldo, che richiama lo spirito di una tipica osteria trentina riscaldato dalle elaborazioni artistico-artigianali del gruppo TuningArt.

Il Ristorante sarà aperta tutte le sere della manifestazione, dalle 19.00 in poi, mentre sabato 6 e domenica 7 settembre si potrà prendere posto anche a pranzo a partire dalle 12.00.



Siete curiosi di sapere cos'è un Strada del vino? In particolare quella della Vallagarina?

La Vallagarina, la zona meridionale della valle dell'Adige, l'antica Via Maestra che collega il nord e il sud d'Europa, si è da sempre caratterizzata per la spiccata vivacità culturale.

In un territorio favorito da un clima connaturato dall'incontro delle Alpi con la pianura e protetto dal Lago di Garda nasce la prima Strada del vino e dei sapori riconosciuta in Trentino.

Essa racchiude geograficamente il territorio che da Borghetto, ai confini con il Veronese, raggiunge Aldeno, per attraversare gli altopiani di Folgaria e Lavarone, collegando così in un progetto di turismo integrato, più di 100 soci, operatori economici, cantine, ristoranti, agriturismi, b&b, associazioni culturali ed enti pubblici: l'obiettivo comune è far conoscere all'ospite i luoghi ma soprattutto i cibi e i vini lagarini, vere eccellenze del territorio!

La ricchezza del suolo e la varietà di microclimi hanno influenzato nel tempo la tipologia di prodotti enogastronomici: oltre ai vini la cui produzione supera il 40% di quella provinciale possiamo trovare la carne equina, il vezzena, i formaggi del Monte Baldo, i marroni di Castione e gli ortaggi biologici della Val di Gresta.

In Vallagarina i vigneti, coltivati in ordinati filari, tra un borgo e un castello medievale, la fanno da padrone! Ma il loro scandire regolare i rilievi lagarini permette di riappacificare lo spirito. Il prodotto enoico più rappresentativo è sicuramente il Marzemino, vino gentile per antonomasia. Le cronache narrano essere stato uno dei vini più amati alla corte asburgica, dove probabilmente lo stesso Mozart ebbe modo di apprezzarlo. La tradizione racconta che il musicista conobbe tale vino, quando nel dicembre del 1769 tenne il primo concerto italiano a Rovereto. Mozart, testimonial d'eccezione, diede lustro ante litteram al vino lagarino facendo declamare al suo Don Giovanni "versa il vino, eccellente Marzemino!"

Per scoprire gli eventi, le news o conoscere i soci della nostra Strada del vino (ma anche le altre 6 analoghe realtà provinciali) visitate il sito:

www.stradedelvinodeltrentino.it/vallagarina