



Natura Mente Vino

**Idee
per una diversa
gastronomia**

3^a edizione

25-27 aprile 2014

piazza del Mart
corso Bettini 43 Rovereto (Tn)

organizzatori



Comune di Rovereto
Assessorato all'Agricoltura
e Turismo



25 /04

venerdì / ore 18.30-23

ore 18.30-20

Sala conferenze del Mart

Presentazione NaturaMenteVino 2014

"NaturaMenteVirtuoso"
un mondo che deve evitare
gli sprechi

Parteciperanno il Presidente di Slow Food Trentino - Alto Adige Sergio Valentini, il Vicesindaco del Comune di Rovereto Gianpaolo Daicampi e i rappresentanti delle Istituzioni e degli eventi della manifestazione. Seguirà brindisi inaugurale offerto dalla Strada del Vino Trentino.

ore 20-23

Piazza del Mart

DiscoMaccheroni

A cura di Slow Food e dell'Associazione universitaria Urla: "Cucina, Musica, Ballo contro lo spreco del cibo", cucinare in piazza al ritmo di musica con DJ Parish.

Evento a pagamento:

€ 15,00 (due calici di vino, una degustazione di finger food e il piatto "DiscoMaccheroni")

Prenotazioni: trentinoaltoadige.slowfood@gmail.com e cassa manifestazione

Natura Mente Vino

**Per informazioni
e per prenotazioni
ai vari eventi**

trentinoaltoadige.slowfood@gmail.com
www.naturamentevino.it

26 /04

sabato / ore 17-23

Piazza del Mart

Piazza Mercato del Gusto

Enoteca di SlowWine, con i vini provenienti da tutta Italia.

Enoteca del Trentodoc, in degustazione l'eccellenza del metodo classico trentino.

Enoteca degli "Angeli allegri", con i vini dell'Angelo, le bollicine da uve italiane, i vini dell'Impero, i vini estremi, il "Trentatré", i Cembrani D.O.C., il pinot nero trentino.

Banchi di assaggio con i produttori e i consorzi del vino, dove degustare e acquistare le eccellenze della viticoltura trentina e italiana.

Mercato dei Presidi, delle Comunità del cibo, dell'Arca del gusto, dove degustare e acquistare le eccellenze della gastronomia trentina e italiana.

Compagnia teatrale Koinè

Sotto pressione

Multisincrostappatura di Trentodoc con le liriche di Fortunato Depero.

I canti del Lambrusco

Laboratorio multisensoriale a bolle rosse.

Eventi a pagamento:

€ 15,00 (bicchiere, catalogo manifestazione e coinvolgimento allo spettacolo teatrale)

€ 20,00 (bicchiere, catalogo manifestazione, ingresso ad un laboratorio ad esclusione di quelli AIS e coinvolgimento allo spettacolo teatrale)

Piazza del Mart

Bistrot dell'Alleanza

Tre cuochi si alterneranno nella preparazione di assaggi con i prodotti dei Presidi, delle Comunità del cibo e dell'Arca del gusto.

Evento a pagamento:

€ 12,00 (piatto dell'alleanza e calice di vino)

Prenotazione: trentinoaltoadige.slowfood@gmail.com e cassa manifestazione

ore 17-18

Biblioteca "G. Tartarotti"
Laboratorio Arte Grafica

Nobiltà e radici, antica arte

Conferenza del prof. Sergio Zaninelli sulla storia dell'agricoltura nella valle dell'Adige, partendo dagli scritti settecenteschi di Filippo Re. Per l'occasione saranno visibili alcuni documenti dell'Archivio della famiglia Bossi Fedrigotti, antica azienda vitivinicola.

Ingresso libero

ore 17-18

Palazzo Alberti Poja

Il colore del vino

Dall'occhio all'iperspettrale: la Fondazione Museo Civico di Rovereto dà la possibilità di misurarsi con la scienza per individuare i colori del vino. Il laboratorio mostra come sfuggano all'occhio umano una serie di informazioni apportate dalla luce ma al di fuori dello spettro del visibile.

Ingresso libero

Prenotazioni: museo@fondazionemcr.it e cassa manifestazione

ore 18-19

Palazzo Alberti Poja

Vino multisensoriale

L'Associazione culturale Urla propone l'intervento del prof. Massimo Zampini, CIMeC, Università di Trento, sul tema della percezione multisensoriale del vino; la sua degustazione coinvolge infatti tutti i nostri sensi ed è una delle esperienze multisensoriali per eccellenza.

Ingresso libero

ore 21-22

Sala Conferenze del Mart

Slow Food Story

Proiezione del film "Slow Food Story" di Stefano Sardo con Carlo Petrini: la storia dell'uomo e del movimento che ha rivoluzionato la gastronomia e non solo. Sarà presente Silvio Barbero, VicePresidente Slow Food Italia.

Ingresso libero

Prenotazioni: trentinoaltoadige.slowfood@gmail.com e cassa manifestazione

Laboratori del gusto

ore 17.30-18.30

Auditorium Melotti

I vitigni resistenti

Opportunità
per la sostenibilità

Laboratorio del gusto a cura di Marco Stefanini, responsabile piattaforma miglioramento genetico della vite della Fondazione Edmund Mach. Degustazione di 6 microvinificazioni derivanti dalla selezione di vitigni resistenti operata presso l'Istituto agrario di San Michele all'Adige.

Evento a pagamento: € 10,00

Prenotazioni: trentinoaltoadige.slowfood@gmail.com e cassa manifestazione

ore 19-20

Auditorium Melotti

Metodo Classico

Stile aziendale e riconoscibilità
territoriale: esiste correlazione?

Laboratorio del gusto a cura di Fabio Giavedoni, curatore nazionale della guida Slow wine.

Evento a pagamento: € 10,00

Prenotazioni: trentinoaltoadige.slowfood@gmail.com e cassa manifestazione

26 /04

sabato

Auditorium Melotti

3^a edizione del concorso

"Ambasciatore del metodo classico"

A cura di AIS Trentino e del suo Presidente Mariano Francesconi e con il supporto dell'Associazione dei Grossisti e delle Piccole Medie Imprese del Trentino si svolgerà il 3° concorso nazionale "Ambasciatore del metodo Classico", con una sezione riservata ai soli concorrenti e una aperta al pubblico, all'interno della quale si terranno la finale del concorso e un'imperdibile degustazione degli spumanti del mondo.

ore 17-17.30

Saletta Auditorium Melotti

Gli spumanti del mondo

1^a parte della degustazione

Laboratorio AIS degli spumanti provenienti da Spagna, Germania, Argentina, Cile, Australia, Inghilterra, Nuova Zelanda, USA, Sudafrica e Francia, degustazione guidata da Nicola Bonera, campione in carica Ambasciatore del Metodo Classico.

Degustazione AIS "Gli spumanti del Mondo" 1^a e 2^a parte

Evento a pagamento: € 10,00

Prenotazioni: info@aistrentino.it

ore 17.30-19

Palco Auditorium Melotti

Finale del concorso "Ambasciatore del Metodo Classico"

Aperta al pubblico - ingresso libero

ore 19-19.30

Palco Auditorium Melotti

Gli spumanti del mondo

2^a parte della degustazione

ore 20-20.30

Palco Auditorium Melotti

Proclamazione vincitore "Ambasciatore del Metodo Classico"

Aperta al pubblico - ingresso libero



27 /04

domenica / ore 15-21

Piazza del Mart

Piazza Mercato del Gusto

Enoteca di SlowWine, con i vini provenienti da tutta Italia.

Enoteca del Trentodoc, in degustazione l'eccellenza del metodo classico trentino.

Enoteca degli "Angeli allegri", con i vini dell'Angelo, le bollicine da uve italiane, i vini dell'Impero, i vini estremi, il "Trentatré", i Cembrani D.O.C., il pinot nero trentino.

Banchi di assaggio con i produttori e i consorzi del vino, dove degustare e acquistare le eccellenze della viticoltura trentina e italiana.

Mercato dei Presidi, delle Comunità del cibo, dell'Arca del gusto, dove degustare e acquistare le eccellenze della gastronomia trentina e italiana.

Compagnia teatrale Koine

Sotto pressione

Multisincrostappatura di Trentodoc con le liriche di Fortunato Depero.

I canti del Lambrusco

Laboratorio multisensoriale a bolle rosse.

Eventi a pagamento:

€ 15,00 (bicchiere, catalogo manifestazione e coinvolgimento allo spettacolo teatrale)

€ 20,00 (bicchiere, catalogo manifestazione, ingresso ad un laboratorio ad esclusione di quelli AIS e coinvolgimento allo spettacolo teatrale)

Piazza del Mart

Bistrot dell'Alleanza

Tre cuochi si alterneranno nella preparazione di assaggi con i prodotti dei Presidi, delle Comunità del cibo e dell'Arca del gusto.

Evento a pagamento:

€ 12,00 (piatto dell'alleanza e calice di vino)

Prenotazione: trentinoaloadige.slowfood@gmail.com

e cassa manifestazione



ore 15-16

Biblioteca "G. Tartarotti"

Laboratorio Arte Grafica

Storia della tipografia

I volontari del Laboratorio Arte Tipografica propongono una prova pratica di stampa al torchio tipografico.

Ingresso libero

Prenotazioni: cassa manifestazione

ore 17-18

Palazzo Alberti Poja

Il colore del vino

Dall'occhio all'iperspettrale: la Fondazione Museo Civico di Rovereto dà la possibilità di misurarsi con la scienza per individuare i colori del vino. Il laboratorio mostra come sfuggano all'occhio umano una serie di informazioni apportate dalla luce ma al di fuori dello spettro del visibile.

Ingresso libero

Prenotazioni: museo@fondazionemcr.it

e cassa manifestazione

Laboratori del gusto

ore 15-16

Auditorium Melotti

Rocciamadre

Proiezione del video rocciamadre, progetto di geologia e vino della Cantina Endrizzi di San Michele all'Adige e degustazione dei vini di rocciamadre. Partecipano Paolo Endrici titolare, Vito Piffer enologo, Gianni Piffer geologo e Aurora Endrici ideatrice del progetto.

Evento a pagamento: € 10,00

Prenotazioni: comunicazione@endrizzi.it

e cassa manifestazione

ore 16.30-17.30

Auditorium Melotti

Il Vino Santo trentino

Laboratorio AIS a cura di Mariano Francesconi, Presidente di AIS Trentino. Verticale del Vino Santo dell'azienda Agricola Pisoni delle annate 2000-1997-1994-1992-1990-1988-1986.

Evento a pagamento: € 40,00

Prenotazioni: info@aistrentino.it

e cassa manifestazione

ore 18-19

Auditorium Melotti

Scoperte e riscoperte

Le varietà resistenti e le varietà autoctone in Italia

Laboratorio del gusto a cura di Fabio Giavedoni, curatore nazionale della guida Slow wine.

Evento a pagamento: € 10,00

Prenotazioni: trentinoaloadige.slowfood@gmail.com

e cassa manifestazione

27 /04 domenica

ore 16.30-17.30

Biblioteca "G. Tartarotti"
Laboratorio Arte Grafica

Le declinazioni del Pinot Nero Trentino

Laboratorio a cura dei produttori del Pinot nero trentino, con l'enologo Tiziano Tomasi.

Evento a pagamento: € 10,00

Prenotazioni: trentinoaltoadige.slowfood@gmail.com e cassa manifestazione

ore 18-19

Biblioteca "G. Tartarotti"
Laboratorio Arte Grafica

I racconti di Solomon T.

Storie di gente e di vini nelle terre dell'Europa di mezzo

Laboratorio a cura di Imperial Wines, con Keller Editore e Proposta Vini. Cinque bicchieri e cinque letture, per un breve tour nella viticoltura mitteleuropea.

Evento a pagamento:

€ 12,00 degustazione € 20,00 degustazione e libro

"Ultima sera" di Arno Camenisch (Keller editore)

Prenotazioni: tommaso@imperialwines.org

e cassa manifestazione

Durante la manifestazione

Piazza del Mart

NaturaMenteGelato

Gelato "come una volta"

Nella piazza del Mart il nuovo tecnologico "carretto dei gelati" Sweet Bike della ditta Frigonord proporrà il gustoso gelato solidale dei produttori di Rovereto.

Gli incassi della vendita andranno a favore dell'associazione onlus Apibimi.

Piazza del Mart

NaturaMenteGrappa

La Distilleria Marzadro propone in degustazione i suoi migliori distillati da vinacce trentine.

Sala conferenze del Mart

Il gusto di sapere

Proiezione di cortometraggi dal mondo, selezionati dal festival "tutti nello stesso piatto" a cura Associazione Mandacarù.

Ingresso libero

Piazza del Mart

Esposizione di auto elettriche

Con possibilità di prenotare un test drive.

A cura del "Gruppo Alpin" concessionario Renault per il Trentino Alto Adige, in collaborazione con il rivenditore Renault di Rovereto "La Motoauto".

Ingresso libero

Prenotazioni: www.gruppoalpin.it

organizzatori



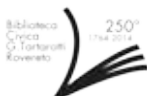
Comune di Rovereto
Assessorato all'Agricoltura
e Turismo



con la collaborazione di



MCR
fondazione
museo civico
rovereto



TRENTODOC



Cassa Rurale
Lizzana
Banca di Credito Cooperativo

"Liberiamo dunque
la diversità
e vediamo
che cosa succede"

Carlo Petrini



Informazioni e accoglienza turistica
APT Rovereto e Vallagarina

Rovereto Sprigtime

3 giorni / 2 notti da 64 euro

Info e prenotazioni:

0464 430363

info@visitovereto.it

www.visitovereto.it