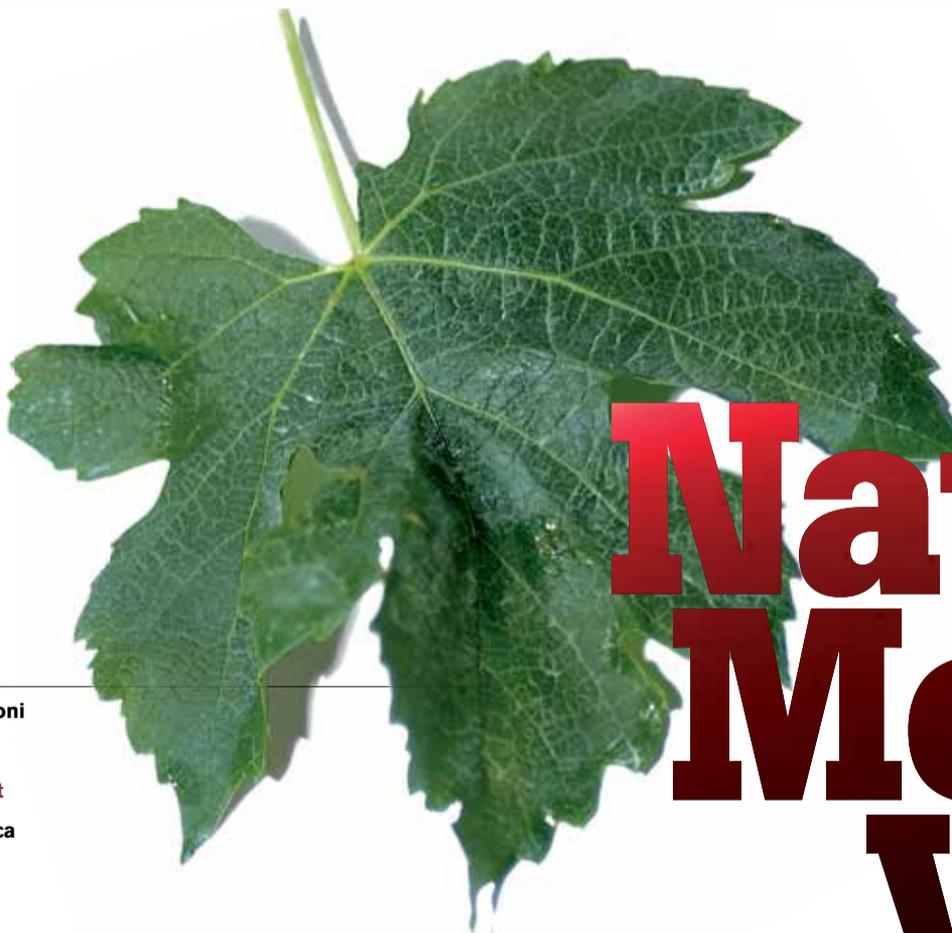


“Il vino sente l'amore del vignaiolo e lo ricompensa facendosi migliore”



TRENTINO



# Natura Mente Vino

Per informazioni e per prenotazioni ai vari eventi

[www.naturamentevino.it](http://www.naturamentevino.it)  
[prenotazioni@naturamentevino.it](mailto:prenotazioni@naturamentevino.it)

Informazioni e accoglienza turistica

APT Rovereto e Vallagarina  
0464 430363  
[info@visitrovereto.it](mailto:info@visitrovereto.it)  
[www.visitrovereto.it](http://www.visitrovereto.it)

organizzatori



Comune di Rovereto  
Assessorato all'Agricoltura e Turismo



con la collaborazione di



design@bank.it

Idee su vino ed ecosostenibilità

2<sup>a</sup> edizione

**26-28 aprile 2013**

Auditorium Melotti

presso il Mart

corso Bettini 43 Rovereto (Tn)

# 26/04

## venerdì

ore 19-23

**Piazza del Mart**

### sMart wine experience

Sotto la cupola del Mart, i "Giovani in fermento" - produttori di vino e soci della Strada del Vino del Trentino - presentano i loro prodotti, accompagnati da "TrentinSushi": trota, verdure della Val di Gresta, speck e bresaola rielaborati e proposti da NeumaSushiMori. Il tutto accompagnato dalla musica di un DJ che farà ballare la piazza del Mart

Evento a pagamento: € 15,00 (un Trentodoc, un calice di vino, una degustazione di sushi trentino, una zuppa al Trentodoc e verdure della Val di Gresta)  
Prenotazioni: giovaniinfermento@yahoo.it  
oppure 338 8241 159 / 348 3834274

# 27/04

## sabato

ore 10-19

**Piazza del Mart**

### I cibi che cambiano il mondo!

Slow Food Trentino Alto Adige, mercato dei Presidi e delle Comunità del Cibo

Ingresso libero  
Possibilità di acquisto dei prodotti

ore 10.30

**Sala Conferenze del Mart**

### Presentazione di NaturaMenteVino 2013

"NaturaMenteBello" la qualità del territorio e il vino

A cura dell'associazione nazionale Città del Vino con la partecipazione del direttore generale Paolo Benvenuti, del direttore della comunicazione Paolo Corbini, moderatore Mario Busso, curatore nazionale della guida *Vinibuoni d'Italia*

Ingresso libero

ore 11.30-19

**Auditorium Melotti**

### I Vinibuoni di NaturaMenteVino

Apertura dei banchi di assaggio

Degustazione dei vini dei produttori selezionati dalla guida *Vinibuoni d'Italia* - *Touring Editore*. Nei salotti allestiti ad hoc da Mobilpiù Arredamenti di Rovereto nel foyer dell'Auditorium, vi sarà la possibilità di degustare in pieno relax e di confrontarsi con i produttori

Evento a pagamento: € 15,00 (comprensivi di bicchiere e catalogo manifestazione)  
Prenotazioni: prenotazioni@naturamentevino.it

ore 12-13

**Piazza del Mart**

### Aperitivo di NaturaMenteVino

Con Slow Food Trentino Alto Adige e "I cuochi dell'alleanza". In collaborazione con le cantine vinicole di Rovereto

Evento a pagamento: € 5,00

**sabato e domenica**  
ore 11-19

**Ingresso Auditorium Melotti**

### NaturaMenteCaffè

El Cibao propone in degustazione caffè biologico dei piccoli produttori della Repubblica Dominicana

### NaturaMenteGrappa

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

**Auditorium Melotti**

### Laboratori di degustazione

Evento a pagamento: € 20,00 a laboratorio  
Prenotazioni: prenotazioni@naturamentevino.it

ore 13

### Scopri il vino Bio

Degustazione alla cieca con confronto di vini provenienti da uve biologiche, biodinamiche e convenzionali

Laboratorio a cura della Fondazione Edmund Mach di San Michele all'Adige condotto da Enzo Mescalchin dell'Unità Agricoltura Biologica e da Enrico Paternoster, Direttore della Cantina della Fondazione. Vini a confronto: Pinot Bianco e Riesling Renano

ore 14.30

### Gli Antichi Vitigni del Trentino

Viaggio nel vino del passato per pensare a quello del futuro

Laboratorio a cura di Gianpaolo Girardi che attraverso il marchio "Vini dell'Angelo" valorizza le vinificazioni degli antichi vitigni del Trentino. Con la collaborazione dell'enologo Tiziano Tomasi, ricercatore della Fondazione Mach e coautore con Marco Stefanini della pubblicazione *Antichi vitigni del Trentino*, in omaggio ai partecipanti per cortesia della Fondazione Edmund Mach

ore 16

### Trentino terra d'alpeggio

Il gusto dei formaggi di malga

I formaggi di malga sono il risultato dell'armonia fra microterritori unici per morfologia, essenze e interpretazioni del casaro. Laboratorio a cura dell'Accademia d'Impresa Azienda speciale della C.C.I.A.A. di Trento

ore 17.30

### I grandi rossi bio di Vinibuoni d'Italia

L'Amarone

Laboratorio a cura di:

- Alessandro Scorsone, responsabile wine&food presso la Presidenza del Consiglio dei Ministri a Palazzo Chigi e Premio Internazionale del Vino 2008 come Miglior Sommelier Italiano
- Olga Bussinello, direttrice del Consorzio della Valpolicella
- Mario Busso, curatore nazionale della guida *Vinibuoni d'Italia*

ore 15-19

**Piazza del Mart**

**Centro Storico di Rovereto**

### Uve Vaganti

Performance itinerante e installazioni tematiche organizzate dal consorzio Rovereto in Centro dedicate all'uva

ore 16

**Ritrovo a Palazzo Alberti Poja**

### Il Museo Civico incontra la città

Arte nei Palazzi

La visita guidata offre l'occasione di ammirare l'arte del passato e del presente nei più bei palazzi roveretani riccamente decorati con stucchi e affreschi. Abbina la valorizzazione della raccolta museale alle opere delle artiste contemporanee Maria Stoffella Fendros e Maria Grazia Staffieri

Evento a pagamento: € 3,00  
Prenotazioni: 0464 452800  
museo@museocivico.rovereto.tn.it  
www.museocivico.rovereto.tn.it

ore 15-19

**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

ore 18-20.30

**Piazza del Mart**

### Anteprima della Notte Verde

Aspettando la prossima Notte Verde, test drive di auto elettriche a cura del "Gruppo Alpin" concessionario Renault per il Trentino Alto Adige. Itas Assicurazioni del Trentino offre in omaggio ai partecipanti una torcia a dinamo portatile

ore 18.30-22.30

**Piazza del Mart**

**Sala conferenze del Mart**

### DOC Denominazione di Origine Cinematografica

L'evento, a cura della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, si articola in diversi punti: visita guidata di Rovereto attraverso i secoli, da Piazza Podestà al Mart, in compagnia degli esperti del Museo Civico di Rovereto; degustazione di prodotti enogastronomici dei soci della Strada e dei vini del gruppo Simbiosi; proiezione del film

**Simbiosi: alle radici del vino**

Storie di vignaioli che rispettano le leggi naturali fondamentali di Marco Pozzali e Luca Mazzieri, Italia - Slovenia, 40'

A seguire, incontro con il regista e i protagonisti del film

Evento a pagamento: € 15,00 (comprende degustazione, calice in vetro, visita e visione del film)  
Prenotazioni: max 140 persone  
0464 430363 - prenotazioni.doc@gmail.com  
Punto di ritrovo: piazza del Podestà.

# 28/04

## domenica

ore 10-19

**Piazza del Mart**

### I cibi che cambiano il mondo!

Slow Food Trentino Alto Adige, mercato dei Presidi e delle Comunità del Cibo

Ingresso libero  
Possibilità di acquisto dei prodotti

ore 10-19

**Auditorium Melotti**

### I Vinibuoni di NaturaMenteVino

Apertura dei banchi di assaggio

Degustazione dei vini dei produttori selezionati dalla guida *Vinibuoni d'Italia* - *Touring Editore*. Nei salotti allestiti ad hoc da Mobilpiù Arredamenti di Rovereto nel foyer dell'Auditorium, vi sarà la possibilità di degustare in pieno relax e di confrontarsi con i produttori

Evento a pagamento: € 15,00 (bicchiere e catalogo manifestazione)  
Prenotazioni: prenotazioni@naturamentevino.it

ore 11-19

**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

Ingresso libero

ore 11-13

**Piazza del Mart**

### Aperitivo di NaturaMenteVino

Con Slow Food Trentino Alto Adige e "I cuochi dell'alleanza". In collaborazione con le cantine vinicole di Rovereto

Evento a pagamento: € 5,00

ore 11

**Ritrovo a Palazzo Alberti Poja**

### Il Museo Civico incontra la città

Arte nei Palazzi

La visita guidata offre l'occasione di ammirare l'arte del passato e del presente nei più bei palazzi roveretani riccamente decorati con stucchi e affreschi. Abbina la valorizzazione della raccolta museale alle opere delle artiste contemporanee Maria Stoffella Fendros e Maria Grazia Staffieri

Evento a pagamento: € 3,00  
Prenotazioni: 0464 452800  
museo@museocivico.rovereto.tn.it  
www.museocivico.rovereto.tn.it

**Auditorium Melotti**

### Laboratori di degustazione

Evento a pagamento: € 20,00 a laboratorio  
Prenotazioni: prenotazioni@naturamentevino.it

ore 11.30

### I grandi rossi bio di Vinibuoni d'Italia

Montalcino e Brunello, un binomio che racconta un territorio di vini prestigiosi

Laboratorio a cura di:

- Guido Ricciarelli, giornalista, collaboratore di Spirito di Vino e coordinatore per la Toscana della guida *Vinibuoni d'Italia*
- Mario Busso, curatore nazionale della guida *Vinibuoni d'Italia*

ore 13

### I grandi rossi di Vinibuoni d'Italia

Le declinazioni del Teroldego, vino principe del Trentino

Laboratorio a cura di:

- Angelo Carrillo, coordinatore per l'Alto Adige della Guida Vinibuoni d'Italia e ideatore del progetto "Alto Adige terre Slow"
- Mario Busso, curatore nazionale della guida *Vinibuoni d'Italia*

ore 14.30

### I grandi rossi bio di Vinibuoni d'Italia

Le declinazioni dell'Aglianico nelle Docg, Doc e Igt della Campania

Laboratorio a cura di:

- Alessandro Scorsone, responsabile wine&food presso la Presidenza del Consiglio dei Ministri a Palazzo Chigi e Premio Internazionale del Vino 2008 come Miglior Sommelier Italiano
- Mario Busso, curatore nazionale della guida *Vinibuoni d'Italia*

ore 16

### Buono, pulito e giusto

Nel piatto non solo salumi, ma anche piacere, affetto, ecosistemi, ambiente, giustizia e dignità. Laboratorio del gusto a cura di Slow Food Trentino Alto Adige

ore 15-19

**Auditorium Melotti**

### Schiave d'amore

Il vitigno più amato dell'Alto Adige

Nei salotti di NaturaMenteVino l'evento itinerante con degustazione delle più emozionanti Schiave dell'Alto Adige a cura di Angelo Carrillo, coordinatore per l'Alto Adige della guida *Vinibuoni d'Italia* e ideatore del progetto "Alto Adige terre Slow"

Partecipazione libera