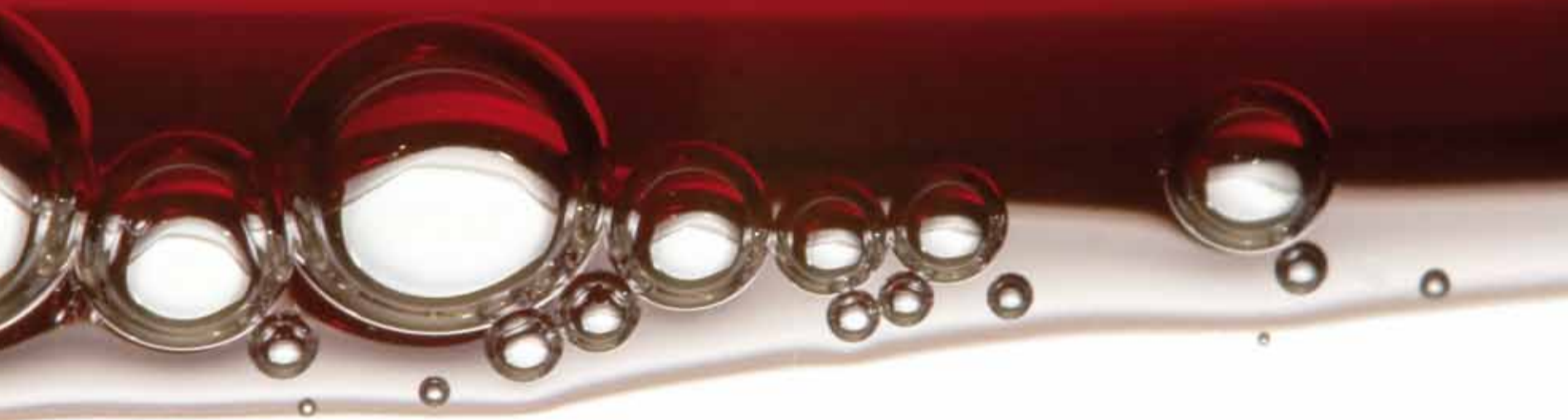


**“Che sarebbe la vita senza vino?
Il vino bevuto in tempi e quantità giuste
è gaiezza del cuore, gioia dell'anima”**



Iniziativa organizzata da
Comune di Rovereto - Assessorato all'Agricoltura e Turismo

In collaborazione con
Strada del vino e dei sapori della Vallagarina
AIS – Associazione Italiana Sommeliers del Trentino
Fondazione E. Mach di San Michele all'Adige
Progetto Manifattura
Slow Food Trentino Alto Adige
Associazione Ristoratori della Vallagarina
ATABIO Trentino
APT Rovereto e Vallagarina
Unione Commercio e Turismo di Rovereto e Vallagarina
Confesercenti Rovereto

Per informazioni
APT Rovereto e Vallagarina
Tel. 0464 430363
www.visitrovereto.it
info@visitrovereto.it



**Incontri,
degustazioni
e stili di vita**

L'eccellenza
italiana e internazionale
della produzione vinicola naturale

Natura Mente Vino

18-20 novembre 2011
Manifattura Domani
Viale Vittoria - Rovereto

18

/11
venerdì

ore 20

DOC

Denominazione
di Origine
Cinematografica

Salone e sala convegni

Negli storici spazi della Manifattura si potranno assaggiare i prodotti più bio dei soci delle Strade del vino e dei sapori del Trentino e gustare il film:

Senza trucco. Le donne del vino naturale

Giulia Graglia, Italia 2011, 77'

Quattro produttrici di vino naturale raccontano la propria vita e il proprio lavoro di madri, contadine e imprenditrici, ognuna ripresa in un differente periodo dei lavori annuali in vigna o in cantina. Donne per nulla simili tra loro, ma accomunate da una stessa passione e da uno stesso legame con il loro territorio d'origine. Sarà presente Elisabetta Foradori, una delle produttrici protagoniste del film.

Evento su prenotazione per max 90 persone (Tel. 0464 430363 - prenotazioni.doc@gmail.com) Ingresso 15 euro (comprende degustazione, calice in vetro, visita e visione del film) A cura delle Strade del vino e dei sapori del Trentino e Ristoratori della Vallagarina

19

/11
sabato

ore 10

Gusto trekking

Ritrovo entrata Manifattura Domani

Passeggiando quando il Navicello dorme...

Percorso guidato alla scoperta del territorio che circonda la Manifattura: un luogo abbracciato da storia, vigneti, colline e naturalmente dall'Adige. Il tutto termina al Navicello – sede staccata della Fondazione E. Mach di San Michele all'Adige – dove si possono degustare i vini biologici qui prodotti.

Evento su prenotazione per max 30 persone (Tel. 0464 430363 entro venerdì 18 novembre) Ingresso 10 euro (comprende percorso guidato, degustazione e visita) Il trekking partirà con min 10 persone

ore 14

Visita

Ritrovo entrata Manifattura Domani

Alla scoperta della Manifattura di oggi e domani

Scopriamo l'ex Manifattura Tabacchi: la storia di ieri, lo sviluppo attuale e i progetti in itinere futuri. Visita guidata a cura di "Progetto Manifattura green innovation factory".

Evento su prenotazione (Tel. 0464 430363 entro giovedì 17 novembre) Ingresso libero

ore 15.30

Degustazione guidata

Sala degustazione

Quando il naturale diventa eccellenza

AIS Trentino guida la degustazione di: Puligny-Montrachet 1er cru "Clavoillon" 2007, Domaine Leflaive • Goldert Grand Cru Muscat d'Alsace 2002, Domaine Zind-Humbrecht • Mosel-Saar-Ruwer Scharzhofberger Riesling Spätlese 2008, Egon Müller • Chapelle-Chambertin Grand Cru 2008, Domaine J.L. Trapet • Bierzo Villa de Corullón 2004, Descendientes Palacios • Tokaji Aszù 6 Puttonyos 2006, Királyudvar. Presenta e conduce Mariano Francesconi, esperto di Enografia Internazionale

Evento su prenotazione per max 24 persone (Tel. 348 1486308 - info@aistrentino.it) Ingresso 60 euro

ore 17

Convegno

Sala convegni

Qualità degli alimenti e salute

Il dott. Marco Mamone Capria (Dipartimento di Matematica dell'Università di Perugia) interviene sul tema "Le difficili scelte in campo alimentare tra offerta, pubblicità e corretta alimentazione" e il dott. Fabio Diana (laureato in Medicina e Chirurgia - Specialista in Medicina Interna e Medicina dello Sport) sul tema "Educazione alimentare: prevenire e curare con una corretta alimentazione". Inoltre assieme all'Associazione Slow Food Italia viene trattato il tema "Come non farsi mangiare dal cibo". Introduce il convegno il dott. Enzo Mescalchin della Fondazione Mach di San Michele all'Adige. Discussione e dibattito aperto.

Ingresso libero

ore 20

DOC

Denominazione
di Origine
Cinematografica

Salone e sala convegni

Negli storici spazi della Manifattura si potranno assaggiare i prodotti più bio dei soci delle Strade del vino e dei sapori del Trentino e gustare il film:

Focaccia blues

Nico Cirasola, Italia 2009, 82'

Il film racconta la storia realmente accaduta ad Altamura, quando nel 2001 nel centro del paese viene inaugurato il primo McDonald's, poche settimane dopo Luca e Giuseppe aprono una piccola focacceria. Dopo nemmeno 12 mesi il fast food chiude per mancanza di clientela... tutti infatti sono attirati dalle focacce dei fratelli Di Gesù, caratterizzati da qualità, genuinità e simpatia. Ecco che il piccolo mondo "glocale" si oppone alla globalizzazione del gusto.

Evento su prenotazione per max 90 persone (Tel. 0464 430363 - prenotazioni.doc@gmail.com) Ingresso 15 euro (comprende degustazione, calice in vetro, visita e visione del film) A cura delle Strade del vino e dei sapori del Trentino e Ristoratori della Vallagarina

20

/11
domenica

ore 10

Gusto trekking

Ritrovo entrata Manifattura Domani

Passeggiando quando il Navicello dorme...

Percorso guidato alla scoperta del territorio che circonda la Manifattura: un luogo abbracciato da storia, vigneti, colline e naturalmente dall'Adige. Il tutto termina al Navicello – sede staccata della Fondazione E. Mach di San Michele all'Adige – dove si possono degustare i vini biologici qui prodotti.

Evento su prenotazione per max 30 persone (Tel. 0464 430363 entro venerdì 18 novembre) Ingresso 10 euro (comprende percorso guidato, degustazione e visita) Il trekking partirà con min 10 persone

ore 10.30-18.30

Degustazioni a tema libero

Salone

L'Uvità d'Italia

Esposizione dei produttori di vini (certificati e non) prodotti con uve coltivate in maniera biologica, biodinamica e naturale, attenti al tema della sostenibilità ambientale, sensibili alla tutela del territorio, alla storicità produttiva nonché alla fondamentale bontà organolettica. Sono presenti produttori di vino provenienti dal Trentino e da alcune regioni d'Italia, nonché un'esposizione con degustazione di vini provenienti da tutte le regioni d'Italia curata dall'Associazione Italiana Sommeliers del Trentino.

Az. Agr. Principiano Ferdinando • Monteforte d'Alba (Cn)
Fausto Andi Montù • Beccaria (Pv)
Az. Agr. Marco Sambin • Valnogaredo Cinto Euganeo (Pd)
Az. Agr. De Lisio • Guglionesi (Cb)
Az. Agr. Santa Caterina • Sarzana (Sp)
Az. Agr. Castel Noarna • Noarna di Nogaredo (Tn)
Az. Agr. Cesconi • Pressano (Tn)
Az. Agr. Dalzocchio Elisabetta • Rovereto (Tn)
Soc. Agr. Semp. Rosi Eugenio • Volano (Tn)
Az. Agr. Maso Furlì • Lavis (Tn)
Az. Agr. Biologica Molino dei Lessi • Lavis (Tn)
Az. Agr. Gino Pedrotti • Pietramurata (Tn)
Az. Agr. Francesco Poli • Vezzano (Tn)
Vignaiolo Giuseppe Fanti • Lavis (Tn)
Az. Agr. Vilar di Luigi Spagnoli • Villa Lagarina (Tn)
Az. Agr. Fratelli Pisoni • Sarche (Tn)
Az. Agr. Vallarom • Avio (Tn)
Fondazione E. Mach di San Michele all'Adige • San Michele all'Adige (Tn)
Panificio Marchi • Centa San Nicolò (Tn)
Az. Agr. Agriverde • Valle San Felice (Tn)
Apicoltura Bolognani • Vigo Cavedine (Tn)
Az. Agr. Frutti di Bosco • Brentonico (Tn)

Ingresso 10 euro (comprende degustazioni e calice in vetro)

E per pranzo...

Presso alcuni ristoranti, tra Rovereto e dintorni, sarà possibile pranzare con una formula "easy":

grazie ad un piatto unico preparato con prodotti bio che si ispira alla tradizione trentina si potrà pranzare in tempi non troppo lenti. Ci sarà quindi la possibilità di ritornare alla Manifattura per continuare le degustazioni.

ore 14

Visita

Ritrovo entrata Manifattura Domani

Alla scoperta della Manifattura di oggi e domani

Scopriamo l'ex Manifattura Tabacchi: la storia di ieri, lo sviluppo attuale e i progetti in itinere futuri. Visita guidata a cura di "Progetto Manifattura green innovation factory".

Evento su prenotazione (Tel. 0464 430363 entro giovedì 17 novembre) Ingresso libero

ore 15.30

Degustazione guidata

Sala degustazioni

La particolarità dei vini naturali

AIS Trentino guida la degustazione di: Ambonnay Grand Cru Champagne Millesime 1995, André Beufort • Nosiola 'Fontanasanta' 2008, Elisabetta Foradori • Coulée de Serrant 2004, Vignobles de la Coulée de Serrant, Nicolas Joly • Château Chalon 2002, Domaine Berthet-Bondet • Montepulciano d'Abruzzo 2008, Emidio Pepe. Presenta e conduce Mariano Francesconi, esperto di Enografia Internazionale

Evento su prenotazione per max 24 persone (Tel. 348 1486308 - info@aistrentino.it) Ingresso 40 euro

ore 17

Convegno

Sala convegni

I produttori si raccontano...

L'esperienza di alcuni produttori a confronto.

Moderatore: Tommaso Iori, responsabile Ufficio Stampa AIS Trentino

Ingresso libero

ore 19

Laboratorio-cena

Sala degustazioni

Metti la salute nel piatto: gusto della vita

Con Slow Food Trentino Alto Adige ci avvicineremo ai principi gastronomici del mangiare in maniera naturale, secondo il "Buono, Pulito e Giusto". Nella cena a sei mani – prodotta da alcuni dei migliori cuochi piemontesi e trentini chiocciolati di Slow Food – la psico-oncologa Mariarosa Stanizzo presenterà il progetto "Gusto della vita". Obiettivo del progetto è quello di riavvicinare ai piaceri della tavola chi – in un periodo delicato della vita – si trova a non apprezzare più gli alimenti, auspicando così che il pasto possa essere un momento di piacere e convivialità senza disagio né limitazioni. Accanto al cibo potremo degustare una novità della produzione enologica trentina, ovvero un vino "ad impatto zero".

Evento su prenotazione per max 60 persone (Tel. 348 4020857 trentinoaltoadige.slowfood@gmail.com) Ingresso 35 euro (30 euro per Socio Slow Food)