



## Bere bene, per meglio capire

di Nereo Pederzoli

Coltivare la vite per scelta di vita. Non solo per *fare vino*, quindi, ma per legare terra, vite e uomo e offrire qualcosa di veramente sostenibile. Grazie alla coltura dell'uva l'habitat diventa una sorta di *paesaggio culturale* che consente di scoprire e assaporare l'essenza stessa di un luogo. Il vino può far conoscere peculiarità culturali del territorio a cui appartiene la vite che lo genera, trasferisce nel bicchiere i suoi valori, sempre determinanti, sancisce differenze, esalta specificità apparentemente normali che diventano con la vinificazione concreti elementi culturali. Si creano così legami e stimoli capaci di custodire e rilanciare nuove sensazioni nel rispetto della *vocazionalità* del luogo d'origine. Una necessità, un rafforzativo identitario imposto da diverse questioni, che sono scandite dall'evoluzione del gusto enologico, penalizzate da una crisi che non giova a chi mette la sua migliore produzione a disposizione del consumatore più attento. Insidiate pure dall'imminente attuazione dell'OCM vino, ovvero dalla riforma europea del settore vitivinicolo, che stravolgerà metodi finora

## Lo scrigno del duomo

**Ottima cucina, vini eccellenti,  
ambiente da sogno**

di Luisa Pachera

**I**l luogo è stupendo, s'affaccia su piazza Duomo a Trento che è splendida in ogni stagione, un cancello di ferro battuto introduce a un cortile dove nella bella stagione si può pranzare e degustare un buon bicchiere di vino guardando la fontana del Nettuno che spruzza acqua poco lontano. Da qui si accede al palazzo che, proprio come uno scrigno, mette in mostra i suoi gioielli preziosi, reperti storici e archeologici, ma non solo. A piano terra s'incontra il Wine bar, poi si scende una scala e ci si trova nel ristorante, uno dei locali più raffinati e apprezzati del Trentino, la stella che la guida Michelin da anni gli assegna, ne è la tangibile testimonianza. "Lo scrigno del Duomo nasce per opera della Cavit che voleva a Trento un luogo in cui si confrontassero i suoi vini con quelli d'eccellenza della produzione nazionale e internazionale, un luogo di piacere, quindi, ma anche di conoscenza e di crescita culturale", dice Alessandro Bettucchi, gestore e anima del locale.

Così, dopo un'accurata ricerca e un approfondimento della filosofia che doveva accompagnare il progetto, nel 2000 viene aperto un ristorante di alta qualità al quale viene affiancato uno dei primi Wine bar d'Italia, un posto in cui è possibile degustare un grande vino al bicchiere e mangiare in modo ottimo ma non impegnativo. Un'idea buona che incontra da subito il successo del pubblico, a nove anni di distanza sono un'ottantina le persone che ogni giorno entrano nello Scrigno alla ricerca dei suoi tesori. Vi trovano ottimi vini scelti e curati dal sommelier Franco Zanella, un'offerta di



circa 750 etichette di cui solo una piccola parte è Cavit, il resto proviene dall'eccellenza internazionale. E, ovviamente, vi trovano un'ottima cucina. "La presenza di uno chef d'eccezione come Alfredo Chiocchetti è una garanzia di qualità per lo Scrigno", continua Bettucchi, "lui ci ha fatto da maestro e guida, viene da un ristorante già premiato con la stella Michelin e la sua passione per la ricerca di prodotti di qualità ci ha permesso di diventare un punto di riferimento nella ristorazione trentina".



CONTINUA A PAG. 2

CONTINUA A PAG. 2

**Teodolinda  
e Autari  
a San Leonardo**

**Al Mart  
La Guerra fredda  
Cold War**

**Premiato  
il San Leonardo  
2004**

applicati nella determinazione delle DOC e costringerà a modificare l'approccio stesso al bere, rischiando di banalizzare anche i prodotti migliori. Ecco allora l'importanza di rafforzare il concetto stesso di *territorio*, di consolidare la sua storia e la sua attività vitivinicola, senza paure, anzi, superando campanilismi e governandone i limiti. Non si deve piegare il concetto di *terroir* all'economia di mercato, è urgente rafforzare i legami con la terra e la coltura della vite, azioni spesso sostituite da esasperate forme di marketing. Bisogna far capire l'importanza del *bere un territorio*, di utilizzare al meglio il concetto di limite con un'azione che diventa forza economica di un *terroir*. Bisogna creare nuove opportunità enoiche, indirizzando i consumatori a un utilizzo sempre più responsabile del prodotto, nobilitando il vino in modo che chi cura la vite ne ricavi l'affetto di chi beve, di chi beneficia di un preciso riscontro gustativo. Servono codici territoriali che diano identità e dunque un valore aggiunto a certe blasonate vinificazioni. Il vino è testimone e messaggero di culture, un bene ispirato e a sua volta ispiratore, in grado di fare la differenza, di essere testimone di cultura e, dunque, di storia, di stile e di gusto. Vino quindi non solo buono da bere, ma anche utile per capire, ottima occasione per avvicinarsi a un piacere che riscopra il giusto ritmo della vita, che ci insegni a vivere senza fretta, senza abusi, senza ostentazioni o ricerche di facili risultati. La vigna e la terra sono decisive, ma senza una *grande terra* non si ottiene un vino memorabile. Ci vuole un rispetto del *terroir* che passi attraverso semplici azioni ecosostenibili. Azioni rivolte al futuro, che ci consentiranno di mantenere sane abitudini, senza stravolgere l'iter delle cose all'insegna del *tutto e subito*. È meglio assaporare il tempo, coltivarlo per trovare il piacere dell'esistere.

La sua è una cucina che parte dal territorio per arrivare altrove, che rielabora le ricette della tradizione per renderle apprezzabili da tutti, anche dai palati più sofisticati. La qualità delle materie prime va di pari passo con la loro cottura e presentazione. Così la carne non deve essere stressata, il coniglio deve essere ruspante e cresciuto lentamente, il pesce pescato e non di allevamento e la selvaggina di qualità e di provenienza sicura.

Il tutto va poi cucinato con arte, nei modi e nei tempi giusti. Alcune pietanze a base di maiale, per esempio, richiedono una cottura di due giorni a sessanta gradi... Non ci vuole fretta per cucinare bene! È grazie a questi presupposti che viene garantito il successo di piatti quali "Il filetto di cervo al ginepro", che bene si sposa con un grande vino rosso del Trentino, e "La crema di zucca con ravioli di finocchiona e ciccioli", che si accompagna altrettanto bene a una bottiglia di Graal di Altemasi. Gioielli preziosi racchiusi in uno splendido scrigno.



## La ricetta dello Scrigno

*Crema di zucca con ravioli di finocchiona e ciccioli*  
(Ingredienti per 4 persone)

### Per la zuppa:

80 g di cipolla  
200 g di zucca pulita  
1 foglia di alloro  
3 dl di brodo vegetale  
0,5 dl di panna  
1 tuorlo d'uovo  
sale, pepe, zucchero  
olio extravergine quanto basta.

Cuocere la cipolla con l'olio senza farla colorare, unire la zucca a pezzetti, insaporire a fuoco basso con l'aggiunta dell'alloro, versare il brodo vegetale e portare lentamente a cottura. Mettere il tutto nel frullatore, unire a filo la panna e il tuorlo d'uovo miscelati, aggiustare il sapore e filtrare.

### Per il ripieno dei ravioli:

100 g di patate americane cotte e passate al passaverdura  
100 g di finocchiona tagliata a dadini  
3 cl di olio delicato extravergine  
30 g di Trentingrana  
2 g di semi di finocchio  
sale e pepe.

Amalgamare tutti gli ingredienti, aggiustare il sapore e farcire i ravioli tradizionalmente.

### Per i ciccioli:

200 g di lardo di maiale non troppo magro.  
Passare al tritacarne il lardo e sistemarlo in una pirofila in forno a 200° fino a che tutta la parte grassa è sciolta, recuperare i ciccioli e tenerli al caldo.

### Presentazione del piatto:

Sistemare la crema nel piatto. Cuocere i ravioli in acqua salata, insaporirli con del burro schiumoso e adagiarli sulla crema con cura. Aggiungere i ciccioli croccanti e servire.



Lo scrigno del duomo si trova in Piazza Duomo 29 a Trento.  
Il Wine bar è aperto tutti i giorni dalle 11.00 alle 14.30 e dalle 18.00 alle 23.00,  
il Ristorante dalle 12.30 alle 14.00 e dalle 19.30 alle 22.00, è chiuso il lunedì e il sabato a pranzo.  
Tel. 0461 220030, fax 0461 235289.  
[www.scrignodelduomo.com](http://www.scrignodelduomo.com) | [info@scrignodelduomo.com](mailto:info@scrignodelduomo.com)



③ Appunti dalla Tenuta ③

# Il San Leonardo tra i più grandi vini d'Italia

Per la terza volta la Guida delle guide decreta il suo successo

Il 2009 si presenta come un anno ricco di successo e di gratificazioni per il San Leonardo.

Ancora una volta, infatti, questo vino rosso di grande qualità ed eleganza è stato apprezzato e premiato dagli esperti del settore vinicolo nazionale ed estero.

In Italia, per esempio, il San Leonardo 2004 ha raccolto punteggi molto elevati da tutte le cinque guide enologiche più importanti – Ais, Espresso, Gambero Rosso, Maroni e Veronelli – tanto da essere collocato tra i sei vini migliori dell'anno.

A dirlo è la "Guida delle guide dei vini 2009", il vademecum per eccellenza della produzione vinicola nazionale, edito ogni anno dalla rivista "Civiltà del bere" diretta da Pino Khail.

La stessa valutazione è stata espressa per le due annate produttive precedenti e viene a confermare la costanza della qualità del San Leonardo.

"L'annata 2004 è raffinata e impeccabile e mette subito in mostra il suo luminoso color rubino; profuma di marasca, ribes nero e arancia amara, ma ha anche note minerali e un finale di menta, tabacco e cacao. Promette un lungo e interessante invecchiamento", sostiene la Guida delle guide. Parole lusinghiere che stimolano i marchesi Guerrieri Gonzaga e l'enologo Carlo Ferrini a continuare sull'ottima strada intrapresa.



## Il San Leonardo al Vinitaly di Verona



Dal 2 al 6 aprile si terrà a Verona la mostra internazionale del vino alla quale la nostra azienda

partecipa ormai da 25 anni. Alla 43ª edizione del Vinitaly presenteremo il San Leonardo nelle annate 2003 e 2004 ed inoltre il Villa Gresti annata 2005. Saremo lieti di intrattenerVi per un assaggio e per scambiarsi le reciproche impressioni sul vino al padiglione 7, stand D5.

③ San Leonardo in Sarnis ③



## Teodolinda e Autari a San Leonardo

Nella sua *Historia Langobardorum* Paolo Diacono racconta di re Autari che, non avendo mai incontrato la sua promessa sposa Teodolinda e non fidandosi di come i suoi messaggeri la descrivevano, decise di mettersi in viaggio per andare a conoscerla di persona.

Partì in incognito con alcuni suoi dignitari, risalì l'Adige, superò le Alpi e arrivò alla

corte del re bavarese Garibaldo, finalmente, incontrò la giovane fidanzata. La ragazza gli piacque subito, così quando lei gli porse una coppa di vino, lui le sfiorò le dita con la mano che poi si portò alla fronte e alle labbra. La giovane rimase turbata e raccontò il fatto alla nutrice, che comprese la vera identità del longobardo e la tranquillizzò, solo il suo promesso sposo, infatti,

avrebbe osato toccarla, nessun altro...

Teodolinda sorrise e non disse niente a nessuno, nemmeno al padre.

Qualche tempo dopo scese la valle dell'Adige per incontrare Autari e sposarlo.

Il matrimonio fu celebrato in *campum Sardis, qui super Veronam est*, cioè a San Leonardo in Sarnis il 15 maggio del 589.

FERRINI DOCET



"Fare un vino eccellente come il San Leonardo o il Villa Gresti non è difficile se si hanno degli ottimi prodotti da assemblare", dice Carlo Ferrini, enologo di fama internazionale, "ma questi prodotti non vengono dal niente, sono studiati e ricercati con grande cura, nascono dalla passione che pervade tutta la Tenuta dei marchesi Guerrieri Gonzaga".

Prima di tutto, quindi, si devono produrre degli ottimi vini che provengono da vitigni diversi, posti in vigneti con caratteristiche di terreno e di esposizione particolari, farli maturare al punto giusto secondo le loro peculiarità e poi assemblarli dosandoli con arte e precisione.

"San Leonardo è una delle poche aziende italiane in cui ci si può esprimere pienamente secondo le caratteristiche del territorio", continua Ferrini, "lì non s'improvvisa e nemmeno si seguono mode, si studia il territorio in funzione dell'obiettivo da raggiungere e si lavora di conseguenza. Va in questa direzione l'introduzione di un vitigno come il *carmenere* che arricchisce e rende unica la produzione della Tenuta". Il tono di voce è convinto ed entusiasta.

"È grazie a questa strategia che a San Leonardo realizziamo ottimi vini assemblando ottimi prodotti, non è difficile farlo". La modestia di Carlo Ferrini è pari alla sua bravura, eccellente come il vino che produce.

### Spiluccando

Un buon bicchiere di vino può rallegrare una giornata uggiosa e impreziosire la banalità del vivere quotidiano.

La pensava così anche Charles Baudelaire quando nella poesia "Il veleno" de *Les fleurs du mal*, sosteneva che il vino sa rivestire il più sordido tugurio di un lusso miracoloso e innalza portici favolosi nell'oro del suo rosso vapore, come un tramonto in un cielo nuvoloso.



Corso Bettini, 43  
38068 Rovereto (TN)

**Informazioni e prenotazioni**  
numero verde 800 397 760  
tel. +39 0464 438 887  
info@mart.trento.it  
www.mart.trento.it

**Orari**  
mar. - dom. 10.00 - 18.00  
ven. 10.00 - 21.00. Lunedì chiuso

**Biglietti**  
intero: euro 10  
ridotto: euro 7  
gratuito fino a 18 anni e sopra i 65  
scolaresche: euro 1 per studente  
biglietto famiglia (valido per tutti  
i componenti di un nucleo  
famigliare): euro 20  
gratuito per gli Amici del Museo  
biglietto ONEx4 euro 15,  
ingresso a 4 musei di Rovereto,  
validità 1 mese

**Comunicazione**  
Mart:  
*Responsabile*  
Flavia Fossa Margutti  
*Ufficio stampa:*  
Luca Melchionna  
0464 454127 cell. 320 4303487  
press@mart.trento.it  
Clementina Rizzi  
0464.454124 fax. 0464.430827  
press@mart.trento.it

### Dal Mart alla Tenuta a pochi minuti d'auto

*Il Mart, il prestigioso museo progettato da Mario Botta, si trova a Rovereto a pochi chilometri a nord dalla Tenuta di San Leonardo. Rappresenta lo scrigno dell'arte moderna e contemporanea che organizza lungo l'anno molte e interessanti mostre di artisti di valore mondiale, visitate da centinaia di migliaia di persone. I visitatori del Mart possono, quindi, raggiungere in 20 minuti d'automobile la Tenuta San Leonardo.*

Info: 800 397 760  
+39 0464 438 887  
www.mart.trento.it

# La Guerra Fredda - Cold War

dal 28 marzo al 26 luglio 2009

## Arte e design nel mondo diviso 1945-1970

La "Guerra fredda", la cortina di ferro, le tensioni tra l'alleanza atlantica e i paesi del blocco sovietico, oggi sembrano episodi lontani, ma in realtà hanno accompagnato la storia del Novecento, dal dopoguerra agli anni Settanta, e soprattutto hanno ispirato e animato le manifestazioni della creazione artistica.

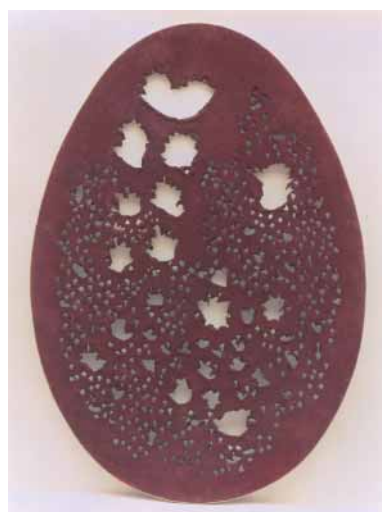
### La Guerra Fredda - Cold War. Arte e design nel mondo diviso 1945-1970

a cura di Jane Pavitt e David Crowley e prodotta dal Mart e dal Victoria & Albert Museum di Londra, è la prima importante esposizione che ricostruisce il clima di un periodo cruciale per la società, la politica e la cultura mondiale, attraverso lo sguardo delle arti, dal design all'architettura, dal cinema alle arti visive.

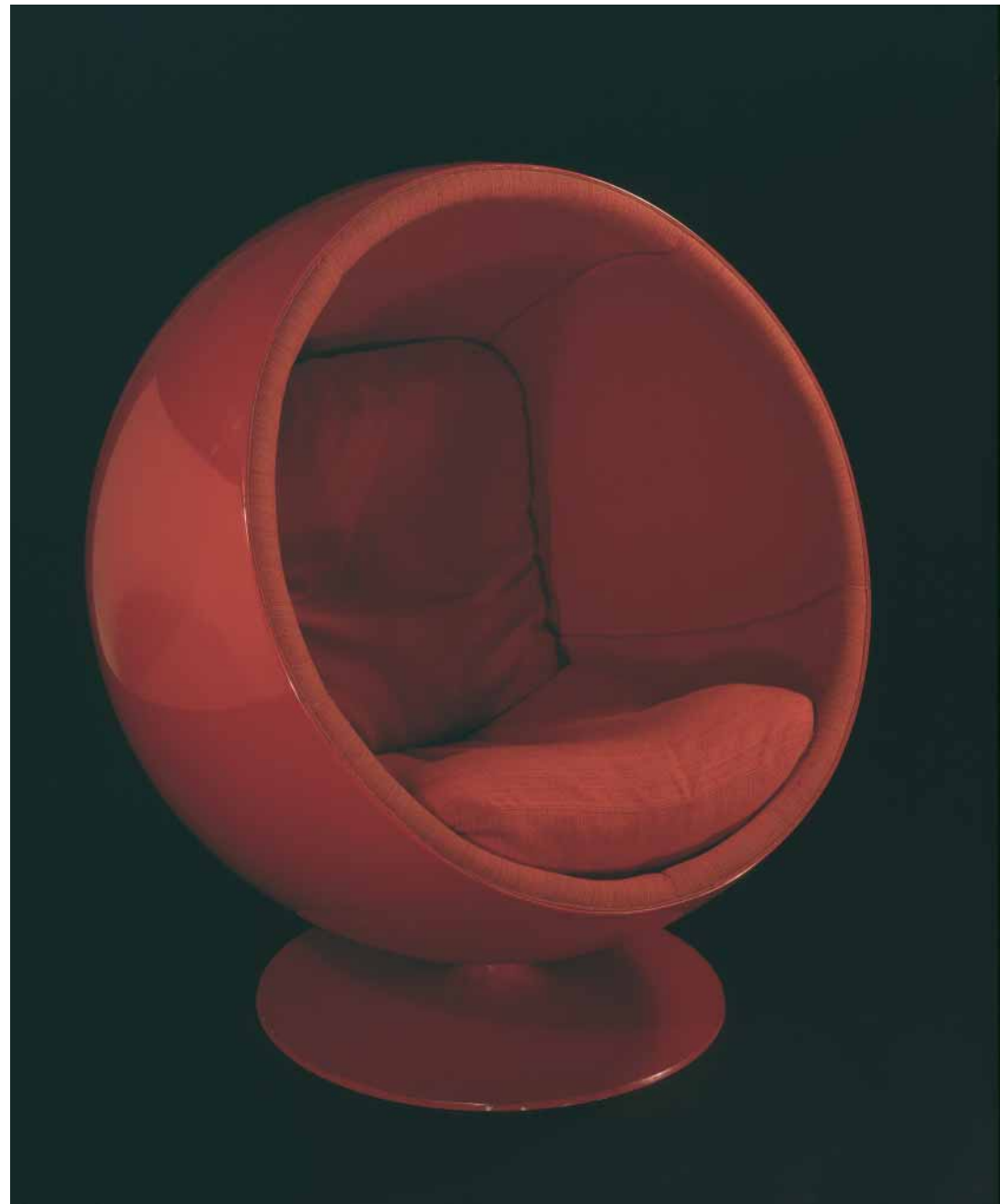
In mostra oltre 250 oggetti: da uno Sputnik alla tuta da astronauta delle missioni Apollo, dai film di Stanley Kubrick ai dipinti di Robert Rauschenberg, dalle ceramiche di Pablo Picasso ai vestiti di Paco Rabanne.

Ma anche oggetti affascinanti come i mobili in fibra di vetro di Charles e Ray Eames, o il radiorecettore mondiale T1000 della Braun, disegnato da Dieter Rams.

Si possono anche ammirare i bozzetti architettonici di



Concetto spaziale. La fine di Dio



Globe chair, sotto il radiorecettore mondiale T1000

Le Corbusier, di Richard Buckminster Fuller e di Archigram, e le nuove forme di trasporto del dopoguerra, come la P70 Coupé (un precursore della Trabant di plastica), la micro-auto Kabinroller della Messerschmitt e la Vespa.

La mostra approfondisce gli aspetti del periodo della Guerra fredda che hanno influito sulle arti, mentre imperversavano le divisioni tra comunismo e capitalismo, tra due diverse concezioni di modernità, comprensive di mosse politiche e militari, spionaggi, conquista dello spazio.





# War 5-1970

Concentrandosi sugli anni dal 1945 al 1970, la mostra raccoglierà oggetti e opere artistiche provenienti dai due blocchi del “mondo diviso”, da paesi quali: Stati Uniti, Unione Sovietica, Regno Unito, Cuba, Germania Ovest e Germania Est, Italia, Polonia, Francia e Cecoslovacchia.

Storicamente “La Guerra Fredda - Cold War” prende avvio dai programmi di ricostruzione intrapresi dopo la seconda guerra mondiale dai paesi appartenenti ai due blocchi, guidati dagli Stati Uniti e dall’Unione Sovietica. Inizia qui una guerra di nervi per la supremazia mondiale che è stata combattuta per oltre trent’anni anche a colpi di innovazioni scientifiche, dalla corsa agli armamenti ai programmi di edilizia sociale. I nuovi prodotti e le tecnologie industriali del mondo occidentale sono così messi a confronto con l’arte e l’architettura del realismo socialista. Due mondi contrapposti che ora sono messi in mostra per essere confrontati e compresi.

## Il MART a Rovereto e nel mondo Mostre temporanee



### Futurismo 100. Illuminazioni

Avanguardie a confronto: Italia - Germania Russia MartRovereto. Fino al 7.06.2009. A cento anni dalla pubblicazione del manifesto del Futurismo, rimane intatta la forza d’innovazione dell’importantissimo movimento artistico promosso da Filippo Tommaso Marinetti nel 1909. Il Mart celebra, con una mostra a cura di Ester Coen, il centenario di questa celebre punta dell’avanguardia artistica italiana e la rilegge da un nuovo punto di vista critico che ne ricostruisce la composita trama nel contesto storico del primo novecento.

### Back to the Moon - Ritorno alla Luna

Museo Civico di Rovereto, dal 21 maggio al 31 luglio 2009. La mostra allestita in

concomitanza con “La Guerra Fredda - Cold War”, presenta materiale legato alla conquista della Luna, come un campione di roccia lunare della Nasa e una replica funzionante del Lunar Rover realizzata dalla Marangoni secondo i piani originali Nasa. Presentando al Museo Civico il biglietto del Mart, i visitatori hanno diritto all’ingresso gratuito.

### Casa d’Arte Futurista Depero

Il 17 gennaio 2009 è stata riaperta al pubblico la Casa d’Arte Futurista Depero. Il restauro è firmato dall’architetto Renato Rizzi, e il progetto museografico è a cura di Gabriella Belli. I lavori, finanziati dal Comune di Rovereto e dal Mart, hanno rinnovato la storica Galleria Museo Fortunato Depero, aperta al pubblico nel 1959,

ed allestita dallo stesso Depero un anno prima della sua scomparsa, all’età di 68 anni.

### Morandi: maestro della natura morta

Washington, Phillips Collection. Fino al 24.05.2009. Giorgio Morandi (1890-1964), uno dei grandi maestri dell’arte del ’900, ha lasciato opere che affascinano per la loro sorprendente semplicità.

### Italia Contemporanea. Officina San Lorenzo

MartRovereto, dal 16.05.2009 al 27.09.2009. Il Mart presenta “Italia Contemporanea. Officina San Lorenzo”, a cura di Daniela Lancioni. La mostra approfondisce il lavoro di quel gruppo di artisti che, alla fine degli anni Settanta, lavoravano in studi improvvisati negli spazi dismessi dell’ex pastificio Cerere, nel cuore del quartiere San Lorenzo a Roma.

### Picturing New York. Works from MOMA

MartRovereto, dall’11.07.2009 al 4.10.2009. Una straordinaria rassegna di 140 fotografie originali provenienti dalle collezioni permanenti del MOMA, costituirà l’evento espositivo estivo per il pubblico del Mart.

### Capolavori dalla collezione del Kunstmuseum Winterthur

MartRovereto, dal 19.09.2009 al 10.01.2010. Il Mart presenta una selezione della ricchissima collezione del Kunstmuseum Winterthur che vanta grandi capolavori dell’arte europea dall’impressionismo al cubismo, fino al surrealismo e alle ricerche astratte, per giungere ad una “apertura” di altissima qualità sulle ricerche americane del secondo dopoguerra.





# In estate la vacanza si fa “ad arte”

Il paesaggio naturale diventa un grande palcoscenico grazie agli eventi di eccellenza inseriti in un interessante progetto di comunicazione



Un concerto a duemila metri di quota, quando la notte lascia il posto ai primi raggi di sole e le Dolomiti si colorano delle calde tonalità dell'alba, ma anche performance teatrali fra gli alberi del bosco o in una centrale idroelettrica. Tutto questo e molto altro ancora è *L'Arte della Vacanza*, un progetto di comunicazione ideato da Trentino Spa e dal Servizio attività culturali della Provincia Autonoma di Trento che unisce cultura, ambiente e turismo, dando vita a un cartellone proposto in una brochure e sul sito [www.artedellavacanza.it](http://www.artedellavacanza.it).

Grazie alla presenza di una vasta rete di musei, il Trentino appare come un grande polo culturale. Sono quattro i centri provinciali più importanti che spaziano dall'arte all'etnografia: il *Mart*, Museo di Arte Moderna e Contemporanea di Trento e di Rovereto, il *Castello del Buonconsiglio* ed il *Museo Tridentino di Scienze Naturali* a Trento, e il *Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina* a San Michele all'Adige.

Grande spazio è dedicato anche ai Festival che trasformano il Trentino in un autentico laboratorio culturale di teatro, danza, musica, cinema, arte, folklore e pensiero contemporaneo.

Ruota attorno al cinema, e in particolare alla sua capacità di raccontare la realtà con linguaggi sempre nuovi, l'ultima edizione di **Futuro Presente**, che si svolgerà a Rovereto dal 7 al 10 maggio. Si continua con gli incontri fra arte e natura offerti da **Artesella** dal 23 maggio al 3 ottobre, mentre il **Festival dell'Economia**, anche quest'anno, darà appuntamento a Trento, dal 29 maggio al 1° giugno, a studiosi provenienti da tutto il mondo che tratteranno il tema “Identità e crisi globale”.

Seguono i **RadioIncontri**, evento che il 19 ed il 20 giugno trasformerà Riva del Garda in una grande emittente radiofonica aperta al pubblico, **Pergine Spettacolo Aperto**, che dal 3 al 18 luglio conferma la sua vocazione a sperimentare nuovi modi di fare spettacolo (il tema scelto per l'edizione 2009 è *Verso le stelle*) e **Drodesera**, il festival internazionale di performing art che dal 24 luglio al 1° agosto anima la centrale idroelettrica di Fies.

La musica, unita in questo caso alle emozioni che sanno regalare le montagne più belle del mondo, in estate è protagonista de **I Suoni delle Dolomiti**, dal 4 luglio al 28 agosto, e ancora di **Musica Riva Festival**, del **Festival Internazionale W. A. Mozart**



e del **Festival Organistico di Smarano**.

La danza internazionale si esibirà a **Oriente Occidente**, dal 3 al 13 settembre, in un percorso di incontri, scambi e incroci tra popoli e culture, fra tradizione e innovazione.





# Trentodoc, Vini trentini e Trentino Grappa in tutta Europa

Milano, Zurigo, Düsseldorf, Verona, Colonia, Berlino e Londra, passando per Trento e tutte le regioni d'Italia...  
ecco l'itinerario del mondo vitivinicolo trentino.

Si comincia a Milano con **Trentino Wine**, una carrellata dei migliori vini e grappe del Trentino in tour per una giornata di degustazione dedicata a operatori e stampa di settore. Si prosegue poi con Zurigo, dove per la prima volta sarà la Svizzera a ospitare una manifestazione tutta trentina. Successivamente i produttori trentini non mancheranno a **Prowein**, Fiera internazionale dei vini e liquori di Düsseldorf, una delle più importanti del settore.

[www.trentodoc.com](http://www.trentodoc.com)

**Vinitaly** a Verona dal 2 al 6 aprile, è l'esposizione più importante per i produttori trentini. Giunta alla 43ª edizione è un momento di ritrovo mondiale per il mondo vitivinicolo. Il Trentino sarà presente al padiglione 3 all'interno dello stand di 400 metri quadri voluto dalla Provincia autonoma di Trento e dalla Camera di Commercio I.A.A. di Trento. L'intero settore sarà dedicato a Trentino Grappa, a TRENTODOC e ai vini autoctoni e rappresentativi, con degustazioni e la proposta *finger food* curata dallo chef stellato Rinaldo Dalsasso.

Il 20 aprile a Colonia e il 27 a Berlino saranno invece i vini più significativi del Trentino a portare alta la bandiera del territorio. **Trentino Wine on Tour** toccherà le due città tedesche mentre il 12 maggio vi sarà un importante incontro di degustazione a Londra nell'ambito dell'*International Wine and Spirit Competition*.

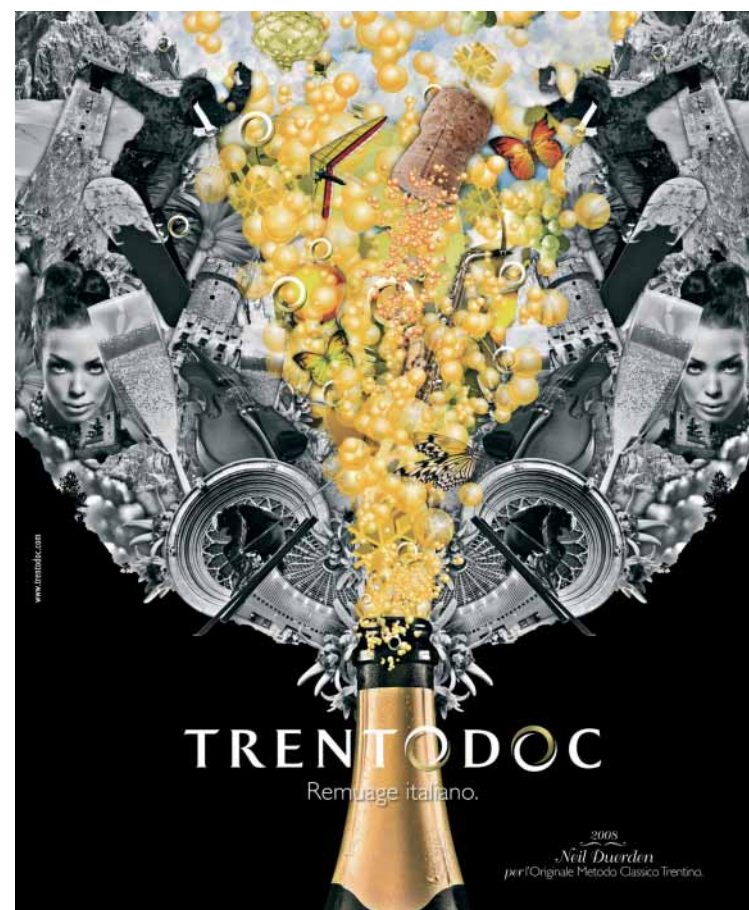
Dal 15 al 18 maggio i riflettori saranno puntati sulla 73ª **Mostra Vini del Trentino** ospitata in due suggestive location a Trento, al Teatro Sociale e all'Enoteca Provinciale di Palazzo Roccabruna. Uno spettacolo



esclusivo che metterà in scena tutti i colori, i profumi e l'eleganza dei vini di casa nostra.

A ottobre e novembre, infine, **Cento Enotecche e Cinquanta Grapperie** porteranno vini e grappe trentine per un'intera settimana all'interno di 150 fra i migliori wine bar, enoteche, grapperie e osterie di tutta Italia.

[www.visittrentino.it](http://www.visittrentino.it)



## I prossimi appuntamenti dell'Enoteca Provinciale di Palazzo Roccabruna

2-3 maggio 2009  
ore 18.00

*I gemellaggi dell'Enoteca*

L'Enoteca della Liguria  
e della Lunigiana  
a Palazzo Roccabruna

30-31 maggio 2009  
ore 18.00

*I gemellaggi dell'Enoteca*

L'Enoteca regionale  
dell'Umbria  
a Palazzo Roccabruna

4-7 giugno 2009

*I rosati del Trentino:  
emozioni d'estate*

Quattro giorni  
di degustazioni,  
approfondimenti,  
abbinamenti dedicati ai  
vini rosati trentini





## A photograph of the Chiesa di San Giovanni Battista in Cortina d'Ampezzo, Italy. The church is a yellow building with a white portico and a small bell tower. It is surrounded by a stone wall and a large tree. In the background, there are steep mountains under a cloudy sky.

La storia ha lasciato molti segni a San Leonardo, ma ha mantenuto intatto il suo fascino architettonico e la sua profonda vocazione agricola. La piccola chiesa rimane a guardare la valle e i viandanti che la percorrono.

**Per qualsiasi commento  
o suggerimento  
SCRIVETECI  
gazzetta@sanleonardo.it**