Tradizione e sapori della Valle dei Laghi: ecco “DiVinNosiola”

La quindicesima edizione dell’evento dedicato alla Nosiola e al Vino Santo Trentino DOC andrà in scena da sabato al 26 aprile con un ricco programma di eventi tra proposte culturali, menu tematici e masterclass

Dal 12 al 26 aprile la **Valle dei Laghi** torna a raccontarsi attraverso il suo patrimonio enogastronomico legato alla **Nosiola** - l’unico vitigno autoctono del Trentino a bacca bianca -, con “**DiVinNosiola - Quando il Vino si fa Santo**”, la kermesse dedicata al **Vino Santo Trentino DOC** (Presidio Slow Food) e alla **Nosiola**.

La manifestazione, giunta alla sua **quindicesima edizione**, è stata presentata **oggi**, **giovedì 10 aprile**, presso il **Palazzo Roccabruna** di **Trento** alla presenza, tra gli altri, dell’Assessore al Turismo della Provincia Autonoma di Trento **Roberto Failoni**, dei rappresentanti delle Amministrazioni Comunali, del Presidente di Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. **Silvio Rigatti**, del Presidente Associazione Vignaioli del Vino Santo Trentino **Alessandro Poli** e della Creative Director di “DiVinNosiola” **Cinzia Zandonai**.

“In Trentino c’è un potenziale straordinario legato all’enogastronomia e cresce sempre più la consapevolezza dell’importanza del territorio in questo ambito. Siamo convinti che grazie all’impegno congiunto di Trentino Marketing e dell’APT Garda Dolomiti sia possibile valorizzare e raccontare in modo efficace le esperienze uniche che il territorio può offrire. Eventi come ‘DiVinNosiola’ assumono un ruolo strategico perché ci permettono di attrarre visitatori in periodi di minore affluenza, oltre alla possibilità di far conoscere l’identità della Nosiola, i metodi di produzione e la ricerca costante della qualità che contraddistingue i nostri vini”, ha dichiarato l’Assessore al Turismo della Provincia Autonoma di Trento **Roberto Failoni**.

“*Come Garda Trentino crediamo fortemente in questo evento ormai storico, una celebrazione autentica della Nosiola e del Vino Santo Trentino che, anno dopo anno, riesce a rinnovarsi e a coinvolgere un pubblico sempre più ampio. ‘DiVinNosiola’ rappresenta un momento chiave per raccontare le radici e l’identità della Valle dei Laghi, intrecciando vino, cultura e natura in un’esperienza unica. Proprio per questo stiamo investendo in progetti strategici volti alla valorizzazione dell’enoturismo, con l’obiettivo di rafforzare il legame tra prodotto, territorio e accoglienza. Non solo, puntiamo anche a sviluppare nuove forme di ospitalità pensate per il viaggiatore enogastronomico, consapevoli che la Valle dei Laghi ha tutte le potenzialità per diventare un punto di riferimento in questo ambito, capace di attrarre visitatori attenti, curiosi e appassionati*”, ha dichiarato il Presidente di **Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. Silvio Rigatti**.

A inaugurare il calendario sarà il **rito della spremitura** nella giornata di **sabato 12 aprile** presso l’**Azienda Agricola Pisoni di Pergolese**, **ore 15:30**, alla presenza della Confraternita della Vite e del Vino di Trento: un rito collettivo che si ripete da anni durante la Settimana Santa, coinvolgendo famiglie, vignaioli e curiosi, che segna il passaggio dall'appassimento sulle arèle alla vinificazione (**partecipazione gratuita senza prenotazione**).

Nei giorni seguenti è presente un ricco programma che animerà la città di Trento e la Valle dei Laghi con **cammini enoturistici**, **masterclass**, **degustazioni**, **menù tematici** ed **esperienze sensoriali** tra le vigne, alla scoperta del paesaggio e dei sapori locali in compagnia di **vignaioli**, **chef**, **guide** e **associazioni**.

"Con '*DiVinNosiola' ci impegniamo a valorizzare non solo il vitigno ma anche l’intero territorio attraverso una serie di eventi. La produzione risulta attualmente limitata, a causa della scarsità di spazi disponibili, ed è pertanto fondamentale aumentare la redditività attraverso una migliore*

valorizzazione del prodotto. Il territorio vanta infatti un numero importante di cantine e distillerie in grado di rispondere efficacemente all'offerta turistica con prodotti tipici di eccellenza. Sono convinto che, grazie alla sinergia con la Provincia e l'APT Garda Dolomiti, riusciremo a dare un'ulteriore spinta e valorizzazione a questo prodotto," ha aggiunto il Presidente Associazione Vignaioli del Vino Santo Trentino **Alessandro Poli**.

Ecco il **programma completo**:

- **Sabato 12 aprile**

L'arte in vigna - Il vino e la musica (Azienda Agricola Pisoni, Pergolese - ore 17:30)
Spettacolo musicale tra le vigne a cura della compagnia Banda Storta. Al termine dello spettacolo degustazione di Nosiola in abbinamento a un piatto. Accesso gratuito. Prenotazioni al numero +39 349 336 5446 o via mail a **info@vinosantotrentino.it**

- **Domenica 13 aprile**

Slow Food Truk - Tra le erbe spontanee alla scoperta della Nosiola (Pontile Lago di Cavedine - ore 15:00)
Escursione enoturistica in compagnia del botanico Stefano Mayr per imparare come riconoscere e raccogliere le erbe spontanee commestibili e show cooking con degustazione a cura dello chef Paolo Betti. Prezzo: **30,00 € a persona** (**clicca qui per prenotare**)

- **Giovedì 17 aprile**

Masterclass - Dalla Nosiola al Vino Santo (Palazzo Roccabruna, Trento - ore 17:00)
L'Enoteca Provinciale del Trentino ospita una masterclass con Aurora Endrici che comprende la degustazione di tre annate di Vino Santo e tre calici di Nosiola abbinati ad una degustazione di formaggi di capra dell'azienda biologica Gostner di Drena. Prezzo: **25,00€ a persona**. Prenotazioni al numero +39 349 336 5446 o via mail a **info@vinosantotrentino.it**

- **Sabato 19 aprile**

Lungo il Sentiero Etnografico della Nosiola, dove il vino si fa santo (Casa Caveau del Vino Santo, Padergnone, Vallelaghi - ore 14:00)
Suggestiva camminata ad anello con tappa finale al museo enologico Casa Caveau del Vino Santo. Ad accogliere i partecipanti, il rito dell'aspersione, tradizione popolare laica in cui gli occhi vengono bagnati con gocce di Nosiola come gesto benaugurante per la stagione agricola in partenza. **Partecipazione gratuita** con prenotazione al numero +39 353 4037389 o via mail a **casacaveauvinosanto@gmail.com**

Nosiola in note (Casa Caveau del Vino Santo, Padergnone, Vallelaghi - ore 16:00)
Momento musicale a cura del Coro Valle dei Laghi con canti della tradizione e degustazione di Nosiola e prodotti locali. **Partecipazione gratuita**

- **Lunedì 21 e Sabato 26 aprile**

Nosiola Express. Il trenino del Vino Santo (Sarche - ore 9:30)
Quattro tappe e sei cantine per conoscere i vignaioli e i loro vini, con protagonisti la Nosiola e il Vino Santo abbinati a piatti della tradizione trentina, preparati dai cuochi dell'Alleanza Slow Food. Lungo il percorso una guida accompagnerà alla scoperta di Castel Toblino, Castel Madruzzo, i piccoli borghi della Valle dei Laghi, i laghi di Toblino e Santa Massenza e i coltivi della Nosiola. Rientro a Sarche alle 18:30. Prezzo: **60,00€ a persona** (**clicca qui per prenotare**)

Di Cantina in Cantina (S. Massenza alle Cantine Giovanni Poli, Maxentia e Francesco Poli, a Lasino alla Cantina Pravis, a Pergolese alla Cantina F.lli Pisoni e in loc. Lago di Cavedine alla Cantina Pedrotti - dalle 9:30 alle 18:30)
Degustazione con assaggio in cantina con racconti dei vignaioli. Prezzo: **a partire da 5,00€** (pagamento in loco)

- **Giovedì 24 aprile**

Masterclass - Passione Passito (Antica Distilleria Lorenzin – Azienda Agricola Giovanni Poli, Santa Massenza - ore 17:00)
Un percorso affascinante tra storia, profumi e sapori del Vino Santo Trentino, condotto da Giuseppe Carrus, sommelier, autore per Gambero Rosso e vicecuratore della guida Vini d'Italia.
Prezzo: **30,00€ a persona** (**clicca qui per prenotare**)

Gusto DiVino (Azienda Agricola Francesco Poli, Santa Massenza - ore 20:00)
I vignaioli della Valle dei Laghi propongono un'esperienza del gusto inedita: una cena a cinque portate abbinate a vino Nosiola e Vino Santo, a cura dello chef Walter Miori. La serata sarà condotta da Giuseppe Carrus, sommelier, autore per Gambero Rosso e vicecuratore della guida Vini d'Italia.
Prezzo: **70,00€ a persona** (**clicca qui per prenotare**)

- **Venerdì 25 aprile**

Cammini DiVini – Il cammino dell'acqua (Centrale idroelettrica, Santa Massenza - ore 13:30)
Escursione enoturistica della Roggia di Calavino fino all'omonimo paese per tornare a S. Massenza attraversando i coltivi della Nosiola. Arrivati parteciperemo allo spettacolo teatrale in vigna: "Una bottiglia in campo". Prezzo: **15,00€ a persona** (**clicca qui per prenotare**)

L'arte in vigna - Il vino e il teatro (Azienda Agricola Francesco Poli, Santa Massenza - ore 14:30 e ore 16:00)
Escursione con degustazione sensoriale e culturale tra le vigne accompagnati dai racconti degli attori della Compagnia SupernovaK. Prezzo: **20,00€ a persona**. Prenotazioni al numero +39 349 336 5446 o via mail a **info@vinosantotrentino.it**

"*La grande novità di quest'anno è il Nosiola Express, un trenino turistico che accompagnerà i visitatori in un vero e proprio percorso enogastronomico. Grazie alla collaborazione con gli chef di Slow Food, saranno inoltre proposte esperienze che andranno oltre la semplice visita alle cantine, includendo anche i borghi del territorio. Il programma è estremamente ricco con eventi pensati per soddisfare target diversi, offrendo un'esperienza completa alla scoperta del territorio e delle sue eccellenze,*" ha concluso la Creative Director di "DiVinNosiola" **Cinzia Zandonai**.

Per tutte le **informazioni**, si invita a visitare la pagina dedicata: **www.gardatrentino.it/eventi/divinnosiola**

Trento, 10 aprile 2025

PER INFORMAZIONI

Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A.
Largo Medaglie d'Oro al Valore Militare, 5 – 38066 Riva del Garda (TN)

DIRETTORE Oskar Schwazer
+39 0464 554 444 - info@gardatrentino.it

CORPORATE COMMUNICATION Daniele Tonelli
Tel: +39 0464 025 427 - M: +39 348 863 2378 - daniele.tonelli@gardatrentino.it

UFFICIO STAMPA GARDA DOLOMITI S.P.A. Vitesse
+39 0461 186 3053 - gardatrentino@vitesseonline.it - www.vitesseonline.it

Follow us: gardatrentino #gardatrentino

partner.gardatrentino.it