

# Sotto la cupola di Botta sfilata di vini «sostenibili»

Questo fine settimana al Mart si apre «NaturaMente» con laboratori, incontri e dibattiti con produttori da tutta Italia. Domenica anteprima della Notte verde

ROVERETO

I vini sostenibili arrivano al Mart: NaturaMente vino, la manifestazione dedicata ai vini ecologici, si terrà questo fine settimana sotto la cupola di Botta. NaturaMente vino si tenne due anni fa alla Manifattura, allora fu un evento pilota, quest'anno si fa sul serio. Ci saranno laboratori e altre occasioni di assaggi, degustazioni di altri prodotti tipici, la possibilità di incontrare i produttori trentini e di altre regioni d'Italia, incontri e dibattiti. Il filo conduttore è la sostenibilità, tema che ricorre sempre nelle iniziative dell'amministrazione. Per NaturaMente vino si è scelto di non limitare l'evento ai soli vini biologici o biodinamici, ma anche alle realtà, che in una forma o nell'altra, dimostrino attenzione all'ambiente. «Abbiamo utilizzato il termine "eco-friendly" - dichiara il vicesindaco Gianpaolo Daicampi - restando fedeli al tema ma allargando gli eventi a più cantine».

NaturaMente Vino comincia già venerdì, con un evento pensato per i giovani, e che dovrebbe fare da traino alla manifesta-



I vini sostenibili in vetrina questo fine settimana al Mart

zione vera e propria di sabato e domenica. La sera del 26 aprile si terrà nella piazza del Mart "sMart wine experience", curata dai "Giovani in fermento", produttori e soci della Strada del Vino. Questi, dalle 19 alle 23, presenteranno i loro vini abbinati a trota, verdure e salumi elaborati, il tutto accompagnato da musica (ingresso 15 euro, prenotazioni 338 8241159). Sabato e domenica in piazza, dalle

10 alle 19, si troveranno gli stand di Slow Food, con possibilità di acquistare i prodotti; dalle 11.30 aprono i banchi di assaggio dei vini (ingresso 15 euro). Alle 10.30 di sabato si presenta l'evento, con una conferenza sulla qualità del vino e del territorio, curata dall'associazione nazionale **Città del Vino**. Nei due giorni, al Melotti, ci saranno diversi laboratori di degustazione, con il confronto (alla cie-

ca) tra vini biologici, biodinamici e convenzionali, ed uno, sabato alle 13, dedicato ai vini ospiti (Amarone, Aglianico, Valpolicella, tutti biologici). Ci saranno performance itineranti, visite guidate a palazzo Alberti (sabato alle 16). Sabato sera (18.30-22.30) ci sarà un'anteprima di Doc - Denominazione di Origine Cinematografica - con al centro un filmato sui vignaioli tra Italia e Slovenia. Domenica alle 16 sono da segnalare un laboratorio - degustazione di salumi (Tanti salumi e baci), ed un incontro - degustazione dedicato alla schiava dell'Alto Adige (15 al Melotti). Ci sarà anche un'anteprima della Notte Verde, con una esposizione di auto elettriche. A NaturaMente Vino partecipano tra gli altri la Strada del Vino del Trentino, l'Apt, e Vini Buoni d'Italia, la guida dedicata ai vini autoctoni d'Italia. «Diamo molta importanza alla sostenibilità - commenta Mario Busso, coordinatore della guida - e nostro impegno attuale è promuoverla; assieme alla bontà del vino deve andare la bellezza del territorio». (m.s.)

