



Segnavia #4

Vinifera 2025, non solo vino!

Laboratori, incontri, ospiti e un'area food tutta nuova

Ci abbiamo lavorato per due anni, lo ammettiamo, ma l'attesa è stata per una buona ragione. E con questa newsletter iniziamo a svelarvi i dettagli più succosi.

I protagonisti dell'evento rimangono loro: oltre cento produttori provenienti da tutte le regioni alpine e transalpine (incluse Francia, Svizzera, Austria e Slovenia). Quest'anno, però, non saranno soli: al loro fianco troverete anche una selezione di vignaioli delle **isole minori del Mediterraneo**. Arriveranno con i loro vini dopo aver attraversato i mari di **Pantelleria, Capraia, Ischia, Isola del Giglio, Ustica, Isola d'Elba, Salina e altre perle insulari**.

CLICCA QUI per scoprire l'elenco completo dei produttori presenti: non solo vignaioli alpini, ma anche **realità produttrici di trasformati, ortaggi, salumi, formaggi, farine e una selezione di artigiani**.



Un Mercato Artigiano Alpino tutto da scoprire

Quest'anno la parte extra sarà ancora più ricca. Il Mercato Artigiano Alpino includerà un desk interamente dedicato ai sidri, grazie alla collaborazione con **APAS - Associazione Pommelier e Assaggiatori di Sidro**, e una selezione di **birrifici e agribirrifici**, tutti provenienti da territori alpini e transalpini.

Un'area food completamente rinnovata

Grazie alla collaborazione con **Slow Food Trentino**, nello spazio food, potrete assaporare i mieli alpini e scoprire le sfumature dei grani antichi e dello scambio semi, in collaborazione con le **associazioni Rete Semi Rurali e Coltivare Condividendo**.

Nell'area esterna di TrentoExpo, completamente rivisitata, vi aspettano straordinarie specialità culinarie preparate dagli **artigiani del gusto e laboratori didattici live promossi dai produttori stessi**. Non mancheranno incontri, musica, artigianato, una mostra fotografica curata dall'**Associazione Fotosintesi Avellana** e lo splendido salottino di **Baba Associazione Culturale**.



Un programma ricco di esperienze

Come sempre c'è grande attesa anche il programma delle masterclass. Per ora vi anticipiamo due importanti appuntamenti: **sabato alle 11.30 si parte forte con Jacopo Cossater e la masterclass "Alti due ettari"** – una degustazione dedicata alle storie e alla produzione di cinque piccoli/grandi produttori alpini.

Domenica pomeriggio invece alle 14.30 Matteo Gallelo accompagnerà i partecipanti in un viaggio tra sette isole del Mediterraneo, esplorando i mari, le comunità, i paesaggi e ovviamente i vini dei produttori ospiti 2025: "Piccole isole / Sostanza mediterranea/".

A breve troverete sul sito tutto il programma e le modalità per prenotarvi.

Accessi limitati: prenotate subito il vostro calice!

Anche quest'anno abbiamo scelto di limitare il numero di accessi per garantire un'esperienza piacevole per voi, per noi e per i produttori: niente ressa, niente file, niente stress. Ma attenzione: i posti sono limitati, e nelle ultime edizioni qualcuno è rimasto fuori. Non aspettate l'ultimo momento per assicurarvi il vostro calice – soprattutto se pensate di venire sabato 22.

[Prenota il tuo calice!](#)

[Accredito stampa](#)

Seguici sui social!



Se volete rimanere aggiornatissimi potete dare un'occhiata [al nostro sito internet](#) dove, tra le varie cose, potete leggere anche le ultime newsletter.

Il prossimo segnavia uscirà a fine febbraio, ***a presto!***



ARTIGIANO ALPINO
VINIFERA

viniferaforum.it

[Privacy](#)
[Imprint](#)
[Annulla iscrizione](#)