Vinifera torna a Trento con un’edizione extralarge e tante novità per gli amanti del vino artigianale

scritto da Redazione Wine Meridian | 18 Marzo 2025



Vinifera torna a Trento il 22 e 23 marzo con un’edizione ampliata e molte novità. Oltre ai vignaioli delle regioni alpine e transalpine, parteciperanno produttori delle isole minori del Mediterraneo. Focus su sidro e birre artigianali, un mercato dedicato e un’area food rinnovata, con un’attenzione particolare alle produzioni locali e alla biodiversità.

Dopo due anni di preparazione, ritorna in formato extralarge e con tantissime novità **Vinifera** la **manifestazione dedicata alle produzioni e ai produttori artigianali alpini**.

Sabato 22 e domenica 23 marzo a **TrentoExpo**, i protagonisti dell'evento saranno come sempre gli **oltre cento vignaioli** provenienti da tutte le regioni alpine e transalpine (Francia, Svizzera, Austria e Slovenia) i quali, nella prossima edizione, troveranno al loro fianco anche **una selezione di produttori delle isole minori del Mediterraneo**, presenti con i loro vini ai banchi dopo aver attraversato i mari di Pantelleria, Capraia, Ischia, Isola del Giglio, Ustica, Isola d'Elba, Salina, e tanti altri.

Proseguendo nella prospettiva già intrapresa nelle precedenti edizioni, il Mercato Artigiano Alpino proporrà anche un desk interamente dedicato ai sidri grazie alla collaborazione con APAS – **Associazione Pommelier**e **Assaggiatori di Sidro** – e una **selezione di birrifici agricoli**, in entrambi i casi con produttori provenienti dai territori alpini e transalpini.

"Organizzare una manifestazione con la presenza di tutti i produttori in prima persona e valorizzare la formula del mercato – afferma **Manuela Barrasso** presidente dell'**Associazione Centrifuga** che organizza l'evento – significa favorire l'incontro e il confronto diretto tra chi produce e chi consuma, il quale ha il diritto di sapere e il dovere di informarsi da chi, dove e come sono stati prodotti gli alimenti che sta acquistando".

Sarà totalmente rinnovato anche lo **spazio dedicato al food**, all'interno del quale – grazie alla collaborazione con Slow Food Trentino – sarà possibile assaggiare le diverse sfumature che offrono i mieli alpini e farsi incuriosire con la sezione dedicata ai grani antichi e allo scambio semi, realizzata in sinergia con Coltivare Condividendo e con Rete Semi Rurali: "Il vino è un prodotto della terra, prima che un bene di consumo", prosegue Manuela. "In questa edizione abbiamo quindi scelto di mettere in risalto questo legame primario, dando spazio e visibilità anche

Punti chiave

1. **Vinifera torna con un’edizione extralarge**, includendo produttori delle isole minori del Mediterraneo accanto ai vignaioli alpini e transalpini.
2. **Il Mercato Artigiano Alpino avrà un’area dedicata a sidro e birre artigianali**, grazie a nuove collaborazioni con associazioni di settore.
3. **L’evento punta sul confronto diretto tra produttori e consumatori**, valorizzando la trasparenza e il mercato come strumento di conoscenza.
4. **Il food corner sarà rinnovato** con degustazioni di mieli alpini, grani antichi e uno spazio dedicato allo scambio semi.
5. **La manifestazione ribadisce che il vino è prima di tutto un prodotto della terra**, sottolineando il legame tra agricoltura e cultura enogastronomica.