



COMUNE DI TRENTO

VERBALE DI DELIBERAZIONE N. 61

del Consiglio comunale

Oggetto: MOZIONE AVENTE AD OGGETTO: "TRENTO CAPITALE SPUMANTISTICA DEL METODO CLASSICO".

Il giorno 26.05.2021 ad ore 18.00 in videoconferenza presso la sede del Comune in seguito a convocazione disposta con regolari avvisi recapitati a termini di legge ai Consiglieri, si è riunito il Consiglio comunale sotto la presidenza del signor Piccoli Paolo presidente del Consiglio comunale.

Presenti: presidente **Piccoli Paolo**

sindaco **Ianeselli Franco**

consiglieri **Angeli Eleonora**

Baggia Monica

Bosetti Stefano

Bozzarelli Elisabetta

Bridi Vittorio

Brugnara Michele

Bungaro Corrado

Carli Marcello

Casonato Giulia

Chilà Filomena

Dal Ri Alessandro

Demattè Daniele

Fernandez Andreas

Filippin Giuseppe

Filosi Luca

Fiori Francesca

Frachetti Piergiorgio

Franzoia Mariachiara

Gilmozzi Italo

Giuliani Bruna

Guastamacchia Fabrizio

Lenzi Walter

Maestranzi Dario

Maschio Andrea

Maule Chiara

Merler Andrea

Panetta Salvatore

Pedrotti Alberto

Raffaelli Anna

Robol Andrea

Saltori Alessandro

Serra Nicola

Stanchina Roberto

Tomasi Renato

Uez Tiziano

Urbani Giuseppe

Zanetti Cristian

Zanetti Silvia

e pertanto complessivamente presenti n. 40, assenti n. 0, componenti del Consiglio.

Presenti:assessori esterni **Facchin Ezio**

Assume la presidenza il signor Piccoli Paolo.

Partecipa il Segretario generale Moresco Lorenza.

Riconosciuto legale il numero degli intervenuti, il Presidente dichiara aperta la seduta per la trattazione dell'oggetto suindicato.

Il Consiglio comunale

vista la mozione presentata dai Consiglieri Saltori, Lenzi, Urbani, Uez, Robol, Gilmozzi e dalle Consigliere Casonato e Raffaelli - componenti della Commissione consiliare per il Turismo, toponomastica, formazione sport e giovani - avente ad oggetto: "Trento capitale spumantistica del metodo classico";

constatato e proclamato, da parte del Presidente, assistito dagli scrutatori, l'esito della votazione allegato

approva

la seguente mozione.

Premesso che:

- il Trentino è conosciuto in tutto il mondo per la sua vocazione territoriale alla coltivazione di uve, che spesso si identificano in eccellenze, come nel caso delle raffinate produzioni del nostro "Metodo Classico" (quel particolare e raffinato processo di produzione di vino spumante ottenuto dalla rifermentazione in bottiglia di vini base spumante, attraverso l'introduzione di zuccheri e lieviti);
- lo spumante "Trento Doc" è in continua espansione, al punto che le case spumantistiche che fanno parte dell'Istituto Trento Doc sono diventate ben 57 e rappresentano la totalità del nostro territorio;
- molti sono stati i passi fatti dal 1902, quando un lungimirante e geniale Giulio Ferrari introdusse anche a Trento, dopo i suoi viaggi studio in Francia, il primo "metodo classico" italiano;
- oggi i numeri del fenomeno delle bollicine "Trento Doc" sono di tutto rispetto, con oltre nove milioni di bottiglie ed un fatturato annuo che si aggira attorno ai 110 milioni di euro;
- nel corrente anno Wine Enthusiast Magazine, una tra le riviste più influenti al mondo nel settore, ha premiato il Trentino con il titolo di "Wine Region of the Year";
- oltre a questo nel concorso internazionale della spumantistica Champagne & Sparkling Wine World Championship 2020 il "Trento Doc" è risultato essere lo spumante più premiato d'Italia;
- da qui nasce l'esigenza di attivare a Trento delle iniziative concrete in grado di identificare sempre più la nostra città in una sorta di Capitale internazionale del "metodo classico", creando un Festival dedicato in particolare al "Trento Doc", in primis nell'ottica di rilanciare il settore agricolo/turistico di Trento già a partire dal periodo di post emergenza sanitaria;
- già si svolgono, e si sono svolte, recentemente sul territorio alcune iniziative tese a valorizzare lo spumante trentino, quali:
 - Trento Doc a Palazzo Roccabruna (21 novembre - 8 dicembre 2019);
 - Trento Doc al Castello 2019 (31 maggio e 1 giugno) al Castello del Buonconsiglio;
 - Trento Doc Bollicine sulla città - Trento (dal 22 novembre al 9 dicembre 2018) - degustazioni a palazzo Roccabruna;
 - "A tutto bollicine lungo #stradavinotrentino alla scoperta del metodo classico trentino!" (in programma dal 4 dicembre 2020 al 10 gennaio 2021);
- si potrebbe comunque pensare di sviluppare qualche altra interessante iniziativa in grado di legare in maniera ancor più forte le nostre eccellenze vitivinicole in ottica di promozione anche del nostro territorio e della città nel suo complesso, richiamando i produttori locali, creando un Festival dedicato al metodo classico e al Trento Doc;
- in occasione della riunione di data 6 maggio 2021 la Commissione consiliare per il turismo toponomastica, formazione, sport e giovani ha inteso sondare preliminarmente gli attori del territorio per verificare se sussistano i presupposti necessari al fine di poter organizzare detta manifestazione a Trento;
- in occasione dell'incontro medesimo, avente ad oggetto "Esame proposta di realizzazione "Festival dello Spumante Metodo Classico" a Trento, erano presenti, oltre agli Assessori comunali all'agricoltura ed al turismo, i rappresentanti dei seguenti soggetti esterni:
 - Azienda per il Turismo Trento - Monte Bondone Valle dei Laghi;
 - Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Trento;
 - Consorzio Vignaioli del Trentino;
 - Consorzio Vini del Trentino (assente per altro concomitante impegno);

- Istituto Trento DOC e Provincia autonoma di Trento Assessora all'agricoltura, foreste, caccia e pesca (assente per altro concomitante impegno) Assessore all'artigianato, commercio, promozione, sport e turismo e Strada delvino e dei sapori del Trentino e Trentino Marketing S.r.l. (presenti i rappresentanti dell'ASAT);
- è emersa la volontà dei soggetti coinvolti di partecipare all'organizzazione dell'evento secondo le modalità che dovranno essere delineate in un progetto comune;
- è altresì emersa l'intenzione di ricercare idee e proposte e soluzioni atte a garantire la promozione dello spumante Trentino metodo classico a 360° per 365 giorni l'anno; valutato quanto sopra

il Consiglio comunale
impegna
il Sindaco e la Giunta comunale:

1. a creare un Tavolo di lavoro per approfondire la concreta fattibilità delle proposte, coinvolgendo:
 - la Commissione consiliare per il Turismo, toponomastica, formazione, sport e giovani;
 - gli Assessorati comunali per le materie del turismo e dell'agricoltura;
 - l'Istituto Trento DOC;
 - il Consorzio Vini del Trentino,
 - il Consorzio Vignaioli del Trentino;
 - la Stradadelvino e dei sapori del Trentino;
 - la Camera di Commercio Industria Artigianato e Agricoltura di Trento;
 - l'Azienda per il Turismo Trento - Monte Bondone Valle dei Laghi;
 - Trentino Marketing (e la rappresentanza di ASAT);
 - la Provincia autonoma di Trento:
 - Assessora all'agricoltura, foreste, caccia e pesca;
 - Assessore all'artigianato, commercio, promozione, sport e turismo.

Si dà atto che nella presente proposta non sono ravvisabili aspetti specificatamente tecnico-amministrativi e contabili.

IL SEGRETARIO
f.to Moresco

IL PRESIDENTE
f.to Piccoli

Alla presente deliberazione è unito:
- esito della votazione palese;
- certificazione iter.



COMUNE DI TRENTO

ESITO DELLA VOTAZIONE

Oggetto: MOZIONE AVENTE AD OGGETTO: "TRENTO CAPITALE SPUMANTISTICA DEL METODO CLASSICO".

Votazione palese

Consiglieri presenti in aula al momento del voto n. 40

Favorevoli: n. 40 i Consiglieri Angeli, Baggia, Bosetti, Bozzarelli, Bridi, Brugnara, Bungaro, Carli, Casonato, Chilà, Dal Ri, Demattè, Fernandez, Filippin, Filosi, Fiori, Frachetti, Franzoia, Gilmozzi, Giuliani, Guastamacchia, Ianeselli, Lenzi, Maestranzi, Maschio, Maule, Merler, Panetta, Pedrotti, Piccoli, Raffaelli, Robol, Saltori, Serra, Stanchina, Tomasi, Uez, Urbani, Zanetti C., Zanetti S.

Contrari: n. 0

Astenuti: n. 0

Trento, addì 26.05.2021

il Segretario generale
f.to Dott.ssa Moresco Lorenza