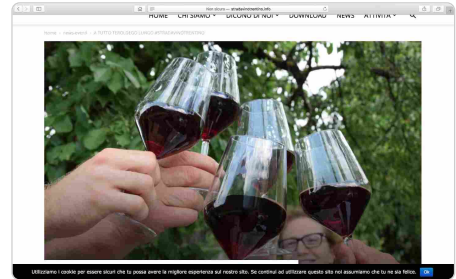


## Strade di vini, di sapori e di paesaggi nel bellissimo Trentino

Il Trentino Alto Adige confina con la Svizzera e l'Austria. E' famoso per il luogo più freddo d'Italia e dell'Europa Meridionale, per l'Altopiano delle Pale di San Martino, per il caratteristico lago di Resia con il campanile che spunta dall'acqua e il giardino pensile dei Ciucioi a Lavis (l'antico giardino Bortolotti, nella piana Rotaliana). In questo angolo di paradiso alpino-mediterraneo, al centro tra Bolzano, Verona e Padova, la vegetazione cresce rigogliosa con oleandri, palme, vitigni e olivi incorniciati da imponenti montagne e dallo specchio d'acqua dolce più grande d'Italia, il Garda. L'alternanza di brezze temperate e fredde crea condizioni eccellenti sia per la vite che per l'olivo, frutti della terra già noti a Celti e Romani che qui misero a dimora i primi vigneti e oliveti oltre 2000 anni fa. È la regione con i castelli medievali, come Castel Tirolo, Castel Roncolo e Castel d'Appiano. Comprende parte delle Dolomiti, con la vetta più alta, Punta Penia, cime dentellate in pietra calcarea che al tramonto riverberano colori spettacolari. Trento, ne è il capoluogo, ospita palazzi rinascimentali con facciate affrescate e nel suo centro c'è il Castello del Buonconsiglio, nota sede di collezioni d'arte. Così, con tale dote, la zona che va dalla Piana Rotaliana al Lago di Garda, dall'Altopiano della Paganella alla Valle dei Laghi, dall'Altopiano di Pinè fino alla Vallagarina, arrivando in Valsugana e, infine, nella città di Trento, è facile capire perché il Trentino sia amatissimo da gourmet e bongustai: è per questo che lì sono davvero tante le iniziative, tra aperitivi, degustazioni, visite in cantina, cene a tema e esperienze da vivere in giornata, a piedi, in bicicletta o in treno, sempre con gustose soste enogastronomiche, come propone La Strada dei Vini e dei Sapori del Trentino con il programma che organizza. Il Trentino è zona di ricche tradizioni, ancora di più per le contaminazioni che storicamente l'hanno pervasa nei tempi, dunque, grazie a quanto si produce, coltiva e alleva, è estremamente vocato all'enogastronomia: doveroso citare qualche eccellenza: la spessa delle Giudicarie DOP formaggio che nasce nei masi con quello che rimaneva dalla produzione del burro della Val di Fiemme, delle Valli Giudicarie, della Val Rendena e della Valle del Chiese, la mela della Val di Non : qui se ne producono 300 mila tonnellate, pari al 15% della produzione nazionale e al 5% di quella europea, poi la carne salada che era l'alimento dei ricchi e quindi si cercava di conservarla il più a lungo possibile, mettendola in salamoia insieme a acqua, sale e aromi vari, lo speck IGP dell'alto Adige, lo stracotto (anche di somarino) i wurstel e crauti e due fette di pane nero farcite di speck affumicato, no? E i caci? Beh, c'è il Puzzone di Moena DOP, uno dei pochi formaggi a crosta lavata in Italia, forse il più conosciuto, merito dell'odore decisamente impegnativo, che però viene compensato da un sapore morbido e intenso, dalla lunga persistenza, ci sono anche il Grana, meglio noto come Trentingrana che appartiene alla famiglia del Grana Padano , la cui produzione è concentrata soprattutto nella Valle di Non, poi il Dolomiti , a pasta molle e cruda (che si trova anche in alcuni comuni del Veneto) l' Asiago , il Vezzena , il Fontal , il Taleggio , la ricotta e il mascarpone . Ci sono ancora, altre chicche: il broccolo di Torbole , non particolare solo per il suo colore, che più che al verde mira al giallo, ma perché ortaggio che cresce solo nei comuni di Torbole e Lignano. Se ne usano anche le foglie, per fare gnocchi o zuppe; gli asparagi di Zambana (comune sparso di Terre d'Adige); il botiro di Primiero è il burro degli alpeggi di Primiero, famoso da secoli per la sua qualità (a Venezia esisteva addirittura la confraternita dei butirranti); gli spätzle (piccoli gnocchetti di forma allungata e grumosa, di colore bianco o verde a seconda dell'impasto (o con formaggio o con spinaci); la ciuiga del Banale , il salume della povertà (tipico dei comuni di Dorsino e di San Lorenzo in Banale) in cui, del maiale, una volta si utilizzavano solo le parti meno nobili, ora invece anche quelle migliori. Si mangia con le rape cotte. Insaccate e affumicate, le ciuighe si consumano bollite oppure, dopo una maturazione più lunga, a fette, come i normali salumi. Altre eccellenze mangiarocce da non omettere, sono: la Lucanica , la selvaggina , le castagne , i funghi , il miele , le confetture (speciale quella di corniola , piccolo frutto selvatico simile alla ciliegia) la farina per polenta, i canederli , il gulasch , i dolci al cucchiaio, il cioccolato , i krapfen , i frutti di bosco e le tisane per gli infusi alla frutta. Inevitabile però considerare che la ricchezza più grande del Trentino, sono i vigneti! Tanti, di tutti i tipi, spettacolari quelli ad anfiteatro e in altura, quindi uve e vini prodotti da secoli, grazie al clima perfetto e ai diversi terroir, caratterizzati da terreni profondi alluvionali con costituenti importanti di sabbia e limo, ma anche con scheletro (i frammenti più grossolani delle particelle che formano il suolo) prevalentemente più ricco di ciottoli e argilla, perfetto soprattutto per i rossi a taglio bordolese (Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc e Merlot). Salendo di quota, si trovano terreni con importante componente calcarea che dona aromaticità, finezza e sapidità ai vini bianchi che sono di carattere, di grande eleganza e verticalità come lo Chardonnay , varietà destinata alla produzione degli spumanti



Metodo Classico (leggasi Trento DOC) e il Müller Thurgau, il Nosiola (unico vitigno autoctono a bacca bianca del Trentino) il Traminer e ancora Sauvignon Riesling Pinot Grigio e Bianco. Degustare un Largiller Nosiola del 2013 dei Vigneti delle Dolomiti, uno dei migliori cru per la produzione di Nosiola nell'intera Valle dei Laghi; viene da uve prodotte e selezionate nel vigneto in località Argiller. Dopo una pressatura soffice, per estrarre lentamente un mosto di alta qualità, segue una macerazione leggera sulle bucce. Fermenta in grandi botti di rovere, dove è affinato per oltre 6 anni prima dell'imbottigliamento e, dopo, vi resta per alcuni mesi e quindi, a quasi 7 anni dalla vendemmia, il vino è finalmente pronto. Questo Largiller è prodotto solo nelle migliori annate, quando la qualità delle uve esprime la massima potenzialità. (Chapeau! NDR). Com'è? Colore giallo paglierino con brillanti riflessi dorati, al naso è intenso e complesso: ha lievi sfumature fruttate di pompelmo e mela verde, soffici tocchi floreali, ginestra e tiglio selvatico e, sul finale, un delicato ricordo di nocciola. Al palato, presenta una struttura equilibrata, ha ottima persistenza, è fine ed elegante, con sentori di legno e minerali. Da degustare in ampi calici a una temperatura di servizio di 10-12°, è indicato per pesce, carni bianche e funghi. Per i rossi la fanno da padrone, Teroldego Marzemino Lagrein Cabernet e Merlot e, in seconda battuta (non per qualità ma solo per notorietà): Corbera Negrara Pavana Rossara e San Lorenzo, oltre ad altri vini che vale la pena scoprire visitando le varie cantine e parlando con i produttori, sempre felici di presentare e far assaporare i loro gioielli. In Trentino, grazie al microclima unico che caratterizza la zona, si ottiene un olio pregiato di prima scelta, particolarmente apprezzato. Grazie anche alle iniziative sapientemente organizzate da La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, si sono potuti incontrare i produttori del Frantoio Agraria di Riva, della Madonna delle Vittorie e dell'OlioCru, all'Hosteria Toblino, dove hanno presentato e fatto degustare il loro oro da tavola, con la complicità del Panificio Tecchiolli. Con la stessa modalità, nell'ambito delle Esperienze di gusto con i Weekend in cantina speciale Teroldego, porte aperte dentro e fuori la Piana Rotaliana c/o le aziende agricole Martinelli De Vescovi Ulzbach Donati Marco Zeni Roberto Distilleria Casimiro, le Cantine Mezzacorona-Rotari Endrizzi Roverè della Luna Aichholz De Vigili Rotaliana di Mezzolombardo, la Distilleria Bertagnolli Dorigati Marzadro Gaierhof Azienda Vinicola La Trentina Macelleria Paolazzi, il Panificio Sosi, il Tecchiolli, il Ristorante Da Pino, la Torrefazione Bontadi, la Fondazione E. Mach, le Tenute Sajni Fasanotti, Villa Corniole, Vivallis. Una menzione particolare va alla famiglia di **Albino Armani**, produttori di spumanti metodo classico e Gewürztraminer, Chardonnay, Marzemino e Pinot nero, fin dal 1600! Oltre quattro secoli dedicati, di padre in figlio, nel rispetto di quella terra e delle persone che vi vivono, per modificare, lavorare e rendere sempre migliori quei terreni che oggi danno prodotti di eccelsa qualità. Tutti i loro vini sono certificati con il protocollo SQNPI che riconosce la totale sostenibilità della filiera. Le bottiglie col logo dell'ape fanno bene all'ambiente e a chi lo abita. Altra imprescindibile citazione per le distillerie concentrate in zona Santa Massenza (nel comune di Vezzano) ormai identificata come il paese della grappa, l'acquavite di vinaccia ricavata da uve prodotte e vinificate esclusivamente in Italia che, dagli anni '70 grazie all'accurata selezione delle materie prime e dell'adozione e ottimizzazione dell'alambicco discontinuo a bagnomaria, ideato dal ramiere (manco a dirlo) trentino, Tullio Zadra quando allora era poco considerata, è arrivata ai nostri giorni come vera eccellenza dell'alcoholic beverage. I produttori che hanno aderito alle iniziative de La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, sono stati: l'Azienda agricola Giovanni Poli S. Massenza, quella di Francesco Poli e la Maxentia, la cui gentile padrona di casa, ha ricordato che le distillerie del posto, a dicembre, diventano protagoniste della notte degli alambicchi accesi, evento che celebra con una grande festa, storia e curiosità del famoso distillato. Naturalmente quando si organizzano manifestazioni per fare conoscere e promuovere le eccellenze del territorio, tutte le attività che conservano una costante tensione verso la tradizione, combinata con la ricerca e l'innovazione continua, si mettono in gioco: tra le altre, lo Scrigno del duomo, in pieno centro a Trento (wine bar e ristorazione gourmet) la Cantina Mori Colli Zugna in Vallagarina, con innovativa sede ipogea dove si lavorano le uve conferite da 600 soci e l'Associazione Tutela Marroni di Castione, sull'altopiano di Brentonico, zona nota per la Festa della castagna di fine ottobre quando, in concomitanza con la raccolta dei marroni (dalle ottime qualità organolettiche, di pezzatura e pelabilità) si organizzano corsi, convegni, musica, e un menù dedicato con prodotti tipici e attività varie, in gran parte gestite dall'eclettico Fulvio Viesi, presidente dell'Associazione Marroni Castione di Brentonico (già assessore del Comune di Brentonico e presidente Fidal Trentino e dell'A.S.D. Atletica Valle di Cembra, con trascorsi da mediano del Monte Baldo calcio e ex atleta del Crus Pedersano). Vero esperto botanico, anche innestino provetto e appassionato di alberi centenari, specie ovviamente se castagni Viesi sta lavorando a un disegno di legge in ambito agricoltura (che ha già preso la via del Parlamento) per cui ne sentiremo parlare presto. Dunque, in Trentino, molte idee, tutte semplici e ben chiare, per gestire un gioco di squadra vincente che pone le basi per produzioni d'eccellenza nel pieno rispetto dell'ambiente. E i risultati si vedono! P.S. Associazione composta da 330 soci: enti ed aziende produttive riuniti dal comune intento di valorizzare la propria terra attraverso la scoperta del territorio tra storia, cultura e tradizioni e dei suoi prodotti



30-05-2022

Pagina

Foglio 3 / 3

## DEGUSTA.IT (WEB)



[www.ecostampa.it](http://www.ecostampa.it)

enogastronomici. La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino è un percorso ideale, una raccolta di prodotti di eccellenza, un mondo di piaceri per il palato. In quest'affascinante territorio, che passa da un ambiente mediterraneo a un paesaggio tipicamente alpino, oltre alle stuzzicanti produzioni gastronomiche si incontrano le eccellenze dell'enologia locale. Tel. 0461921863 [info@stradavinotrentino.com](mailto:info@stradavinotrentino.com) [www.tastetrentino.it/vino](http://www.tastetrentino.it/vino) [www.stradavinotrentino.info](http://www.stradavinotrentino.info) #stradavinotrentino (Gf Leonardi)

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

169343



**L'ECO DELLA STAMPA®**  
LEADER IN MEDIA INTELLIGENCE