



Prodotti Gastronomici Tutelati

DOP

- ASIAGO DOP (f)
- (Prov. di TN)
- GRANA PADANO DOP (f)
- (Prov. di TN)
- MELA VAL DI NON DOP (ff)
- (Prov. di TN)
- OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA GARDA DOP (o)
- (Prov. di TN)
- PROVOLONE VALPADANA DOP (f) (Prov. di TN)
- PUZZONE DI MOENA/SPRETZ TZAORÌ DOP (f)
- SUSINA DI DRO DOP (ff)
- (prov. di TN)
- STELVIO O STILFSER DOP (f) (Prov. di BZ)
- SPRESSA DELLE GIUDICARIE DOP (f) (Prov. di TN)

IGP

- MELA ALTO ADIGE (SÜDTIROLER APFEL) IGP (ff) (Prov. di BZ)
- MORTADELLA BOLOGNA IGP (s) (Prov. di TN)
- SALMERINO DEL TRENINO IGP (p) (Prov. di TN)
- SPECK DELL'ALTO ADIGE (SÜDTIROLER SPECK o SÜDTIROLER MARKEN-SPECK) IGP (s) (Prov. di BZ)
- TROTE DEL TRENINO IGP (p) (Prov. di TN)

Tutele vinicole del territorio

DENOMINAZIONE D'ORIGINE

1. Alto Adige DOC
2. Casteller DOC
3. Caldaro o Lago di Caldaro DOC
4. Teroldego Rotaliano DOC
5. Trentino DOC
6. Trentino Superiore DOC
7. Trento DOC
8. Valdadige DOC
9. Valdadige Terradeiforti o Terradeiforti DOC



Trentino - Alto Adige



Lago di Calaita - Siror (TN)

Una regione anzi due province autonome che hanno come caratteristiche di collegamento la natura e la montagna e che mantengono vive le loro tradizioni secolari e la loro conformazione di territori di confine legati all'area mitteleuropea. Panorami mozzafiato, ma allo stesso tempo realtà percorribili ad occhi aperti, da Trento a Bolzano, da Merano a Rovereto, bellezze naturalistiche incomparabili, per citarne una, le Dolomiti, dichiarate patrimonio dell'umanità dall'UNESCO, tanto belle quanto ricchissime di leggende. Lungo i millenni, il vento e il gelo hanno modellato queste rocce creando le spettacolari vette del gruppo del Sella, del Sassolungo, del Catinaccio, delle Torri del Vajolet e della Marmolada, che al tramonto si tingono di rosa dando vita al suggestivo fenomeno dell'Enrosadira. Hanno caratteristiche tipicamente tirolesi, le città di Brunico, Vipiteno e Bressanone. Fra i tesori di Trento, il più famoso è il Castello del Buonconsiglio, Bolzano invece, apre le porte al suo visitatore attraverso il museo archeologico e il Duomo in piazza Walther. Meritano segnalazione infine, i mercatini di Natale, che in dicembre animano quasi tutti i principali centri della regione. I sapori tedeschi e le influenze veneziane, così come la tradizione montana, caratterizzano in modo eccellente la gastronomia del Trentino-Alto Adige. Piatto tipico è la polenta, anche di grano saraceno, mentre lo speck è il prodotto di eccellenza dell'Alto Adige. Tra i primi, le zuppe d'orzo e di semola come il "bro' brusà", la panada, i fregoloti e la pasta e fagioli con erbe profumate. Altre tipicità altoatesine sono le zuppe, ai funghi o al vino Terlano e cannella, oltre ai crostini di milza in brodo. Dalla cucina povera deriva l'utilizzo del pane raffermo, utilizzato per gli strangolapreti, così come per i canederli in tutte le versioni (de frito, de magro o bianchi). Tra le paste, davvero imperdibili, i ravioli trentini di carne, i ravioli della val Pusteria, i casonei

INFO:

Alto Adige Informazioni www.suedtirol.info

Trentino Spa www.trentino.to

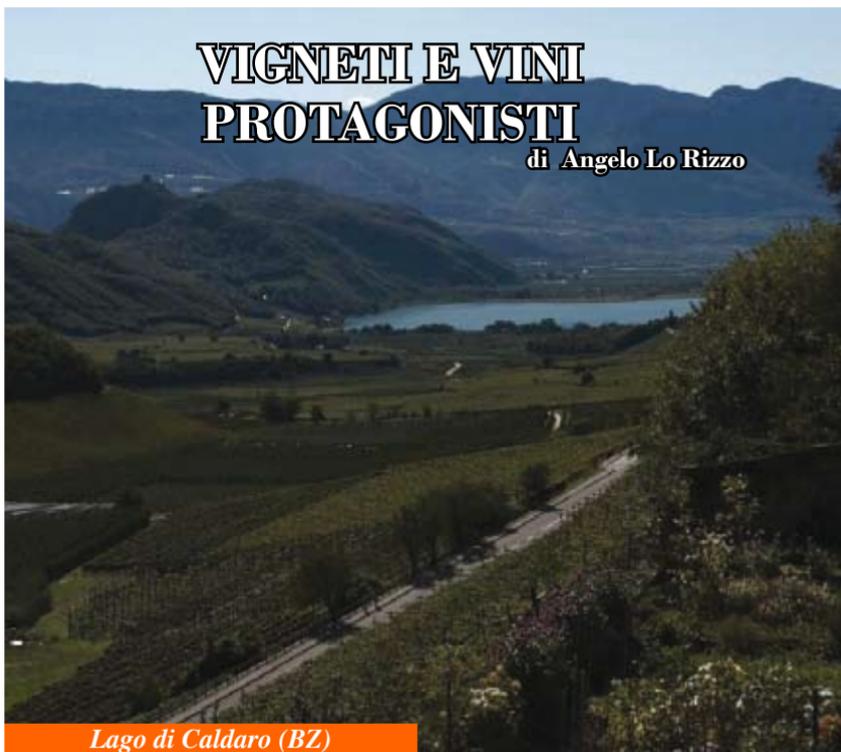


Rosengarten (Gruppo del Catinaccio) (BZ-TN) nel momento dell'enrosadira

(con ricotta, spinaci e crauti) e gli gnocchi altoatesini. Prelibate le pietanze a base di selvaggina, mentre con la carne di maiale si preparano la tipica mortandela (una specie di polpetta piuttosto grassa) e i tipici wurstel dell'Alto Adige. Tra i contorni spiccano i crauti, mentre tra i formaggi degni di nota il Puzzone di Moena, il Monte Baldo, il Casolet, il Canestrato della Val Lagarina e la Tosela. Data la diffusa produzione di mele, come la rinomata Renetta della Val di Non, il tipico dolce altoatesino è lo strudel, il panorama delle leccornie si completa con i krapfen, le torte al cioccolato di origine austriaca, e i numerosi dolci a base di frutti di bosco e di frutta secca. Dalle sponde del lago di Garda alle terrazze della Valle di Cembra la vite è il componente essenziale del paesaggio trentino. Il Trentino è caratterizzato dall'influsso di diversi climi. Il Nosiola e il Vino Santo racchiudono il clima mediterraneo del lago di Garda e sfruttano il vento del Garda, l'Ora, per combattere l'umidità. Il Marzemino della Vallagarina nasce in questa terra di origine vulcanica. L'elemento prezioso per il Teroldego è l'acqua, che abbonda nel terreno alluvionale della Piana Rotaliana tra le acque del fiume Adige e del torrente Noce. Il Mueller Thurgau cresce sulle pendici della Val di Cembra, vicino alle rosse rocce di porfido. I vitigni autoctoni del Trentino sono: il Nosiola, il Marzemino e il Teroldego. Il Mueller Thurgau e lo Chardonnay sono due vitigni non autoctoni che si sono adattati benissimo al territorio. Sono molteplici anche i luoghi vinicoli dell'Alto Adige: la Valle Isarco invita a conoscere i suoi bianchi frizzanti e dal carattere risoluto; la zona attorno a Bolzano propone un Santa Maddalena vellutato e robusto e un Lagrein deciso; in Oltradige va riscoperta la famosa Schiava del Lago di Caldaro; in Bassa Atesina (proprio nel suo luogo d'origine, Termeno) il Gewürztraminer (Traminer Aromatico) dal fine sapore speziato; il Burgraviato e Merano sono famosi non soltanto per le ottime cure con l'uva; la più recente zona vinicola DOC, la Val Venosta, riserva all'ospite alcune varietà inconsuete e speciali. Ben tre importanti vitigni sono autoctoni dell'Alto Adige e hanno qui la loro dimora: la Schiava, il vino più tipico e conosciuto della zona, il Gewürztraminer, che si è diffuso in tutto il mondo, e infine il Lagrein, anch'esso un vino dalla diffusione e dal prestigio internazionali.

VIGNETTI E VINI PROTAGONISTI

di Angelo Lo Rizzo



Lago di Caldaro (BZ)

In Alto Adige nella conca del Lago di Caldaro, il paesaggio dei filari si fonde dolcemente con le acque del lago

Un turismo specializzato del gusto, alla ricerca dei vini migliori, sta crescendo nelle consuetudini di italiani e stranieri visitatori dell'Italia. Il nostro Paese, infatti, è uno straordinario mosaico di prodotti vinicoli differenziati, talvolta di piccola o piccolissima dimensione, ma indicativi di una diversità che è pregio, creatività, valore. Una delle mete più gettonate è, senza ombra di dubbio, la conca che circonda il Lago di Caldaro in Alto Adige, che vanta una cultura vinicola

millenaria. Qui la promozione del territorio è demandata ad una cooperativa, wein.kaltern, che ogni anno organizza un ricco calendario di iniziative per promuovere la cultura enologica altoatesina.

Il clima è mediterraneo con influssi alpini, dovuti alle correnti fredde che confluiscono dalle cime del Gruppo della Mendola alte 2000 m. e che rinfrescano i filari la sera dopo la calura del giorno, con un effetto di escursione termica che conferisce ai vini una buona acidità ed un più complesso bouquet: condizioni ottimali per vini bianchi di carattere. Vini bianchi caratterizzati da un fruttato fresco e ricco di sfumature, al naso e al palato sapidi e profondi. E poi l'elevatissimo potenziale dei vini rossi, gli aromi di frutta matura, la tannicità alquanto

avvolgente, che dà nerbo al vino pur lasciandolo vellutato e morbido.

Scoprire il mondo del vino che qui si produce è molto facile: tutte le aziende vitivinicole accolgono i visitatori per far loro degustare i vini prodotti. Ci riferiamo, ad esempio, al Wein Center di Caldaro, alla confinante cantina cooperativa Erste-Neue, alla Tenuta Manincor e si potrebbe continuare a lungo. Ovunque rispetto del territorio, delle tradizioni e l'amore per la terra spingono a seguire la passione per il vino. In tutte queste cantine riposano migliaia di bottiglie in cui si cela il delizioso nettare di Bacco, capace di ravvivare gli animi, sedurre i palati, conquistare le menti. Ogni sorso è una scoperta, ogni bottiglia racconta la sua storia, ogni annata è una rivelazione: questo è il magico mondo del vino altoatesino.



Graukase - formaggio tipico



Wein Center delle Cantine di Caldaro

La Piana Rotaliana

di Marco Marucelli



La Val d'Adige e la piana Rotaliana attraverso la sua storia ed il gusto dei suoi vini e dei piatti della tradizione.

Profumi di mosto e giochi di colori vivaci in autunno, meli fioriti in primavera, tradizioni di antichi borghi medioevali in estate, un sapore di buone cose in inverno, questa è la Piana Rotaliana. Un quadro d'autore dipinto con i colori delle quattro stagioni, emozioni da fiaba spesso ricorrenti e un'antica memoria medioevale che riempie di gioia l'animo sensibile. La tenacità e l'operosità della gente, ancorata ad un vivere che sa d'antico si fonde con l'ospitale accoglienza aperta ad un turismo culturale ed alternativo lungo tutto l'arco dell'anno. Nei borghi della Piana è piacevole il rimirare delle corti interne, passeggiando tra i viottoli antichi fanno cornice le montagne vicine, tanto prossime quanto le ambite località turistiche della Val di Non e di Sole, della Bassa Atesina, della vicina Val di Cembra e dell'Altopiano della Paganella con Fai, Andalo e Molveno. La piana roitaliana, definita da Goethe "il più bel giardino vitato d'Europa", offre, con la sua natura incontaminata

e la salubrità dell'aria, emozioni da vivere. Torrenti, monti ed ampi prati si interrompono a tratti per lasciare spazio a pinete, abetaie e lariceti o ad un bosco di faggi. L'antico paese sorge centrale a mezza costa ad un'altitudine di circa 600 m s.l.m. Il panorama che si può godere è semplicemente un sogno: di fronte la Paganella, con Fai in bella vista e i monti di Mezzocorona; alle spalle le Dolomiti di Brenta con Campanil Basso e Cima Tosa e nel mezzo appunto, la Piana Rotaliana. Giunto all'antico borgo di Faedo, percorrendo agevoli stradine ciottolate, ho potuto ammirare la collina tutta ornata da filari ordinati, vecchi "baiti" si ergono insieme alle sacre edicole, "i capitei": poesia rimasta intatta di un pezzo di Trentino. Un'oasi di rara tranquillità offrono questi prati delle malghe e si trova pace ed aria pura immergendosi nella splendida cornice della pineta del paese. Sul dosso panoramico, avvolto nel mistero, dominato dalla robusta imponentza del Castello di Monreale (di cui si hanno notizie sin dal 1100) con le sue antiche leggende romane, cimbre e longobarde, isolato tra i boschi, ai piedi delle nude pareti dei Brusadi. L'austera chiesetta gotico-romanica di S. Agata, di età mil-

lenaria, con la sua romantica bellezza da il benvenuto all'ospite all'ingresso del borgo, dedalo di vie su cui si affacciano antichi portici ad avvolto. L'ingegno e la costanza dei progenitori degli abitanti di queste terre, ci ha regalato un giardino di vigneti strappati nel corso dei secoli zolla per zolla ai boschi e ai dirupi della montagna sovrastante. Si trova ai confini della provincia di Trento con quella di Bolzano all'incontro dell'area linguistica italiana con quella tedesca; numerosi toponimi ed usanze della gente sono un bell'esempio dell'integrazione di due diverse culture. Borgo economicamente fiorente e basato sull'attività agricola e artigianale. Buona la ricettività alberghiera e gustosa la cucina fatta di tradizionali piatti tipici trentini accompagnati da vini pregiati del luogo, commercializzati sin dal cinquecento. Inalterati costumi e tradizioni fanno della contrada un'interessante meta culturale sia per la trecentesca chiesa di Sant'Anna che per la restaurata casa Bronzetti. Il monte che la sovrasta imperioso è oggi meta turistica, ideale per passeggiate ed escursioni in mountain bike. Raggiungibile comodamente sia con la funivia che attraverso agevoli sentieri, oppure lungo la via attrezzata del Burrone Giovannelli, è oasi indiscussa di pace e tranquillità. Da lì si domina la borgata e si assapora la veduta della Paganella e nelle giornate d'aria pura la vista spazia lontano, sulle vette del Trentino. Sulla parete del Monte, in posizione quasi inaccessibile, è situato Castel San Gottardo, uno dei più suggestivi e rari esempi a livello europeo di costruzione medioevale all'interno di una caverna sottoroccia. Più sotto si erge maestoso il quattrocentesco castel Firmian, dimora di antichi avi che nel settecento, divenuti conti, portarono al massimo splendore anche l'altro antico palazzo situato nel cuore di Mezzocorona, ora sede municipale. Di particolare interesse i resti murari di una fattoria tardoromana, visitabili presso le Cantine Mezzacorona ove sono raccolti antiche reperti e testimonianze della lavorazione dell'uva a conferma dell'antichissima vocazione vitivinicola della zona. Per visitare queste terre è possibile alloggiare alla periferia di Trento in un moderno

e funzionale albergo, l'Hotel Adige, che, data la sua posizione logistica, permette di raggiungere in poco tempo tutte le località del Trentino: da una visita culturale e storica alla città di Trento, alle escursioni estive sulle cime dolomitiche e ai molti laghi, fino alle magnifiche piste per lo sci da fondo e da discesa. Da consigliare una cena a Faedo, in uno dei ristoranti sicuramente più rinomati della valle, il Ristorante da Silvio, dove gustare piatti della cucina tipica trentina. Il locale è tradizionale, caratteristico ed originale al tempo stesso, la pasta ed il pane rigorosamente fatti in casa e una degustazione di piatti a base di funghi, cacciagione e carne alla pietra, annaffiate ovviamente dai sublimi vini della Piana. La giornata può essere dedicata alla visita del "capoluogo" di questa vallata, Mezzocorona, adagiato ai piedi di un monte guardato benevolmente da un'antica chiesa dedicata a San Pietro e da un castello, attraversato da un corso su cui si affacciano residenze signorili settecentesche e del primo novecento, attorniato dal verde dei vigneti. Qui si trova un locale sicuramente da segnalare, il Ristorante La Cacciatora, sulle sponde del fiume Adige ha un giardino ed una bella terrazza, con una cucina prevalentemente tipica regionale ma senza escludere anche piatti di altre zone, da ricordarsi oltre che per la squisita cucina anche per l'assortimento di formaggi, salumi ed oli di ottima produzione e per la carta dei vini. Il museo degli usi e costumi di San Michele all'Adige caratterizza l'impronta culturale che investe l'intero territorio provinciale. Meta di migliaia di visitatori raccoglie l'antica e più recente memoria del popolo trentino. L'interessantissima raccolta etnografica e la continua ricerca lo rendono uno dei più qualificati del suo genere nell'intero arco alpino. Nei dintorni di questa ultima località si possono assaggiare altre prelibatezze gastronomiche presso il ristorante Da Pino, che nel rispetto della tradizione classica e forte della sua grande struttura, con una bella terrazza per l'estate, offre carne salata con i porcini, orzotto ai finferli, formaggi locali di qualità, vini e distillati veramente ottimi.