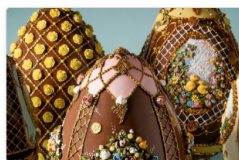




Notizie

Vacanze in montagna tra rifugi, cantine, ristoranti e malghe. Un itinerario del gusto tra le vette del Trentino

30 Dic 2023, 12:43 | a cura di [Massimiliano Rella](#)



Uova di Pasqua: le 10 più belle del 2024 (più una solo per ricchi)



In Italia c'è una scuola per diventare malgari che ha dato vita a nuova generazione di imprenditori

Tempo di montagna, tempo di escursioni tra le piste da sci. Siamo in Trentino: qui a ogni altitudine trovate i sapori giusti. Ecco una provincia che molto sa offrire sul fronte del vino e del cibo, per non parlare della proverbiale ospitalità



Ascolta questo articolo ora...



Verticale, profondo, d'annata: tutto il gusto del Trentino dal basso verso l'alto; dalle valli e dai laghi fin sopra le malghe più isolate, in una scalata dei sapori che non è soltanto vezzo panoramico, ma ricerca di tipicità e ingredienti d'alta quota, prodotti e materie prime eccellenti, frutto – anche – di ambienti e territori estremi, quell'ingrediente microclimatico e orografico irripetibile, unico, esclusivo.

Trento, a soli 194 metri slm, è il nostro trampolino di lancio in una provincia fra le più verticali d'Italia, modellata dal basso verso l'alto da un'agricoltura sostenibile e dai suoi "eroici" protagonisti: vignaioli, contadini, malgari, allevatori e - perché no – macellai, cuochi, chef; cioè i trasformatori di carni, verdure e pesci d'acqua dolce che finiscono sulla tavola.



Arrivano le bottiglie di cartone per il vino. La mossa del supermercato spiazza i clienti





Le pupitre di Cantina Ferrari (Trentodoc). In apertura il musetto di vitello in crosta di cereali con tartare di molluschi, brodo di mela verde, sedano selvatico e insalata in osmosi piatto di chef Paolo Donei a Malga Panna, Moena

Cantine di montagna

A queste altezze il protagonista di lusso è Sua Altezza Bacco e la sua corteo un impressionante mosaico di vigne terrazzate, come quelle della Val di Cembra, fra i 300 e i 900 metri slm. Questo paesaggio estremo vede in prima fila i 300 viticoltori "acrobatici" della cooperativa **Cembra Cantina di Montagna** ed è anche teatro di sperimentazione per innovatori come Fiorentino Sandri e Mario Pojer, di cantina **Pojer Sandri**, che vent'anni fa in località Grumes introdussero, tra i primi in Italia, i vitigni Piwi resistenti alle malattie fungine per fare i vini del progetto Zero Infinito, cioè senza trattamenti in vigna e in cantina e l'ideazione di sistemi ad hoc per "pulire" le uve e minimizzare l'ossidazione. Però il principale ingrediente della qualità rimane il Trentino, un territorio unico per escursioni termiche e microclimi. «Un territorio con suoli misti di calcare e porfido, sacche d'argilla, e più si sale in alto, più aumentano l'escursione e l'acidità, dunque la longevità dei vini – sottolinea **Fiorentino Sandri** – E poi l'Ora del Garda, un vento tipico del lago, e le correnti del Brennero e dalla Val di Non che risalgono verso la piana Rotaliana creano condizioni che permettono di non intervenire o di ridurre i trattamenti».

0 - 500 metri: olii, grappe e caffè storici

Passiamo attraverso quelle "porte delle meraviglie" che sono Trento, Riva del Garda e Rovereto, il primo assaggio di un percorso nella verticalità del gusto e dei sapori trentini. Prima tappa all'**Enoteca Provinciale**, nel cinquecentesco **Palazzo Roccabruna**, a Trento, esposizione di bottiglie storiche e una novantina di etichette in degustazione, oltre a birre artigianali e grappe. Potremmo, però, avvicinare il Trentino anche dal Garda, terra di oli extravergini di cultivar casaliva. E qui pernottiamo tra gli ulivi nelle camere di **ArcOlive**, poi andiamo a esplorare pregi e difetti del mondo extravergine esercitandoci col percorso sensoriale (visivo e olfattivo) allestito da **Olio Cru**, premiato frantoio di evo Classico, Bio e Garda Dop; e presenza di punta della nostra guida Oli d'Italia.

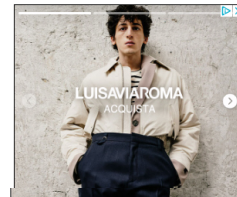
Cambiamo genere ma non territorio entrando nella "Miglior Pasticceria Salata 2023" del Gambero Rosso: è **Garda Foodie**, un laboratorio e negozio da peccatori; difficile resistere alle tentazioni di **Matteo Tinti**, pasticciere-designer ciociaro di Fiuggi. Fra le sue dolci creazioni tartellette di frutta fresca; mousse al tea matcha con bisquit al tea matcha e coulis di mirtillo; cioccolato e lampone con croccante di nocciola, biscuit di cacao e cremoso di fondente. Dal dolce alla grappa c'è giusto il tempo di risalire da **Pisoni**, a Pergolese, Valle dei Laghi, 241 metri slm, dove il "veterano" **Arrigo Pisoni** - & figli - distilla vinacce in un impianto discontinuo a bagnomaria e affina bottiglie Trento Doc metodo classico in un bunker della seconda guerra mondiale; temperatura costante a 10 gradi centigradi, fermentazione lenta e perlage finissimo.

Gli amanti del superalcolico possono però proseguire per Santa Massenza, il borghetto dei distillati d'autore - 129 abitanti, 5 distillerie - un'isola, un mondo a sé, ispirato da vitigni semi-aromatici e aromatici e da stili personali e di famiglia. A dicembre ospita "Alambicchi Aperti", l'evento dell'**Istituto di Tutela Grappa del Trentino**.

"Insulti sessisti, una donna che parla di alcol non è credibile". La denuncia dell'influencer della grappa
Francesca Bardelli Nonino



A Sabaudia arriva una bakery contemporanea con cornetti francesi e caffè specialty



Gambero Rosso Premium

RISTORANTE
La Loggia di Villa San Michele al Belmond Florence
Un vecchio monastero trasformato in resort di lusso: si cena in terrazza con vista su Firenze...
Fiesole [FI]

STREET FOOD
FoodBox
Gli amanti del fritto devono venire al box 66 del Mercato di Testaccio per trovare le...
Roma [RM]

CAFFÈ & BAR

VINO
Moscato d'Asti Canelli SiFaSol 2022
Giacomo Scagliola
Piemonte
piumante dolce bianco

VINO
Teroldego Rotaliano Lealbere 2021
Roberto Zeni
Trentino
rosso

VINO
Graminè 2021
Longariva
Trentino
rose

VINO
Trentino Marzemino Mas'Est 2022
Conti Bossi Fedrigotti
Trentino
rosso

SECONDI
Polpette di broccoli

PRIMI
Gnocchi di pane alle Peppe Guida

ANTIPASTI
Gamberi al sale, profumi di erbe bruciate e agrumi
Gianfranco Pascucci
Per i più esperti



Ristorante Vecchia Sorni a Sorni di lavis



Rovereto, gusto e stile in Vallagarina

Per gusto e stile, però, a fare scuola è soprattutto Rovereto, in Vallagarina, a 204 metri slm. Ospita infatti il MART, prestigioso museo d'arte moderna e contemporanea, la Casa d'Arte

Futurista, intitolata a Fortunato Depero (1892-1960), pittore, scenografo, pubblicitario e artista eclettico, mentre nel mondo del bar è la cittadina di **Bontadi**, la più antica torrefazione d'Italia. Fondata nel 1790 questa storica caffetteria vanta pure un sorprendente **Museo del Caffè**, il terzo più ricco al mondo con 300 macchine per bar e caffettiere domestiche: varie Gaggia anni '40 e '50 per l'espesso; caffettiere per vagoni treno; addirittura motociclette con tostatrice dietro il sellino per miscele on the road; tutti pezzi di design e modernariato.

Appollaiato invece a 287 metri il ristorante **Vecchia Sorni** è una "scatola" di legno sulle colline vitate, un belvedere sulla piana Rotaliana. Nel dopo Covid l'arrivo dello chef siciliano **Giuseppe Asaro**, in tandem col trentino **Lorenzo Callegari**, ha innalzato la cucina con ricette contemporanee, dalle fusion alpino-mediterranee come il "Cervo del Sud, salsa alla 'nduja, cime di rapa, gnocchetti di patate viola" ai giochi creativi di un "Asparago di Lago, Asparago di Terra", che è – quello di lago – una formina di asparago composta da mousse di trota, aglio orsino e clorofilla di prezzemolo e – quello di terra – riempita di insalatina d'asparagi bianchi di Zambana con olio evo, sale, aceto e salsa bolzanina sifonata, più polvere di speck, polvere d'olive ed erba cipollina. Erbe e ortaggi che sono coltivati a queste altezze nell'orto del ristorante e da contadini locali.

Stiamo volando ancora bassi, sui 300 metri appena, quando bussiamo a **Maso Grener**, la cantina di **Fausto Peranoter**, per anni enologo di Lavis e oggi piccolo produttore con tre ettari di nosiola, chardonnay, sauvignon e pinot nero. Tra un calice e l'altro la conversazione prende slancio.

«Il Trentino – premette Peranoter – ha un'orografia molto variegata per terreni, esposizioni, altimetria e microclimi: è questo il suo capitale. Se i cambiamenti climatici preoccupano, il caso del Trentino dimostra al contrario maggiore resilienza: le zone, le esposizioni, la diversità dei suoli lo mettono al riparo più che altri luoghi. Un altro aspetto – osserva Peranoter – è che non ci sono terreni abbandonati nonostante le difficoltà della montagna, anzi tanti giovani sono interessati a entrare in agricoltura. Qui, il fenomeno dell'abbandono della terra non si è verificato».



Acqua, castagne e mais di montagna

All'Orrido di Ponte Alto, a Cognola (390 mt), l'altezza comincia a sortire vertigini e forti impatti visivi, oltre che sensoriali: merito di una cascata verticale di 40 metri, creata da uno sbarramento sul torrente Fersina. L'acqua, lo sanno anche i bambini, è elemento fondamentale ma quella fresca e sorgiva che scende dell'Adamello (3.539 mt) è letteralmente indispensabile per un allevamento ittico come **Troticoltura Armanini**, in quel di Storo, Val del Chiese, a circa 400 metri slm.

«La qualità e la purezza dell'acqua sono fondamentali per il salmerino alpino, un pesce autoctono dei laghi sopra i 1.500 metri e che noi alleviamo da una ventina d'anni – ci spiega **Andrea Armanini** – Oggi per la carne più delicata e leggermente sapida ha soppiantato la trota nell'alta ristorazione».

La Trota e il Salmerino del Trentino Igp sono alimentati secondo il protocollo dell'**Associazione Troticoltori del Trentino**, che prevede mangimi liberi da Ogm, buon contenuto di farine di pesce, ricchezza di Omega3 e basso contenuto di grassi. «L'altezza è molto importante ...». A parlare, stavolta, è un altro **Armanini**, il signor **Mario**, cuoco e proprietario di **La Polentera**, agriturismo in cui non si cade in errore: il piatto forte è il tris di polenta; cioè la Carbonera, con pasta di salame, burro e formaggio della valle; la Macafana, con erbe lacustri, formaggio delle valli e cipolla in burro; e di patate rosse lessate, con farina gialla di Storo, fondo di cipolla, formaggio valligiano e Trentingrana. L'elemento base, però, è pur sempre il mais nostrano di Storo.

«Sì, l'altezza è importante – riprende il discorso Mario Armanini – Abbiamo fatto prove a valle senza ottenere la stessa qualità, anzi col rischio di incroci con varietà diverse. Qui invece si mantiene la purezza del mais, l'altitudine allunga la vita del prodotto e il sapore ci guadagna, grazie anche a un suolo ricco di sassi. Accade lo stesso con le patate: se coltivate qui sono più saporite e durevoli».

Il bello e il buono delle vette trentine è che puoi anche goderti un Taste & Bike a pedalata assistita, come a Castione di Brentonico, sopra il Garda, con soste e assaggi over 500, un'altitudine niente male anche per una "spolverata" di maroni di Drena, con vista sul lago di Cavedine. La giovane chef **Giada Miori**, ristorante **La Casina**, attinge a un secolare castagneto di famiglia: «Crescono su terreni acidi, battuti dall'Ora del Garda, in un territorio sempre ventilato, soleggiato, ma umido – spiega Giada – Sono maroni con una nota salata più spiccata e pezzature più grandi».

La Miori li valorizza in tante ricette, mentre in estate raccoglie frutti di bosco e fragoline. Primizie – ortaggi, ma anche frutta come le varietà di mele resistenti, la topaz per esempio la pinova – che invece l'azienda **Bio Debiasi** coltiva tra i 500 e gli 800 metri, a Patone d'Isèra, «tra barriere naturali e boschi che sono un'oasi di biodiversità», racconta **Stefano Debiasi**, che è produttore di confetture, marmellate, creme di radicchio, asparagi in agrodolce, crauti rossi fermentati, etc.



Massimo Corrà: macellaio a Coredò di Predaia con l'insegna Dal Massimo Goloso

Carni, liquori e ricette sopra i 600 metri

Il lago di Ledro, il bacino di regata più alto d'Italia (655 metri slm), dà il nome a una piccola valle con altre curiosità gastronomiche, a partire dagli Gnocchi Boemi, che furono importati dalle donne del posto dopo la prima guerra mondiale, rientrate dalle Cecoslovacchia dove gli austro-ungarici le avevano rifugiate prima che l'esercito italiano riconquistasse le terre irredente, di cui Ledro faceva parte.

Sono grandi gnocchi di pasta lievitata che le sorelle **Spagnoli**, rispolverando le ricette della nonna, propongono ai clienti del ristorante d'albergo **Maggiorina**; in versione tradizionale con spezzatino di manzo al sugo o ripieni di prugna in burro fuso, zucchero, cannella e semi di papavero; in versione rivisitata, all'Amatriciana, con guanciale croccante.

Non c'è pesantezza, ma per ben digerire, l'altro indirizzo irrinunciabile, è **Foletto**, a Pieve di Ledro, il Liquorificio con Museo di un'antica farmacia e spezieria dove i Foletto, da quattro generazioni, fanno liquori, amari, digestivi e superalcolici artigianali: come il Picco Rosso, un liquore anni '40 di lamponi e fragola invecchiato 24 mesi, e la Stomatica (del 1898), una "tintura" forte e decisa di botaniche officinali e alpine; al tempo prescritta dal medico come specialità farmaceutica. Li assaggiamo nella farmacia-museo fra alambicchi, microscopi, bilancine e vetrine storiche con angolo dei "veleni".

Alle altezze di Cembra anche i macellai, però, fanno squadra. **Tito Paolazzi**, è nell'**Associazione delle Macellerie di Montagna**, rete virtuosa che promuove le razze autoctone trentine: Bruna Alpina, Grigia Alpina e Rendena. Specializzato nel dry aging, propone corsi e serate barbecue e fa ottimi speck, luganega e carne fumada. Ma per assaggiare una chicca norcina ancor più di nicchia voliamo fino a Coredò di Predaia (830 mt) **Dal Massimo Goloso** per la premiata Mortandela della Val di Non, un salume a "polpetta" nato con gli scarti del maiale, che negli anni '90 furono soppiantati da pancetta, spalla e fesa e che oggi il norcino macellaio **Massimo Corrà** vuole riabilitare in versione "Storica": cioè con lingua, cuore e diaframma. «Carni però – puntualizza Il Massimo Goloso – che rischiano di risultare mollicce al gusto. Dunque, prima vengono cotte a vapore».



L'allevatore, norcino e casaro Marco Casagrande, proprietario dell'azienda agricola Le Mandre a Bedollo, a 1.250 metri di altitudine

Latte Nobile in quota, oltre i 1.200 metri

Marco Casagrande, invece, alleva sull'altopiano di Pinè (1.250 mt) suino nero delle Alpi, vacche grigie alpine, pecore frisona e capre pezzate mochene. La sua azienda **Le Mandre** è un modello di filiera chiusa: produce e vende formaggi artigianali Tosela, caprino Casat de Caora, **yogurt misto**, gelato di fiordilatte, lardo, salsiccia luganega e qualche piatto caldo: sapori eccezionali, influenzati dal pascolo: erbe montane d'estate, fieno di qualità d'inverno, che sono sfalciate a inizio fioritura e ricche di betacarotene, fonte di vitamina A, che ingiallisce la pasta dei formaggi.

«Per un latte nobile – puntualizza Casagrande – la vacca deve cibarsi di almeno sette tipi d'erbe e trovarsi molto distante da centri urbani e industriali, per km in linea d'aria ... La montagna trentina ci permette queste condizioni».

L'ultima arrampicata è verso **Malga Panna** (1.400 mt), il ristorante gourmet d'alta quota dello chef stellato **Paolo Donei**, esperienze da Igles Corelli, Heinz Winkler e altri, per quindici lunghi anni, «fin quando – ricorda Donei - presi consapevolezza di voler reinterpretare l'identità della mia terra». Traduzione: ricette come "Späetzle all'erba orsina, caprino fresco e infuso affumicato allo speck" e il "Filetto di cervo, insalata di barbabietola, radicchio trevigiano tardivo, fragole in carpione, riduzione di pinot nero".

Sintesi: alta cucina di qualità in una ex stalla di famiglia, simbolo di un passato povero e contadino. Dalle stalle alle stelle, verrebbe da dire, ed è proprio la classica storia a lieto fine.

Strade del vino: ecoturismo sostenibile

«Il 2023 è stato l'anno dedicato al socio, con visite, interviste, ascolto e analisi di mercato: obiettivo, costruire un'offerta enoturistica più articolata e attrattiva – spiega **Sergio Valentini**, presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino – La Strada ha un suo disciplinare che prevede, tra i punti salienti, di dare valore all'accoglienza, di utilizzare in misura maggioritaria i prodotti di territorio, di filiera e della rete associativa, ma anche di apportare esperienza agli ospiti. Vogliamo puntare sempre più su un enoturismo sostenibile mettendo a frutto le attività dei nostri soci, dai più piccoli ai più grandi. Raggruppiamo complessivamente 330 attività pubblico-private: cantine, ristoranti, botteghe del gusto, Comuni, Apt, agriturismi, produttori di salumi, formaggi, prodotti ittici, confetture e tante specialità. E vantiamo un ventaglio di prodotti ampio, completo e invidiabile: formaggi come la Spressa Dop delle Giudicarie, il Vezzena e il Nostrano del Baldo; salumi come la lucanica trentina, la Ciuiga del banale, la carne salada e la carne fumada. Tra gli ortaggi il broccolo di Torbole, che è un presidio Slow Food o i pregiati asparagi di Zambana. E poi trote, salmerini, mais spin della Valsugana, mais nostrano di Storo e l'ottimo olio

extravergine Garda Dop. Cerchiamo anche di animare il territorio attraverso tanti eventi, ad es. Gemme di Gusto in primavera e Divin Ottobre in autunno. Organizziamo infine pacchetti e viaggi di gusto con varie formule e durate, ad es Alambicchi e Castelli, le Vacanze green di gusto e varie proposte giornaliere come Taste & Walk, Taste & Bike e Taste & Train. Ci stiamo impegnando, i risultati si vedono, ma c'è ancora tanto lavoro da fare».

Pause gourmet tra piste nere e ciaspolate

Nelle località sciistiche dei grandi numeri, tra rifugi e baite c'è chi ripensa a tipicizzare la cucina e a rinnovarla con ricette d'interpretazione, pescando tra i fiumi, le valli e i monti trentini. Sprint vincente, che piace e fidelizza. Es. ai Rifugi Paganella (1.440 mt) il **Meriz Alpin Lounge** punta sulla cucina rivisitata dello chef **Massimo Bosetti**. In tavola anche formaggi di piccoli caseifici, verdure in agrodolce ed erbe spontanee come il "radicchio dell'Orso", sorta di tarassaco selvatico delle alte vette.

Ad Andalo il **Corona Dolomites Hotel**, design moderno, tanto legno, piscina panoramica, stuzzica la gola con le ricette d'ancoraggio trentino dello chef **Mattia Dallavalle**. A tavola "canderli al radicchio tardivo con salame ciuiga del Banale e Trentingrana" e "boconcini di manzo con crema di riso al Lagrein e fonduta affumicata".

Si sale in vetta a **La Montanara** (1.600 mt) il rifugio della famiglia **Sartori**, base di partenza per ciaspolate, sci alpinismo e slittino fra le Dolomiti del Brenta. E dopo tanto sport salsicce trentine con crauti, gnocchetti alle erbe di monte, zuppe e strudel fatti in casa.



GLI INDIRIZZI

Cantine

Cembra
Cantina di Montagna
CEMBRA LESNAGO (TN)
CEMBRACANTINAMONTAGNA.IT

Ferrari
TRENTO — FERRARITRENTO.COM

Maso Grener
LAVIS (TN) — FRAZ. PRESSANO
MASOGRENER.IT

Pisoni
PERGOLESE (TN) — PISONI.IT

Pojer Sandri
FIEIDO (TN) — FOJERSANDRI.COM

Ristoranti

La Casina
DRENA (TN)
RESTORANTELACASINA.COM

La Cacciatora
MEZZOCORONA (TN)
RESTORANTELACACCIATORA.COM

La Montanara
MOLVENO (TN)
RIFUGIOLAMONTANARA.IT

La Polentera
STORO (TN) — LAPOLENTERA.IT

Malga Panna
MOENA (TN) — MALGAPANNA.IT

Meriz Alpin Lounge
DOLOMITI PAGANELLA - STAGIONE FAI
LOC. ROCCA — PAGANELLARIFUGI.IT

Foodshop

Agraria Riva del Garda
FRANTOIO, CANTINA E SHOP GOURMET
RIVA DEL GARDA (TN) — AGRIRIVA.IT

Bio Debiasi
ISERA (TN) — FRAZ. PATONE
BIODEBIASI.COM

Bontadi Museo & Caffè
ROVERETO (TN) — BONTADI.IT

Dal Massimo Goloso
PREDSA (TN) — FRAZ. COREDO
DALMASSIMOGLOSO.COM

Foletto
Liquorificio & Museo
LEDRIO (TN) — FRAZ. PIEVE
MUSEFOLETTI.IT

Garda Foodie Pasticceria
RIVA DEL GARDA (TN)
GARDAFOODIE.IT

Macelleria Paolazzi
CEMBRA (TN)
MACELLERIAMONTAGNA.IT

Macelleria Zanotelli
CEMBRA (TN) — TASTETRENTINO.IT

Olio Cru

FRANTOIO E SHOP GOURMET
RIVA DEL GARDA (TN) — OLIOCRU.IT

Troticoltura Armanini
STORO (TN) — ARMANINI.IT

Gourmet Hotel

ArcOlive
ARCO (TN) — ARCOLIVE.IT

Corona Dolomites Hotel
ANDALO (TN)
CORONADOLMITESHOTEL.COM

Maggiorina
LEDRIO (TN) — ALBERGOMAGGIORINA.IT

Maso Carpenè
ISERA (TN) — MASOCARPENI.COM

Info

Strada del Vino
e dei Sapori del Trentino

TRENTO

STRADAVINOTRENTINO.INFO
Enoteca Provinciale
PALAZZO ROCCABRUNA
TRENTO — PALAZZOROCABRUNA.IT