



del Duomo stupisce i suoi ospiti con *Patate, sarde e affumicato* (gnocchi di patate su crema affumicata, sarde in tempura). Più legati alla tradizione della montagna i menu golosi dei locali rustici e di quelli in quota. Per esempio al **Maso Santa Romina** a Canal San Bovo, di fronte alle Pale di San Martino, si può assaggiare il *Tonco de Pontesèl* (una specie di ragù di carni miste) servito insieme a una polenta morbida, mentre al **Prà Rondont** (all'arrivo della telecabina che parte da Pinzolo, in Val Rendena) la selvaggina in umido e i tortelli ripieni di funghi sono tra i piatti da provare.

### Shopping goloso

Far provviste di cose buone a Trento e dintorni? Impossibile sbagliare. Nel capoluogo ci si ferma all'**Enoteca Grado 12**, dove si rimane incantati davanti alla selezione delle migliori

In alto a sinistra: le birre artigianali di Clesium, a Cles. A destra: erbe e bacche sono le specialità di L'Ones, laboratorio-bottega a Panchià. In basso a sinistra: il Trentingrana della Latteria sociale di Castelfondo. A destra: prodotti tipici trentini in vendita da Ballardini, a Madonna di Campiglio.

etichette (oltre un migliaio) della produzione vinicola provinciale e non solo, di grappe e distillati, di oli del Garda, di delikatessen dolci e salate. Vini e grappe del Trentino sono i protagonisti anche sugli scaffali di **Ballardini**, a Madonna di Campiglio, una vera Boutique del Gusto, come recita l'insegna, dove si trova anche una scelta top di prodotti tipici. A Bosentino, vicino al lago di Caldorazzo, c'è **Cà dei Baghi**, con le sue marmellate, le confetture da meditazione e la quasi introvabile farina di mais della Valsugana. A Sarnonico, in un antico edificio del centro storico, apre le sue vetrine **Dal Gran al Pan**, panificio con annesso mulino che macina rigorosamente a pietra i cereali coltivati biologicamente a chilometro zero: grano, segale, mais, orzo, farro integrale e decorticato. Il papà Giovanni con il figlio Tiziano si occupano dell'azienda agricola, mentre Irene

### Sulle strade del gusto

Perdersi sulle strade dei sensi? In Trentino si può. Lasciati alle spalle impianti e discese, ci si inoltra su altre piste, lungo le **Strade del vino e dei sapori** (tastetrentino.it) percorsi virtuali e reali insieme, che si snodano nel territorio della provincia passando dall'ambiente mediterraneo del Lago di Garda alle cime dolomitiche di Madonna di Campiglio. Luoghi ad alta vocazione vitivinicola e rurale dove tra vigneti, malghe e casere non è difficile trovare produzioni gastronomiche top accanto a eccellenze dell'enologia locale. E fare incontri interessanti: fino al 13 dicembre, per esempio, in molti wine bar, caffè e ristoranti di Trento e dintorni si tiene **Happy TrentoDoc**, evento durante il quale le bollicine di montagna incontrano i prodotti gastronomici locali in stuzzicanti abbinamenti. Lungo le Strade ad accogliere i turisti golosi ci sono vignaioli e distillatori, mastri birrai e casari che fanno visitare aziende e cantine e propongono in degustazione i loro prodotti (nella foto, **Francesco Moser con i figli tra i suoi vigneti**). Da scoprire vino e formaggi, salumi e pesce di fiume e di lago, frutta e ortaggi, passando

per l'olio. Se il TrentoDoc, il Müller Thurgau, il Vino Santo, il Marzemino, il Teroldego Rotaliano e la Grappa sono le eccellenze della Strada del vino, lungo la Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole ci si perde in un grande frutteto dove cresce e matura l'unica mela Dop d'Italia. Nei pascoli delle due valli, poi, si producono formaggi squisiti, dal **Trentingrana al Casolèt**. E i salumi? Ci sono anche quelli, naturalmente, e fra tutti va ricordata la **Mortandèla** affumicata. La Strada dei Formaggi delle Dolomiti fa scoprire in Val di Fiemme il **Caprino di Cavalese** e nella vicina Val di Fassa il celebre **Puzzone di Moena** e il saporito **Cher de Fascia**. A San Martino di Castrozza, infine, si entra nella Valle di Primiero, da cui prende il nome il suo formaggio, fresco e stagionato. Il **Botiro di Primiero**, invece, regala tutto il sapore delle malghe di montagna.



## Sulle strade del gusto

Perdersi sulle strade dei sensi? In Trentino si può. Lasciati alle spalle impianti e discese, ci si inoltra su altre piste, lungo le **Strade del vino e dei sapori** ([tastetrentino.it](http://tastetrentino.it)) percorsi virtuali e reali insieme, che si snodano nel territorio della provincia passando dall'ambiente mediterraneo del Lago di Garda alle cime dolomitiche di Madonna di Campiglio. Luoghi ad alta vocazione vitivinicola e rurale dove tra vigneti, malghe e casere non è difficile trovare produzioni gastronomiche top accanto a eccellenze dell'enologia locale. E fare incontri interessanti: fino al 13 dicembre, per esempio, in molti wine bar, caffè e ristoranti di Trento e dintorni si tiene *Happy TrentoDoc*, evento durante il quale le bollicine di montagna incontrano i prodotti gastronomici locali in stuzzicanti abbinamenti. Lungo le Strade ad accogliere i turisti golosi ci sono vignaioli e distillatori, mastri birrai e casari che fanno visitare aziende e cantine e propongono in degustazione i loro prodotti (*nella foto, Francesco Moser con i figli tra i suoi vigneti*). Da scoprire vino e formaggi, salumi e pesce di fiume e di lago, frutta e ortaggi, passando

per l'olio. Se il TrentoDoc, il Müller Thurgau, il Vino Santo, il Marzemino, il Teroldego Rotaliano e la Grappa sono le eccellenze della Strada del vino, lungo la Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di

Non e di Sole ci si perde in un grande frutteto dove cresce e matura l'unica mela Dop d'Italia. Nei pascoli delle due valli, poi, si producono formaggi squisiti, dal **Trentingrana** al **Casolét**. E i salumi? Ci sono anche quelli, naturalmente, e fra tutti va ricordata la **Mortandèla** affumicata. La Strada dei Formaggi delle Dolomiti fa scoprire in Val di Fiemme il **Caprino di Cavalese** e nella vicina Val di Fassa il celebre **Puzzone di Moena** e il saporito **Cher de Fascia**. A San Martino di Castrozza, infine, si entra nella Valle di Primiero, da cui prende il nome il suo formaggio, fresco e stagionato. Il **Botìro di Primiero**, invece, regala tutto il sapore delle malghe di montagna.

