



Home > Enogastronomia > Trentino, la Strada dei Vini profuma d'autunno

Impressioni di Viaggio

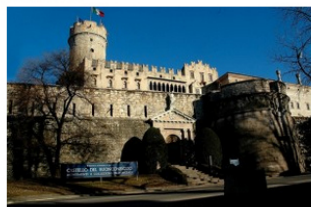
Trentino, la Strada dei Vini profuma d'autunno

Condividi

Infatti nel mese di ottobre, finite le fatiche della vendemmia, è il momento della festa; un ricco calendario di eventi che, dall'Autunno Trentino, kermesse enogastronomica nel cuore di Trento, a "DiVin Ottobre", vede protagonisti i 350 soci della Strada dei Vini.

Così, si sorseggia il Marzemino, vitigno di grande sostanza, posto tra Rovereto e la Vallagarina, ed anche di Nosiola che si coltiva nella Valle dei Laghi, ma anche del corposo ed intenso rosso Teroldego che possiede l'omonima Piana Rotaliana, del profumato Müller Thurgau della Val di Cembra e di Trentodoc, fiore all'occhiello di tutto il Trentino.

Non c'è che l'imbarazzo della scelta per intraprendere un itinerario accompagnato dal sole ottembrino che esalta i profumi di questo autunno trentino; dai trekking con degustazione agli aperitivi con musica dal vivo fino alle merende medievali oppure agli itinerari enogastronomici tra le cantine di antichi borghi, alla scoperta del territorio e delle sue eccellenze.



escursionisti.

Quindi, un itinerario può avere inizio proprio a Trento, per una visita turistica che consegna la turista tanta godibilità dopo avere apprezzato il Castello del Buonconsiglio, piazza Duomo e l'innovativo MUSE, il Museo delle scienze naturali progettato da Renzo Piano oltre ad un irrinunciabile passaggio a Palazzo Roccabruna, l'enoteca provinciale.

Un'escursione nell'Alto Garda, può fare iniziare nel migliore dei modi il secondo giorno del viaggio-scoperta di questa terra multiforme che, anche in questo periodo autunnale sa dare il meglio di sé. Il clima tipicamente mediterraneo del Garda si coniuga con l'area alpina, rendendo prodotti d'eccellenza come l'olio extravergine di oliva Garda Trentino, DOP riconosciuta dall'Unione Europea ma zona praticata dai mountain bikers e dagli



Divagando lungo la dorsale della val di Ledro, si giunge in valle del Chiese che offre una splendida veduta fatta di laghi, allevamenti di trote e salmerini nonché nota per la produzione dell'apprezzata farina gialla di Storo.

Però non può una visita al Museo Etnografico di Rio Cagno, da cui proseguire, direzione nord, attraversando la val Rendena, immersi in un tipico paesaggio alpino, abbracciato da verdi boschi e contornato da svettanti montagne. Nella zona, tra le produzioni d'eccellenza è da provare la tipica e singolare ciulga; si tratta di insaccato dal sapore aromatico realizzato mescolando carne di maiale e rape cotte tritate ed annoverato tra i presidi Slow Food.

Proseguendo lungo la Val Rendena, si giunge a Madonna di Campiglio, sovrastata dalle



Dolomiti di Brenta; in questa rinomata e tranquilla località si può optare per un'escursione naturalistica in quota, sino a raggiungere una delle tante malghe che offrono spettacoli naturali meravigliosi e propongono aperitivi con vini e formaggi d'alpeggio.

Il viaggio può ancora proseguire verso nord, incontrando la val di Sole, per poi ridiscendere

bordeggando il fiume Adige; da non perdere una sosta a San Michele all'Adige, in Piana Rotaliana, in cui, oltre all'apprezzato Teroldego, è possibile conoscere da vicino il tradizionale asparago di Zambana, a marchio De. Co. (Denominazione Comunale); si tratta del primo asparago bianco inserito tra i prodotti dell'Arca Slow Food.

Quindi, si può percorrere la verde Valsugana, certamente tra i territori più incontaminati del Trentino, simbolo per eccellenza della vita di

montagna di questi territori. Dopo un'escursione tra i boschi ed una visita ad alcune delle numerosissime una sosta per la cena potrà essere deliziata da alcuni piatti a base di mais Spin Caldonazzo, la caratteristica farina gialla della Valsugana, colto e lavorato secondo i metodi tradizionali.

Per i turisti con tempo a disposizione merita andare verso gli altipiani dell'Alpe Cimbra, terra del tradizionale formaggio Vezzena, attuale presidio Slow Food nella versione prodotta con latte di alpeggio. In questa valle si trova un singolare museo dedicato al miele, per scoprire il fantastico mondo delle api. Infine, poco adusa al flusso turistico delle valli circostanti, la suggestiva Val di Gresta, l'orto biologico del Trentino, area in cui si pratica integralmente l'agricoltura.



Articoli recenti



Tirolo, investimenti in servizi ed impianti per valorizzare anche d'inverno l'offerta

turistica

5 ottobre 2015



Expo, il Cile apre le porte del cielo

5 ottobre 2015



Parco Regionale dei Boschi di Carrega (Pr), in autunno alla scoperta della natura

5 ottobre 2015



Costa Crociere, menù vegetariani e vegani nuovi sapori a qualità garantita

5 ottobre 2015



Alto Jonio Cosentino, comunità arbëresh tra cultura della diversità e orgoglio dell'appartenenza

5 ottobre 2015

orgoglio dell'appartenenza
5 ottobre 2015



Magazine online di viaggi, turismo,
enogastronomia
Direttore responsabile:
Piergiorgio Felletti
redazione@impressionidiviaggio.com



www.tastetrentino.it

(i.c.)

Mentre, nella zona Lago di Toblino, il piccolo borgo di Santa Massenza, definito la "capitale della grappa" in cui è contenuta la più alta concentrazione di distillerie, è una tappa d'obbligo per gli amanti della grappa bianca trentina, frutto di secolari tradizioni familiari. Da qui, si può giungere fino alla Piana Rotaliana, alla Vallagarina ed alla Val di Ledro per ammirare ville settecentesche diventate affascinanti distillerie, come la Riserva dell'Elmo Saracini, in cui la grappa di Chardonnay viene servita abbinata ai biscotti tipici della città, i Basini de Trent. Quindi, si può anche effettuare una breve digressione per ammirare la Val di Cembra, alla scoperta della grappa di Mueller Thurgau, vitigno tipico di questa zona. Eccellenze frutto non solo di un ambiente straordinario, lavorato, custodito e salvaguardato dagli operosi residenti e raccontate e proposte nelle numerose iniziative e manifestazioni che la Strada del vino e dei sapori organizza non solo in questo periodo dell'anno.