

HOME PAGE



WRITE



FASHION

HOME ABOUT ▾ STORIES ▾ IL SALOTTO DI PFG PROJECTS ▾ CONTACTS/ADV



ORA VA DI MODA IL CAPPELLO, MA FAI COME NOI: PROFUMALO.

di Stefania Mioli Come portare il cappello questa estate? Le fogge sono tante e i suggerimenti non si contano, però se vuoi essere davvero alla moda devi fare come noi dandy: prof...

Take a tour

HOME ABOUT ▾ STORIES ▾ IL SALOTTO DI PFG PROJECTS ▾ CONTACTS/ADV

Fashion Stories

PFG

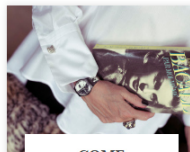


**CARTOLINE
DAL TRENTINO
UN VIAGGIO
LUNGO LA
STRADA DEL
VINO E DEI
SAPORI**

16 ORE AGO PFG

FASHION STORIES

Ci si perde fra i profumi e si cammina nella storia, quella delle persone però che quando arrivi e ti salutano sanno di pane appena sforna...

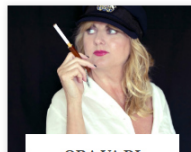


**COME
INDOSSARE UNA
CAMICIA CON I
GEMELLI**

2 GIORNI AGO PFG

FASHION STORIES

Sì, a noi piacciono tanto: stiamo parlando della camicia con i polsini doppi, detta anche alla francese, dove inserire straordinari gemelli...

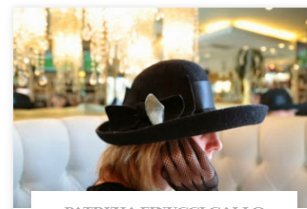


**ORA VA DI
MODA IL
CAPPELLO, MA
FAI COME NOI:
PROFUMALO.**

3 GIORNI AGO PFG

FASHION STORIES

di Stefania Mioli Come portare il cappello questa estate? Le fogge sono tante e i suggerimenti non si contano, però se vuoi essere davvero ...



PATRIZIA FINUCCI GALLO

Writer and Journalist

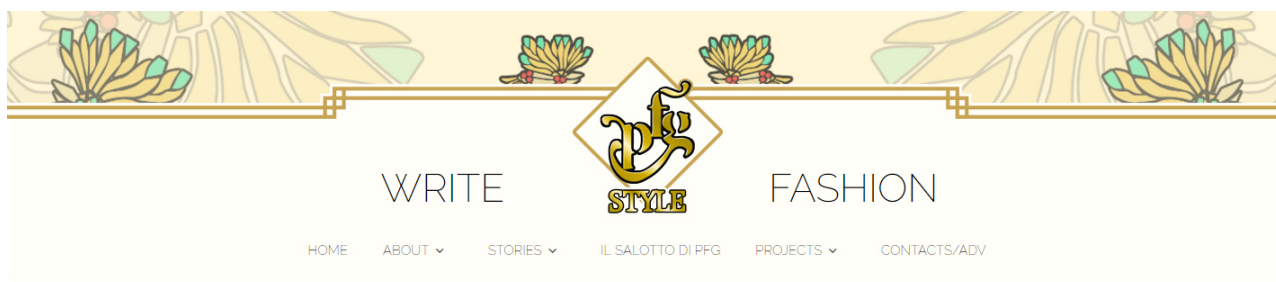
Clicca qui per saperne di più

SEARCH

to search, type and hit enter

TRAVEL

APPROFONDIMENTO



PFG



PATRIZIA FINUCCI
GALLO

Writer and Journalist

[Clicca qui per saperne di più](#)

SEARCH

to search, type and hit enter

CARTOLINE DAL TRENTINO UN VIAGGIO LUNGO LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI

14 ore ago • PFG • Fashion Stories •

Patrizia Finucci Gallo

WRITER

Ci si perde fra i profumi e si cammina nella storia, quella delle persone però che quando arrivi e ti salutano sanno di pane appena sfornato e di stagioni. "Per ricordare le date che riguardano i miei figli mi collego alle vendemmie o ai raccolti e così ha fatto mio padre e ancora prima mio nonno" dice Valentina Togn davanti alle mura del 1700 di **Maso Poli**, una generazione di vignaiuoli che ha come ultime capofila le giovani donne della famiglia e una seconda annata tutta da scoprire nei 15 ettari di terreno.

E' un viaggio che mi ha portato in fondo alle cose quello organizzato dalla Strada del vino e dei sapori del Trentino, dentro il procedere lento e concreto di chi ha un sogno protetto dalla terra. Dove la partita a carte si gioca con la natura, si vince e si perde senza possibilità di una seconda mano. "A noi è andata bene - continua Valentina davanti al Trento Doc lavorato con metodo Champenoise - siamo stati fortunati, il nostro viaggio è iniziato nei migliori dei modi"

E allora proviamo a raccontarvelo questo viaggio fra vigne, sapori trentini e una bellissima chiesa a Lisignago, dove dal 1400 ad oggi si è celebrato un solo matrimonio.

TRAVEL





Scuola di Scrittura Creativa

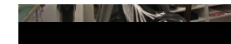
Harriette Stanton Blatch

Scuola segnalata dall'Unesco:

Observatoire mondial sur la condition sociale de l'artiste

VIDEO

Vai al nostro Canale!



ARCHIVE

Archive

Seleziona mese

Toblino e Santa Massenza

Ci si riflette il verde sul **lago di Toblino**, l'aria è tersa e se avessi avuto una coperta mi sarei messa a leggere sul prato, sorseggiando un fresco bicchiere di Chardonnay. Perché questo è ciò che potreste fare in un giorno d'estate, allentando il freno e cambiando marcia ai pensieri.

Ci troviamo nella valle dei laghi, alle nostre spalle la centrale idroelettrica di Santa Massenza che è l'impianto più potente del Trentino, scavato nella roccia a 600 metri di profondità. Non immaginatevi una bruttura che devasta il panorama al contrario, si tratta di un edificio storico ad opera dell'architetto Giovanni Muzio, lo stesso che ha progettato la sede dell'Università Cattolica a Milano e la Triennale, nonché la Basilica dell'Annunciazione a Nazareth. Fanno le visite guidate e vale la pena addentrarvi dentro, laddove l'acqua diventa energia.

Salendo più in alto a pochi chilometri dalla centrale troviamo il **piccolo paese di Santa Massenza definito anche la capitale della grappa** perché è il comune italiano con la più alta concentrazione di distillerie. E in effetti è molto curioso, poche anime per la strada in una giornata assolata ma è come avere la sensazione che la scoperta sia tutta nei cortili chiusi, come capita ai turisti delle grandi città.

Entrare nella distilleria **Maxentia** procura la stessa sensazione che avviarsi verso il caveau di una banca, lo sai che da lì a poco aprirai un cassetto prezioso. E così è stato, quando i profumi di pane e di salumi hanno lasciato il passo alla grappa di Nosiola e alla grappa di Vino Santo, un vino passito prodotto nella Valle dei Laghi. Le uve Nosiola si pigiano solo durante la settimana santa e qui nella distilleria troviamo un antico alambicco perfettamente funzionante alimentato a legna, pensate, con licenza di esercizio ereditata dall'impero austro-ungarico.





Non perdetevi la notte degli alambicchi accesi, si svolge dall'8 al 10 dicembre. E' un tour fra le distillerie del paese con degustazioni e assaggi. E un' atmosfera d'altri tempi.

Dopo aver degustato anche noi a sufficienza la strada riprende verso un luogo incantato. Lo vedo da lontano, in tutta la sua bellezza. Circondato dall'acqua il castello di Toblino è quello che si definisce un castello fiabesco. Ma nel senso vero del termine: secondo un'antica leggenda, infatti, 2000 anni fa ci abitavano le fate e proprio a loro fu dedicato un tempio. Lo certifica una lapide murata nel portico del castello che l'archeologo Paolo Orsi definisce "unica nel suo genere nella realtà epigrafica romana". La rocca cinquecentesca, che sorge su uno sperone roccioso non è visitabile al suo interno, ma se volete potete sorseggiare un buon bicchiere di vino (magari il Vino Santo Trentino Doc prodotto da uve selezionate dell'autoctona Nosiola, indimenticabile il biologico che ho assaggiato io nell'**enoteca Sarica dell'azienda Pisoni**, i cugini Marco e Stefano alla guida dei vigneti con produzione dal 1852) nella panoramica terrazza del bar sotto le mura. Per arrivare al castello si può percorrere la strada a piedi che costeggia il lago, lo spettacolo è davvero molto bello. Me lo immagino in primavera, avvolto ancora da una luce fredda, fra rami che sanno di profumo e di buone nuove in arrivo.

Un'occasione per partire e andarlo a visitare?

DivinNosiola, manifestazione legata al rito del Vin Santo che si svolge durante la settimana santa. Prossimo appuntamento, dunque, nella primavera 2018.

Dove cenare: Osteria Le due Spade a Trento



La Piana Rotaliana

Tutto è pronto per la **scoperta dei Masi**, le biciclette assistite ci portano in luoghi meravigliosi scoprendo persone e quotidiano, fatiche e soddisfazioni. Girare la piana in bicicletta è meraviglioso, il senso di libertà che hai addosso ad ogni discesa è pari a quello dell'infanzia. Poi ci sono le risalite e qui si torna adulti in breve tempo. Se siete molto sportivi e volete attraversare queste zone in bicicletta potete scoprire gli affascinanti itinerari che propone Mountain bike Road Bike per Altopiano di Pinè e Valle di Cembra (trovate tutte le indicazioni su visitpinecembra.it)

Così lungo la strada provinciale 131, quella del vino per intenderci, abbiamo conosciuto le realtà di Maso Poli e Molino dei Lessi, quest'ultimo con un progetto nuovo di agricoltura a impatto zero con coltivazione di uva Johanner che qui si coltiva senza nessuna sostanza tossica.



Dopo l'ebbrezza di una bella pedalata vale la pena assaggiare i piatti tipici del territorio. Segnalo con felicità la **Trattoria Vecchia Sorni**, chef da ricordare Lorenzo Callegari. Qui ho scoperto il comède, uno spinacio selvatico buonissimo, impazzita per il pesce carpione con purè di patate all'erba cipollina, asparagi bianchi e salsa all'ortica. Il viaggio all'insegna dei vini riprende nella piana rotaliana definita da Cesare Battisti nel 1905 "il giardino vitato più bello d'Europa". E aveva ragione. Qui si producono i maggiori vini trentini e qui nasce il mio amato Teroldego. Come i profumi anche i vini si legano ai ricordi, il mio risale ad alcuni anni fa quando facevo la giornalista al Mattino di Bolzano. La prima persona che conobbi in quella città fu Freddy, aveva un bicchiere di Teroldego in mano. L'amicizia che nacque tra il vino e la persona fu tutt'uno. Da allora il principe dei vini è entrato nella mia vita di degustatrice. Nella degustazione guidata di Teroldego Rotaliano, in compagnia dei produttori, ho apprezzato il **Teroldego** della piccola azienda agricola **Redondèl** nelle sue tre declinazioni: Assolto, Dannato e Beato.



A **Mezzocorona** ho scoperto un'altra cosa ancora: salendo sul monte con una piccola funivia ci si trova proiettati in un altro mondo, dove non esistono auto né motorini. Solo un albergo, persone preziose e tanto silenzio. Prometto di raccontarvelo a parte perché merita una visita e un assaggio di strudel. Con un capitolo a parte su **Palazzo Martini**, storico edificio risalente alla seconda metà del XVII secolo.



A Mezzocorona i primi di settembre si svolgerà il Settembre Rotaliano.

Dove cenare: Ristorante PerBacco a Mezzolombardo



La val di Cembra

Siamo arrivati di mattina nella Val di Cembra, nell'ora in cui il sole abbraccia il verde e lo colora d'oro. Il lusso qui lo individuamo subito: sta nello spazio e nell'immensa eternità della montagna. E là, davanti a noi, distese di filari inanellati uno dopo l'altro, uno dentro l'altro. A Giovo si trova l'**Opera Vitivinicola** che produce il Trento doc della Val di Cembra. Qui, a Villa Corniole, ho degustato un prezioso e fresco Muller Thurgau in barriaccia, poi ho effettuato il sentiero dei Vecchi mestieri nell'antica viabilità storica e visto le Piramidi di Segonzano che sembrano totem, pinnacoli di terra alti decine di metri alcuni dei quali sovrastati da un grande masso.

Nella Val di Cembra da oggi e fino al 2 luglio inizia la Rassegna del Müller-Thurgau: Vino di Montagna.

Se siete in zona non perdetevi la bellezza della Chiesa di san Leonardo che risale al 1440. Quella che vi ho citato all'inizio dell'articolo, una sola messa all'anno ma tanta storia da raccontare. All'interno si trovano preziosi affreschi che riproducono una rara rappresentazione delle tre divine persone, La Madonna della Misericordia e S.Orsola con la bandiera crociata insieme ad un coro di vergini.





Una sosta da fare per nutrirsi a dovere è Maso Franch, dove puoi anche dormire.



A Verla di Giove dal 22 al 24 settembre ci sarà la Festa dell'Uva





E finiamo in realtà dove il viaggio è cominciato. Nella città di Trento, la città del Concilio, crocevia delle culture europee. E' proprio nel bellissimo **Palazzo Roccabruna, sede dell'Enoteca provinciale** del Trentino, che abbiamo assaggiato i vini migliori. E poi a tavola, "prigionieri" felici dello chef **Marcello Franceschi**, del noto ristorante Al Forte Alto a Nago, che ci ha deliziato di piatti ultra raffinati come la spuma di trota al fil di fumo.

Ci sono situazioni che rimangono nel cuore. E sono quelle semplici. Un composto di cose e di persone. Come una marmellata d'amore.



Cartoline dal Trentino fine viaggio

Che cosa ho imparato?

Che il successo sta nella sostanza. Nella fatica e nelle mani senza sosta. Che lavorare duro appaga, perché si può costruire. E contro le intemperie del tempo e della vita basta un bicchiere di vino e un fuoco acceso. Una finestra aperta e domani si va a ricominciare.

