

QUOTIDIANO.NET / Magazine

MAGAZINE

Valle di Cembra, culla del vino. Il Trentino si scopre nel bicchiere

A pochi chilometri da Trento si apre una valle da esplorare tra aperitivi in vigna e ospitalità familiare, dove 'la Rachele' è di casa e il paesaggio è un inno alla vite

di MARTINA STRAZZARI

Publicato il 20 luglio 2017 ore 20:04



Valle di Cembra, culla del vino

6 min



Roma, 20 luglio 2017 - Vedere le piramidi senza andare in Egitto? Non è l'ultima trovata tecnologica, ma una meraviglia tutta italiana. Le Piramidi sono quelle di Segonzano, in Valle di Cembra, a nord di Trento, colonne naturali di terra alte fino a 20 metri che richiamano studiosi e appassionati da tutto il mondo. Apparentemente adombrato dalle più turistiche valli limitrofi, quello della Valle di Cembra è un paesaggio fortemente

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



SHOWBIZ

Incontri ravvicinati del terzo tipo torna in sala



SHOWBIZ

Matt Groening e Netflix: ecco la serie fantasy per adulti



MAGAZINE

C'è una nuova isola di plastica nell'Oceano Pacifico

POTREBBE INTERESSARTI ANCHE



MAGAZINE

Temptation Island, è boom. In arrivo la

antropizzato, e spaccato: la sponda destra rigoglioso giardino di viti, quella sinistra roccia sbrecciata, oltraggiata dalle profonde ferite delle cave di porfido. Da sempre terra di passaggio, frazionata dalla morfologia come dalle diverse popolazioni e istituzioni politiche, la valle ritrova unità nella vocazione agricola, viticola soprattutto, e rurale, grazie ai versanti modellati negli oltre 450 chilometri di muretti a secco.

Il vino è il biglietto da visita liquido di questa regione: da Lavis, addentrando nella valle, è tutto un susseguirsi di dolci colline che cingono i paesi di Giovo, Verla, Lisignago, Cembra, Faver. Tutto, qui, è un inno alla vite, dai curatissimi gradoni ai vigneti eroici. A cantarlo sono gli uomini e le donne di questa terra, vignaioli spesso giovanissimi, piccoli produttori, contadini, cooperative e associazioni - tra cui la **Strada del Vino e dei Sapori** - dedite alla promozione della regione attraverso una proposta enogastronomica. Quale luogo migliore, dopotutto, per capire un territorio se non a tavola? Ecco allora spiegato il **Müller Thurgau**, che sui pendii dalle forti escursioni termiche esprime al meglio la sua aromaticità, e il **Pinot Nero**, il **Teroldego**, il **Lagrein**, o il classico **Chardonnay**. E ancora le trote e i salmerini dei laghi di Serrala e delle Piazze nell'Altopiano di Piné. Ma anche 'la Rachele', nome in codice dato alla **grappa** durante il proibizionismo e tutt'ora in uso nei dialetti.

E se il viaggiatore, salite le "pontare", si affaccia alla valle, non può non essere stupito dalla repentinità del cambiamento di paesaggio: dal morbido manto delle colline di Pressano e Lavis si passa ai ripidi fianchi rocciosi della gola dell'Avisio. Proseguendo oltre Giovo si incontra Segonzano, dove si ergono le famose Piramidi, capolavoro naturale di torri, pinnacoli e colonne, sovrastate da un masso di porfido a testimonianza di un deposito morenico risalente all'ultima glaciazione. Da qui si continua per **Grumes**, che - tra i boschi secolari e i limpidi corsi d'acqua - con i suoi 400 abitanti è la **città Slow più piccola al mondo**, e in sé riassume le caratteristiche del buono, pulito e giusto che, Slowfood a parte, si stagliano a vera bandiera della Valle di Cembra.

COME ARRIVARE - Nel punto in cui la Valle dell'Adige si apre nella Piana Rotaliana si trova Lavis, da cui si dipana la Valle di Cembra, percorribile lungo la valle dell'Avisio fino alla Val di Fiemme. Un altro itinerario di approdo possibile prende il via da San Michele all'Adige, si inerpica sulla strada 'del vino', e scollina nel territorio di Giovo.

STRADA DEL VINO E DEI SAPORI - Dal Trentodoc alle piccole produzioni di malga, passando per antiche ricette di salumi come la Luganega del Trentino, la Carne Salada e Fumada, la Ciuiga del Banale. La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino è un percorso ideale di eccellenze del territorio, che attraversa in pochi chilometri territori molto diversi per ritrovare il suo cuore a Trento, con l'Enoteca Provinciale del Trentino a Palazzo

Roccabruna. Tra i prossimi appuntamenti: gli aperitivi musicali di 'Castelli diVini', l'ultimo venerdì di luglio, e agosto, a Castel Corno di Isera, Castello di S. Giovanni di Bondone e Castel Ivano; la sessantesima edizione della 'Festa dell'Uva', da venerdì 22 a domenica 24 settembre a Verla di Giovo; e la cena itinerante delle 'Caneve Aperte' a Cembra il 14 ottobre.

www.tastetrentino.it

MANGIARE E DORMIRE - La Valle di Cembra punta sull'ospitalità a conduzione familiare, lontana dai lussuosi relais alpine-chic e più radicata in una tradizione semplice e genuina. Il 'Maso Grener' a Pressano rispecchia queste volontà: al centro di una storica azienda vitivinicola si riscoprono ritmi, atmosfere e sapori lontani nel tempo (www.masogrener.it). Folklore e modernità anche a Giovo, dove lo splendido 'Maso Franch' - anch'esso immerso in un vigneto - utilizza per i suoi piatti prodotti della tradizione riscoperti, come lo speck dell'Imperatore, realizzato unicamente dalla macelleria Paolazzi secondo una ricetta di 200 anni fa.

www.masofranch.it. I più piccoli, ma non solo, nell'azienda agricola 'Le Mandre' a Bedollo possono passeggiare tra gli animali e osservare la lavorazione dei prodotti caseari (www.lemandre.com).

temptation isauri, e boom. In arrivo la versione Vip



SHOWBIZ

Boris, Pannofino: probabilmente ci sarà il sequel



SHOWBIZ

James Bond torna nel 2019, forse con Daniel Craig

I TEROLDEGO BOYS - Sono un gruppo di giovanissimi con un nome da boy band: i **Teroldego Boys**, undici amici per un'età media inferiore ai 30 anni, hanno lo stesso sogno dei Barolo Boys di 40 anni fa, restituire il prestigio che questi vini si meritano. Tra chi la cantina l'ha ereditata, chi l'ha inventata, e realtà di diverse grandezze, gli undici fruttano circa 550 mila bottiglie dei 3,5 milioni di Teroldego Rotaliano DOC prodotte ogni anno. Ad avere fatto rete sono le cantine Dorigati, Marco Donati, De Vigili, Endrizzi, de Vescovi Ulzbach, e le aziende agricole Elisabetta Foradori, Andrea Martinelli, Roberto Zeni, Fedrizzi Cipriano, Gaierhof, Villa Corniole.

