

HOME PAGE



HOME

CHI SONO

LIBRI

PROVATI PER VOI

RICETTE

CORSI

EVENTI

COLLABORAZIONI



Un'avventura
culinaria e
letteraria

EVENTI

Come mettere in ogni
bicchiere di vino un po'
di territorio !



Nell' Altopiano di Pinè-Cembra ci sono proprio riusciti :si possono trascorrere giorni intensi in mezzo a paesaggi verdi sognanti e rilassanti , una cucina saporita con invitanti prodotti di eccellenza , tanti incontri e racconti di storia ,cultura e arte e naturalmente vini di carattere con una forte identità' autoctona .Scopriamo insieme le opportunità' turistiche di un territorio tutto da assaporare e da vivere .

PROVATI PER VOI

Food & Sound



Il Buongustaio ,a Rivolta d' Adda ,e' stata una piacevole scoperta.Una elegante location, che Gigi e Paola hanno ereditato e ristrutturato, ospita delle cene particolari che uniscono alla fantasia creativa della Chef la piacevolezza della musica.

CONTINUE READING

Chi sono



Creativa per vocazione, fervida appassionata di lettura, ho esordito come cookery writer con il libro "Dolci emozioni in cucina" e da quel momento si è aperto un mondo nuovo nella mia vita: presentazioni, eventi, incontri con persone speciali, show cooking, corsi di cucina creativa e recensioni di locali e ristoranti.

— READ MORE

Tags

Miei Libri

APPROFONDIMENTO

[HOME](#)[CHI SONO](#)[LIBRI](#)[PROVATI PER VOI](#)[RICETTE](#)[CORSI](#)[EVENTI](#)[COLLABORAZIONI](#)

EVENTI

Come mettere in ogni bicchiere di vino un po' di territorio !

Tags

[Miei Libri](#)[Consigli di lettura](#)[Enoteche e locali particolari](#)[Pasticcerie e gelaterie](#)[Cantine](#)[Ristoranti e trattorie](#)[Hotel / Bed and Breakfast](#)[Caffetterie e bar](#)[Pizzerie](#)

Nell'Altopiano di Pinè-Cembra ci sono proprio riusciti: si possono trascorrere giorni intensi in mezzo a paesaggi verdi sognanti e rilassanti, una cucina saporita con invitanti prodotti di eccellenza, tanti incontri e racconti di storia, cultura e arte e naturalmente vini di carattere con una forte identità autoctona. Scopriamo insieme le opportunità turistiche di un territorio tutto da assaporare e da vivere.

Si potrebbe dire "Val di Cembra, questa sconosciuta", ma basta andarci e visitarla per cambiare subito idea. Nella meravigliosa location del Castello di Segonzano si è aperta, a cavallo tra fine giugno e l'inizio di luglio, la 31-esima Rassegna Müller Thurgau organizzata con il supporto della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nell'ambito delle manifestazioni enologiche provinciali denominate "trentinowinefest". I relatori che ci accolgono, tra i colori di un tramonto suggestivo, parlano soprattutto di sostenibilità del territorio che può colorarsi di tante sfumature: economica, sociale, ambientale. Cosa ha di diverso la Val di Cembra? Un rapporto equilibrato tra aree coltivate e non coltivate e particolari muretti a secco che ospitano flora e fauna e uno studio profondo che sta cercando di valorizzare il territorio. Tutto questo per la certificazione del territorio e la certificazione della biodiversità. L'ingegnere Fabio Zottele, nel suo accorato e appassionato discorso, ci spiega la differenza tra territorio e paesaggio. Interessante, nessuno forse si ferma a riflettere su queste due parole: alla concezione molto astratta del territorio corrisponde la percezione che ognuno di noi ha del territorio. È un giudizio che noi diamo di questa porzione di spazio che non è solo estetico. E, degustando il nostro primo bicchiere di Müller Thurgau in mezzo a queste montagne decorate dai filari delle vigne, si percepisce chiaramente quanto questo paesaggio possa diventare un mezzo di produzione da misurare nel suo cambiamento nel tempo, fra le emozioni vissute, le stagioni e le suggestioni che può far scaturire anche solo guardandolo e assaporando i suoi profumi.

Qui a Cembra, primo comune a partecipare all'Associazione Nazionale "Citta' del vino" e "Paesaggio rurale storico d'Italia", quanto mai la viticoltura e' un'iconoma: proviamo a riflettere... spesso, quando pensiamo ad un paesaggio, pensiamo proprio ad un paesaggio viticolo. L'Inaugurazione della rassegna, tra le eccellenze enogastronomiche del territorio, ci ha fatto assaggiare i famosi Tortelli di patate (preparati con una pastella di farina e latte che avvolge le patate grattugiate e poi fritte dolcemente nell'olio bollente) e i gustosi "Farinoli", una pasta ripiena che raccoglie pienamente tutti i sentori della valle: pasta di solo mais della Valsugana, patate, cavolo cappuccio, burro fuso di Malga, speck croccante e Trentin Grana. Ma quali sono i valori della Val di Cembra? Potremmo dire che sono tutti racchiusi nei suoi terrazzamenti e nei muretti. Il lavoro delle vigne qui ha davvero qualcosa di magico e di sorprendente, quasi eroico, nella forza e nella tenacia dei viticoltori che con assoluta dedizione e determinazione riescono a superare le difficoltà tecniche dei terrazzamenti, dei piccoli appezzamenti compresi tra i 500 e i 900 metri di altitudine, i suoli particolarmente ostici di porfido e pietra calcarea e l'assenza quasi completa di aiuti meccanici. Attualmente la coltivazione di

questo "Vino di montagna" copre circa 400 ettari destinati piu' che altro ad un mercato nazionale anche se si sono sviluppati interessi persino oltre oceano, come in Giappone e in Cina, in Europa settentrionale e in America meridionale.

Le note che lo contraddistinguono vertono tutte sulla sua unicità, l'unicità delle uve bianche, nate dall'incrocio tra Riesling e Madeleine Royal, che qui in Val di Cembra trovano il loro terroir ideale: ottima sapidità, mineralità e profumi molto persistenti. La Val di Cembra e' una terra di uve bianche, inserita a pieni voti nel circuito di valorizzazione ambientale, con queste caratteristiche precise: terroir porfidico, esposizione sud-est, forti escursioni termiche pre-vendemmia che fanno aumentare il sentore aromatico. Il bicchiere di vino si collega così facilmente alle diverse proposte di enoturismo: l'andar per vigneti, l'andare a piedi e l'andar per bici tra i sentieri percorribili e quelli per la mountain bike, l'andar per laghi (come quelli di Lases, Pinè e Caldonazzo) e, infine, anche l'andar per cielo, come ho fatto io in elicottero, godendo di un paesaggio mozzafiato: le caratteristiche Piramidi di Segonzano, curiosa attrattiva geologica, la Valle dei Laghi (Lago di Toblino, di Lamar, di Cavedine), la catena delle Dolomiti del Brenta, la Paganella e per finire Trento vista dall'alto. Come tutti i luoghi del Trentino qui si assapora la calma, la calma del tempo dedicato ai profumi e alle tradizioni popolari (come la sfilata dei trattori o i lavori ad uncinetto delle donne): un turismo lento che vuole rispecchiare i ritmi della valle. Mara Lona, vice Presidente dell'APT, nella location del signorile Palazzo Maffei di Cembra, ci segue in un percorso di degustazioni guidate alla conoscenza di piccole aziende e piccole realtà familiari che portano avanti, tra mille fatiche quotidiane, il vero vino aromatico storico del Trentino, la vera espressione di questa valle ancora tutta da lanciare turisticamente parlando.

Mara ci fa assaggiare anche cinque vini rossi tra cui quelli della famosa "Schiava", il Lagarino, uva storica della valle, e il Legrein prodotto nelle zone piu' basse e vocate. Ci parla del Consorzio che unisce otto aziende che stanno tentando di fare proposte di enoturismo e di accoglienza con corsi di cucina, laboratori, degustazioni varie con prodotti del territorio. E quale modo migliore di conoscere questo territorio che quello di passeggiare in bici tra le vigne? Ci fermiamo a fare uno spuntino dal contadino Riccardo Pellegrini che ci fa assaggiare con un certo sorriso suadente tre annate del suo Chardonnay (2013-2014-2015). Tra l'altro abbiamo il privilegio di assaggiare l'annata 2013 di cui sono rimaste solo cinque preziose bottiglie: annata strepitosa per il clima, la vendemmia tardiva, la mineralità, l'aromaticità e la sapidità. Perché Mattia Clementi, giovane e intraprendente Presidente del Comitato della Rassegna, ci ha portato proprio qui? Forse per assaporare la vera essenza della valle: perché qui possiamo toccare con mano cosa significa 100% di campagna e 100% di uva, perché qui possiamo capire che ciò che si fa nelle cantine e frutto esclusivo del territorio. Riccardo mi racconta che tutti gli anni, a fine giugno, organizzano una messa per ringraziare per questo prezioso nettare. Dopo aver degustato anche la sua particolare grappa, entriamo in un'altra piccola cantina sempre sorvegliando uno Chardonnay 2015 e 2016 abbinato ad un ottimo salame locale di maiale e manzo e poi ci avventuriamo tra le pareti storiche del primo Agriturismo in Italia, datato 4 marzo 1977, "El Volt": Marcello ci racconta che la mamma ospitava coloro che venivano a vendere i mestoli e per i quali "l'imbastiva" sempre qualcosa. Fatica, impegno, costanza e ospitalità: le parole chiave del loro successo.

In queste visite che hanno fatto da pausa nella nostra bicicletta tra i monti e nel bellissimo pic-nic tra i filari, preparato dalla giovane Chef del Maso Franc di Giovo, Giorgia Piffer, abbiamo percepito il significato dell'espressione "turismo del vino" e di cosa vuol dire veramente raccontare un territorio. La Rassegna e' giunta alla 31-esima edizione con un'attenzione sempre piu' incentrata sulla valorizzazione della valle a 360 gradi e su una caparbietà tipica di questo territorio e ben rappresentata dai giovani rappresentanti del Comitato della Rassegna. Tanti i giovani presenti in questo team vincente e propositivo, tra cui Sara e Laura, che hanno saputo dare una ventata di novità al successo e alla longevità della rassegna: diversi i momenti di presentazione, confronto, riflessione tecnica, degustazione tra viticoltori, assaggiatori, turisti fino ad arrivare a importanti masterclass condotte da esperti del settore e notevoli eventi culturali e ricreativi per coinvolgere tutti gli interessi, anche delle famiglie in visita a Cembra. Da quest'anno anche un logo tutto nuovo e denso di ottimismo stampato sui grembiuli. E non mi resta che chiudere con i veri protagonisti di questa rassegna i vini. Si sono scoperti "di grande espressione" e "di grande piacevolezza". La selezione, curata da una giuria, ha evidenziato la loro forza in un ritorno alla centralità del palato e nell'accompagnamento in tavola. Il Müller infatti, con i suoi inconfondibili profumi e con una gradazione alcolica poco elevata, si presta ad essere un piacevole e coinvolgente compagno delle tavole.

La gara serale, sotto le stelle di Cembra, ha visto 60 etichette protagoniste provenienti dal Trentino, dall' Alto -Adige, dal Veneto, dalla Germania e dalla Repubblica Ceca. In 18 hanno meritato l' ambita medaglia d' oro (con un punteggio superiore agli 85,5 punti) e fra questi ben dieci provenienti dal Trentino. La premiazione e la degustazione serale dei vini vincitori del "15° Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau" è stata presieduta e guidata da Alessandro Torcoli, giornalista, sommelier e direttore di Civiltà del Bere. Non vi elenco i nomi dei vini vincitori che potrete trovare in svariati siti, preferisco "raccontarvi" le emozioni di un percorso degustativo che ha saputo cogliere in ogni vino la sua peculiarità. Ogni vino abbinato ad un nome o ad un aggettivo. Siamo così passati dal vino "roccia" al vino "saporoso", dal vino "gustoso" al vino "stiloso", dal vino "elegante" al vino "verticale" o "accogliente" o "agostiniano" e così via in un crescendo di piacevoli scoperte percettive. Alessandro ci ha accompagnati in questo iter per poter vedere il vino nella sua quotidianità come eccezionale compagno di tavola e non solo per il suo gusto edonistico. Alzando il bicchiere qui, in Val di Cembra, si è inondati dai profumi dalle erbe aromatiche e delle erbe officinali, da profumi più delicati a quelli più minerali ma lo definirei in toto il "vino dell' estate" con il suo calore, la frutta gialla e matura, il profumo dei boschi, qualche nota verde di salvia o di menta o di ortica e un dono grande, quello della delicatezza e della freschezza unite in un connubio perfetto. Per degustarlo, però, bisogna venire qui, tra le sue valli e i suoi vigneti!

www.visitpincembra.it

www.valledeimocheni.it

www.tastetrentino.it

A.P.T. 0461-683110

