



MAGIE D'AUTUNNO

Un percorso tra
memorie antiche,
cultura, tradizioni
ed enogastronomia,
in cerca dei profumi
di stagione

“Non so se tutti hanno capito Ottobre la tua grande bellezza: nei tini grassi come pance piene prepari mosto e ebbrezza... Lungo i miei monti, come uccelli tristi fuggono nubi pazze, lungo i miei monti colorati in rame fumano nubi basse...” Non era certo trentino il musicista-poeta Francesco Guccini, ma le sue strofe calzano alla perfezione per descrivere l'atmosfera che si respira nel nostro territorio proprio a cominciare da questi giorni. L'estate è ormai un ricordo, le scuole e il lavoro sono ricominciati a pieno ritmo, si accendono le stufe e anche i

termosifoni. Durante il giorno, il sole scalda ancora parecchio, ma il fresco pungente del mattino e della sera ci ricorda che ci stia inesorabilmente avviando verso la stagione fredda. E se tutto questo, inevitabilmente, procura un velo di malinconia, è anche vero che i colori magnifici di questa stagione sembrano fatti apposta per rifrangere lo spirito: un tripudio di verdi, arancioni, blu, rossi e gialli, in una geometria ammaliante di rocce scoscese, boschi secolari e ordinati vigneti. E anche il vino, come canta Guccini, assieme ai piaceri della tavola, è un ottimo modo per scacciare la malinconia con qualcosa

di caldo e confortante, qualche cosa che scaldi l'anima. E come mille sono le sfumature sulla tavola autunnale, altrettante sono le occasioni da vivere, in questo momento dell'anno in Trentino: appuntamenti all'insegna della tradizione e dell'enogastronomia, per celebrare la vendemmia appena conclusa e il buon raccolto, assieme a lunghe passeggiate all'aperto, per scoprire e riscoprire una terra che proprio in questa stagione dà il meglio di sé. La provincia di Trento può essere esplorata in lungo e in largo in tanti modi, non solo con escursioni in montagna – un evergreen in



ogni periodo dell'anno – ma anche con dei percorsi a tema. A fare da filo conduttore sono i prodotti e le attività di questa stagione: vino, mele, castagne, formaggi di malga e polenta.

Chi non aspetta altro che di perdersi in qualche "ottima annata" - per usare una metafora cinematografica - ha davvero l'imbarazzo della scelta. Questo fine settimana a Isera va in scena "La vigna eccellente", un focus sul Marzemino, straordinario vino rosso giunto in queste terre oltre 500 anni fa a seguito della dominazione veneziana e che proprio sui conoidi di Isera ha trovato il terreno e il clima più adatto al suo sviluppo.

Nel corso della tre giorni, spazio all'omonimo concorso che, unico in Italia, non premia il miglior vino ma il miglior vigneto e una serie di iniziative collaterali tra wine tasting presso le eleganti sale di Palazzo de Probizer, enotour nei vigneti, visite in cantina e spettacoli itineranti. Sempre al vino è

x 297,0 mm

successivo a Cembra: in occasione di "DiVin ottobre", è in programma Caneve Aperte, singolare cena itinerante lungo le vie del borgo di Cembra, tra antichi avvolti e porticati, alla scoperta di spumanti, vini, grappe e birre artigianali in compagnia di concerti di musica. A distanza di un mese tocca al Reboro: sabato 16 novembre, a Madruzzo e Vallelaghi protagonista è il Reboro, nuovo vino che si fonda su una tradizione secolare, nato da un progetto collettivo dei vignaioli della Valle dei Laghi.



Il protagonista di "Autunno DiVino" – la grande festa di fine vendemmia ai piedi di Castel Beseno – è il Moscato Giallo Trentino Superiore, vino prodotto da uve coltivate nella sotto zona "Castel Beseno". Il caratteristico borgo di Besenello sarà vestito a festa per un intero weekend.

Ma il Trentino non fa rima solo con vino! Anche le bollicine e la grappa ne sono fedeli rappresentanti. Dal 21 novembre all'8 dicembre con "Bollicine sulla città" operatori e produttori soci della

Strada del Vino e dei Sapori del Trentino fanno rete per Happy Trentodoc: una serie di bar e ristoranti di Trento verranno abbinati ad altrettante etichette di Trentodoc servite insieme a stuzzicanti proposte food con prodotti 100% trentini. Fascino senza tempo e magia si sprigionano invece dalla "Notte degli alambicchi accesi": per celebrare la grappa trentina, appuntamento dal 6 all'8 dicembre a Santa Massenza di Vallelaghi.

Può star tranquillo chi invece preferisce la birra: anche questa è una tradizione antichissima e ben rappresentata in Alto Adige: è possibile percorrere il territorio alla ricerca di birrifici di lunga tradizione, ma anche delle cosiddette "microbirrerie" in cui degustare birre artigianali.

Sul versante gastronomico, si segnala la "Festa della patata" a Comano Terme: dal 25 al 27 ottobre, una sagra dedicata alla patata di montagna, La Montagnina, coltivata tra i 600 e 900 metri, secondo un protocollo di autodisciplina dei coltivatori trentini. Caratteristica e particolare la "Sagra della Ciuiga": il salame alle rape presidio slow food è al centro dell'appuntamento autunnale della Valle delle Terme di Comano in programma dall'1 al 3 novembre. Una festa collettiva che recupera i valori semplici del passato in uno dei Borghi più belli d'Italia: San Lorenzo in Banale. Infine, gli "Antichi sapori" in Val di Non: ricette della tradizione nonesa e menù speciali dal 18 ottobre al 3 novembre.

La conclusione ideale di una giornata trascorsa tra passeggiate, assaggi di vino, boccali di birra e laute merende è una sola: la sauna. Anche da questo punto di vista il Trentino non si fa certo trovare impreparato e da buon interprete della tradizione nordica e mitteleuropea mette a disposizione impianti termali e centri benessere della migliore qualità. E la chiamano brutta stagione!