

Sapori



IN EVIDENZA | VINO | RISTORANTI | TRATTORIE | RICETTE | ITINERARI | TUTTI GLI ARGOMENTI

Sapori d'autunno tra le valli trentine



I ripidi declivi dei Vigneti della Val Di Cembra (foto Adam Barker)

Polenta e castagne, Marzemino e formaggi d'alpeggio: un viaggio slow per fare un salto nelle tradizioni gastronomiche della montagna. [Seguici anche su Facebook](#)

di LARA DE LUNA

vino | eventi | alto adige a tavola

ABBONATI A **Rep:**

08 ottobre 2019

Cime altissime, mitiche, indomite. Le Dolomiti sono il simbolo del Trentino, ben scolpite nell'immaginario comune. Eppure capaci di cambiare volto, sfidare i turisti a cercare una nuova chiave di lettura, perdersi su nuovi sentieri. Fermandosi un attimo prima dell'inverno, questa regione si veste di colori caldi, si ammantava del profumo delle castagne e si apre in calici di vino. Un viaggio "fuori stagione" è la scelta adatta per chi ha voglia di nuove prospettive, di luoghi per far correre lo sguardo e dei tempi per guardare un bambino divertirsi tra strani uomini di paglia.

Quelli del Museo degli spaventapasseri, mostra permanente a Roscigno Terme - in piana Valsugana - che espone 50 pezzi originali per raccontare, tra fantasia e necessità, la vita quotidiana nelle zone di montagna e confine. Un momento di divertimento per i più piccoli e uno spunto - per gli adulti - per soffermarsi a riflettere sui conflitti tra uomo e natura. La stessa che regala castagne e accoglie i bracieri per abbrustolirle, quelli della 40esima edizione della Festa delle castagne, il 26 e 27 ottobre a Roscigno. Terra di laghi - sono in Valsugana quello di Caldonazzo, il più grande della regione, e quello di Levico

LE GUIDE AI SAPORI
E AI PIACERI DI REPUBBLICA



Ristoranti, trattorie, itinerari
botteghe del gusto e molto altro

[Il catalogo e lo shop online](#)

Condividi

con le sue suggestioni norvegesi - quest'angolo di **Trentino** è dedito al turismo slow. Famose le strutture ricettive e gli itinerari dedicati a chi ama la mountain bike (oltre 400 i km di pista dedicati) e il trekking. Tra i più belli, il "sentiero della memoria": dieci chilometri lungo i luoghi della **Grande Guerra**.



Il **Trentino** è eco contemporanea del Primo conflitto Mondiale e per chi vuole addentrarsi nella Storia nulla è meglio della **Vallagarina Rovereto**, al centro della valle, accoglie - oltre al **Museo della guerra** - un importante simbolo: la **Campana dei caduti**. Un rintocco che vale un pellegrinaggio laico: datata 1924 è ottenuta dal bronzo dei cannoni di tutti i 19 Paesi coinvolti. Suoni che si alzano dalle macerie della guerra. La Vallagarina è terra di Memoria, ma anche di castelli. Tra i più belli **Castel Beseno a Besenello**; a dieci minuti da **Rovereto** è il complesso fortificato più grande del **Trentino**, dalle cui mura si ha un punto di vista privilegiato sulla Valle. Al suo interno mostre permanenti e uno spazio dedicato al **Moscato Giallo**. Tra le anime vinicole del **Trentino** insieme al **Marzemino**, a cui è dedicato **"A tutto Marzemino"**: dal 3 al 13 ottobre animerà la regione con degustazioni guidate, corsi di cucina, cene a tema e molto altro, come la vendemmia aperta al pubblico a **Isera**. Da qui, finita la passeggiata in vigna, è d'obbligo una visita alla Villa Romana: unica nel suo genere, testimonia la vita urbano-rustica di queste zone.



Di paese in paese si arriva alla **Valle del Chiese**, meta perfetta per un weekend all'insegna dei sapori tipici. Vale il viaggio l'assaggio del **salmerino**, il re dei pesci d'acqua dolce di cui questi territori sono la patria, tradizionalmente dedicato all'affumicamento, come le trote di montagna. Sedersi a tavola significa fare un viaggio tra i formaggi d'alpeggio, come la **Spessa Dop delle Giudicarie**, magro e stagionato (dagli 8 ai 12 mesi), dal tipico profumo di erbe e fiori di montagna. Iconica è la "farina gialla di Storo": ingrediente principe della **Polenta**, detta l'oro di Storo, deve il suo colore alle spighe che tendono al rosso del grano "Marano". Le è dedicato **uno dei Festival gastronomici che aprono l'autunno**, il 5 e 6 ottobre: una passeggiata lungo le viuzze del borgo per abbandonare ciò che pensiamo di sapere di questo piatto e assaggiarne tutte le varianti locali. Un'immersione con pochi eguali nella vita rurale trentina, avvolti dai profumi dell'autunno.

IL MESTIERE DELLA TAVOLA LICIA GRANELLO



Cuttaia: "Il Mediterraneo è il nostro orto, rispettiamolo"

Condividi

MANGIA E BEVI GIANNI E PAOLA MURA



A Nîmes la creatività passa dalle parole ai piatti

IL VENERDI: QUATTRO ANNI DI RECENSIONI

LE GUIDE AL SABOIE AL

STORIE DI GUSTO GIUSEPPE CERASA



LE RICETTE DI D



Biscotti rustici con marmellata di fichi
di [Donatella Simeone](#)



Lasagne con le ultime zucchini e i loro fiori
di [Tamara Giorgetti](#)



Spezzatino con fagioli
di [Donatella Simeone](#)

Per segnalazioni di eventi, nuove aperture, pubblicazioni e prodotti, scrivete a [L'indirizzo email è offuscato per motivi di sicurezza](#). Attiva javascript nel browser per visualizzarla