

Rep
Weekend



▲ **Viticultura eroica** | ripidi declivi dei vigneti della Val di Cembra (foto di Adam Barker)

▼ **Le mele**
La preparazione di una confettura di mele in occasione della manifestazione **Trentino** in un barattolo (foto di Carlo Baroni)

Spesa online
Prodotti tipici in un clic
Dal vino ai formaggi
Un negozio "virtuale" per assaggiare i sapori iconici del **Trentino**
www.trentiner.it



▼ **Trentino in barattolo** Noci al miele (foto di Carlo Baroni)



▼ **La natura**
Vigneti in Val di Cembra (foto di Adam Barker) e, sotto, un castagneto a Castione (foto di Carlo Baroni)

si - quest'angolo di **Trentino** è dedicato al turismo slow. Tra i percorsi più belli, il "sentiero della memoria": dieci chilometri lungo i luoghi della **Grande Guerra**, il **Trentino** è infatti anche 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 **Campara dei caduti**. Un rito che vale un pellegrinaggio laico: datata 1924, è ottenuta dal bronzo dei cannoni di tutti i 19 Paesi coinvolti. 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**, e dalle sue mura si ha un punto di vista privilegiato sulla valle. Al suo interno mostre permanenti e uno spazio dedicato al Moscato Giallo, una delle anime vinicole del **Trentino** insieme al Marzemino, a cui è dedicato "A tutto Marzemino": fino al 13 ottobre degustazioni guidate, corsi di cucina, cene a tema e molto altro, come la vendem-

PERCORSI DI GUSTO

Sapori d'autunno tra le valli trentine

Polenta e castagne, Marzemino e formaggi d'alpeggio: un viaggio slow per fare un salto nelle tradizioni gastronomiche della montagna

di **Lara De Luna**

Cime altissime, mitiche, indomite. Le Dolomiti sono uno dei simboli del **Trentino**, ben scolpite nell'immaginario comu-



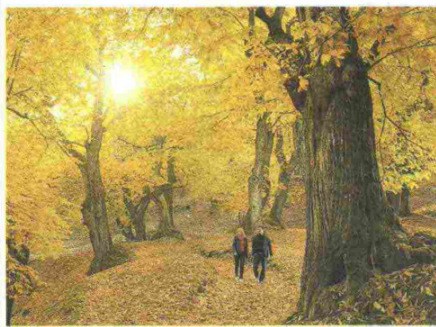
ne. Eppure capaci di cambiare volto, sfidare i turisti a cercare una nuova chiave di lettura, perdersi sui nuovi sentieri. In autunno questa regione si veste di colori caldi, si ammanta del profumo delle castagne e dei calici di vino. Un viaggio "fuori stagione" è la scelta adatta per chi voglia prospettive diverse, di luoghi dove far correre lo sguardo.

E di prendersi il tempo per guardare un bambino divertirsi tra strani uomini di paglia: quelli del Museo degli spaventapasseri, mostra permanente a Roscegno Terme - in Valsugana - che espone 50 pezzi originali per raccontare, tra fantasia e necessità, la vita quotidiana nelle zone di montagna. 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 Roncegno. Terra di laghi - sono in Valsugana quello di Caldonazzo, il più grande della regione, e quello di **L. vivo** con le sue suggestioni norvege-

▲ **Il ritorno**
Lo chef Peter Brunel. Parteciperà all'evento "Garda con Gusto" dall'1 al 3 novembre al Palavela di Riva del Garda



▲ **Lo chef**
Sebastian Sartorelli, il cuoco dell'Hosteria Toblino di Sarche. Anche lui sarà presente a "Garda con gusto"



mia 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 Sprezza 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, 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. Un'immersione con pochi eguali nella vita rurale trentina.

© RIPRODUZIONE RISERVATA