

HOME PAGE

SEZIONI VIDEO EDITORIALI RIVISTA NETWORK CONTATTI
CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE
ABBONAMENTI

Nasce la prima **business school del mondo della ristorazione**



La business school della ristorazione.

Scegli il corso più adatto a te.

Le basi per costruire un format ristorativo di successo

Marketing & pizzeria

Food cost

Logistica, magazzino e produzione: impara ad ottimizzarla nel tuo ristorante.

Menù engineering

Social media

Pr ed eventi

Principi di design della ristorazione

VAI AL SITO

Italia a Tavola

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Venerdì 23 Ottobre 2020 | aggiornato alle 16:35 | 68793 articoli in archivio

ULTIM'ORA
UNA COLLANA DI MANUALI PRATICI
16,88 ANCHE LA CENA DIVENTA "SOLARE" PER IL COVID ITALIANI A TAVOLA PRIMA
15,59 TRIDICO (RJ)DÀ I NUMERI: MANCANO

PRIMO PIANO

Anche la cena diventa "solare" Per il covid italiani a tavola prima

HORECA e TURISMO - In contemporanea con l'entrata in vigore dell'ora solare, Lombardia, Campania, Lazio e Calabria hanno fatto scattare il coprifuoco alle 23 con molte regioni che stanno valutando la stessa soluzione. Le chiusure porteranno gli italiani a cena prima nei ristoranti? Alcuni cuochi sono favorevoli, altri no, altri dispongono già di questo servizio.

LE OPINIONI

**Non è un coprifuoco
Ma i locali pagano il prezzo più alto**
IL PUNTO di **Alberto Lomi**

La cucina come espressione di benessere e bellezza
di Enrico Derflinger

**Soddisfare sempre il cliente
Ma nella giusta misura**
di Edo Inzani

**Mercato incerto
L'impertanza di programmare**
di Roberto Lestani

I barman di Abi Professional sono pronti a ripartire



La business school della ristorazione.

Riparti dalla formazione professionale per aumentare i ricavi del tuo ristorante.

Scopri tutti i corsi on line disponibili. clicca e vai al sito di Oro di Macina Academy!

Potrai ottimizzare e gestire al meglio la tua attività ed avere più tempo libero da dedicare alle tue passioni.

VAI AL SITO

Val di Cembra, il territorio si riflette nella bontà dei vini



di Vincenzo D'Antonio **VINO e BEVERAGE** - Le caratteristiche morfologiche e le condizioni pedoclimatiche favoriscono una viticoltura di grande qualità, che si esprime tanto nei vini bianchi, quanto nei rossi e nel metodo Classico

MEDICINA

Lo stress provoca il cancro? Mancano certezze scientifiche



ALIMENTAZIONE E INTEGRATORI

In Italia 1 bambino su 4 è obeso Colpa dei geni e dell'ambiente



Alla riscoperta dei marrons glacés Degustazioni gratuite in tutta Italia



DOLCI e GELATO - Un'iniziativa che coinvolge oltre ottanta delle migliori pasticcerie di tutta Italia in oltre quaranta date. Tra i pasticceri, Iginio Massari, il presidente Ampi Gino Fabbri e Luigi Biasetto

ALIMENTI e OLIO

San Daniele e Prosciutto di Parma scelgono trasparenza e tracciabilità



Domani

Nasce un nuovo quotidiano.



Lo chateau urbano di Bibi Graetz dalla campagna toscana a Fiesole



di Annamaria Tossani **CANTINE e CONSORZI** - Un sogno che il Covid-19 non ha fermato: i rossi Testamatta e Colone cambiano casa, dal Castello di Vincigliata al nuovo concept cittadino in piazza Mino, negli spazi dell'ex Hotel Aurora

BEER & FOOD

Attraction

THE EATING CULT EXPERIENCE SHOW

organizzato da ITALIAN L'AMBITO GROUP

Di Oro di Macina Academy!

Potrai ottimizzare e gestire al meglio la tua attività ed avere più tempo libero da dedicare alle tue passioni.

VAI AL SITO

Da una idea di **MOLINO VIGEVANO** 1922 52%

APPROFONDIMENTO

SEZIONI VIDEO EDITORIALI RIVISTA NETWORK CONTATTI CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE ABBONAMENTI

LA NOSTRA FARINA, LA TUA PASSIONE PER LA TRADIZIONE.

Italia a Tavola

Seleziona lingua Powered by Google Traduttore
Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Martedì 27 Ottobre 2020 | aggiornato alle 14:01 68893 articoli in archivio

DA OLTRE 35 ANNI AL SERVIZIO DELLA TUA CREATIVITÀ **RIS**

LA FARINIERA 1.338 dal fine al ven Segui su Instagram farinapetra

HOME TENDENZE e MERCATO **VINO e BEVERAGE**

f t i n p k y s

di Vincenzo D'Antonio

Val di Cembra, il territorio si riflette nella bontà dei vini

Publicato il 19 Ottobre 2020 | 15:21

Le caratteristiche morfologiche e le condizioni pedoclimatiche favoriscono una viticoltura di grande qualità, che si esprime tanto nei vini bianchi, quanto nei rossi e nel metodo Classico.

Tessere di un mosaico che vanno speditamente a collocarsi nei posti giusti onde comporre visione d'insieme che assolva al suo insito duplice scopo: essere bella, perché è la bellezza che salverà il mondo, ed essere efficace ai fini dello sviluppo economico e sociale del territorio. In questa collocazione euforica delle tessere, proprio all'insorgenza del nuovo scenario, si scopre che le due finalità convergono e che finalmente una nuova economia, l'economia civile supportata da valori etici in sintonia con ambiente e natura, è possibile ed è già percorribile. E la pandemia, della cui brutta persistenza si prende atto, ha tutto ciò catalizzato.

Newslite



Siamo in Trentino, nella Valle di Cembra: boschi, paesini e vigneti. Aorta della valle il torrente Avisio, che qui arriva dopo aver percorso le Valli di Fassa e di Fiemme. Le caratteristiche morfologiche e le condizioni pedoclimatiche favoriscono una viticoltura di grande qualità, che si esprime tanto nei vini bianchi (Müller Thurgau), quanto nei rossi (Schiava e Pinot nero) e nel sontuoso spumante metodo Classico.

Qui in Val di Cembra, uno dei posti più belli del Creato, si sta agendo così. Siamo al delicato innescò di un volano virtuoso che solidamente poggia sulle visioni appena espresse, che qui ribadiamo:

1. la collocazione in area mediterranea, di essa costituendo il cappuccio settentrionale;
2. la commovente bellezza di un'area vocata alla vitivinicoltura eroica: micro appezzamenti di terreni scoscesi fino a quote che lambiscono i 1.000 metri, con muretti a secco che sostengono, contengono e delimitano le superfici vitate. A rettificarli, questi muretti, arriveremmo ad una misurazione incredibili: circa 700 km per una superficie vitata di circa 700 ettari;





3. l'uva vive suo processo primario dal quale sortiscono vini di elevato pregio e nel suo processo derivato, tradizione plurisecolare, mediante distillazione, si addivene ad altro prodotto di forte impatto: la grappa;
4. equilibrio arduo a mantenersi: lavorare la vigna intesa come attività complementare, cioè secondo lavoro portatore di reddito aggiuntivo, fonte di autoconsumo, sfogo di passione autentica. Si è al bivio: dismissione della conduzione della vigna oppure dismissione del "primo" lavoro. In stretta correlazione a ciò, il destino delle giovani generazioni: andare via o rimanere.

La visione di sintesi delle suddette quattro considerazioni agevola anche riflessione ulteriore sul turismo in Val di Cembra. Non è il turismo da vacanza, bensì il turismo di villeggiatura. Da villeggiante a temporary citizen. A fungere da occasione ghiotta di think tank su come prefigurare l'evoluzione della Val di Cembra è stata la **33° edizione della rassegna "Müller Thurgau: Vino di Montagna"**, organizzata dal Comitato Mostra Valle di Cembra con il supporto di Trentino Marketing, il coordinamento della Strada del Vino e del Sapori del Trentino nell'ambito della promozione delle manifestazioni enologiche provinciali denominate #trentinowinefest, e il sostegno di Consorzio Vini del Trentino.



Tutti i vini premiati hanno ottenuto un punteggio superiore agli 86,4 punti, segno della grande qualità delle etichette in concorso. Nel medagliere, 12 cantine trentine, 3 altoatesine e 3 tedesche. Dei 18 "best", 12 sono produzioni 2019, 5 sono del 2018 e una del 2017, a conferma delle potenzialità della varietà. Una sorta di metronomo interiore, frutto di evoluzione naturale quanto di contingenze, scandisce i tempi e li situa in tre convenzionali fasi: il tempo breve, quanto ci è molto vicino; il tempo medio, quanto è all'orizzonte prossimo, già ben visibile seppure non ben contornato; il tempo lungo, la vision stella polare.



Giamaì casualmente si faceva cenno alla collocazione in area mediterranea, di essa costituendo il limite settentrionale, della Val di Cembra e dei territori ad essa limitrofi fino ad includere tutto il Trentino. È considerazione di non poco conto: mediterraneità significa l'attitudine millenaria agli incontri tra genti diverse, ai flussi migratori, alle contaminazioni virtuose, agli scambi e al trarre sostentamento e sviluppo da tre elementi "sacri": il grano, l'ulivo, la vite. Di grandissimo interesse quanto si sta cominciando a fare in Val di Cembra ripristinando la coltivazione di grani antichi, commovente lo slancio identitario degli uliveti nell'arco che delimita la parte trentina del Benaco, fortissima, in tutta evidenza, la coltura/cultura della vite.

Tempo breve: meno di un mese. Il 16 novembre ricorre il decennale del riconoscimento Unesco alla Dieta Mediterranea quale patrimonio dell'Umanità. Una dieta che non è dieta, nel senso che non prescrive regimi alimentari, bensì suggerisce sane e felici abitudini di vita, all'interno delle quali si collocano suggerimenti su alimentazione e nutrimento. Una dieta scoperta, non inventata. Una dieta che bada alla qualità della vita e non alla lunghezza del girovita. Tempo breve, si diceva e si ribadisce, per individuare modalità efficaci di celebrazione della ricorrenza: confronto su cosa significhi in Val di Cembra la Dieta Mediterranea declinata nei suoi valori fondamentali di benessere e convivialità.

Tempo medio: anno 2026 le Olimpiadi invernali a Cortina. Territorio non immediatamente attiguo ma comunque non distante. Occasione irripetibile per dare alla Val di Cembra quella visibilità incrementale di cui necessita e quel posizionamento distintivo altrettanto necessario per rendersi attrattiva verso gli emergenti flussi di turismo world wide.

Tempo lungo: anno 2030, giunge a compimento Farm to Fork (F2F), il progetto strategico della Ue, a sua volta componente saliente dell'ambizioso European Green Deal. Farm to Fork è il piano decennale messo a punto dalla Commissione europea per guidare la transizione verso un sistema alimentare equo, sano e rispettoso dell'ambiente.





I principali obiettivi di F2F sono:

1. favorire una filiera alimentare sostenibile dalla lavorazione alla vendita, in essa includendo anche ospitalità e ristorazione;
2. combattere le frodi alimentari lungo questa filiera;
3. garantire la produzione alimentare sicura e sostenibile;
4. promuovere il consumo di cibi sostenibili e sostenere abitudini alimentari sane;
5. ridurre gli sprechi alimentari.



Ed è proprio l'assunzione di responsabilità, il challenge arduo che gli operatori della Val di Cembra, mediante i loro ambiti consortili e le loro associazioni dovrebbero cogliere ed in essa credere fermamente. Ci siamo, è la cosiddetta governance: soggetti idonei a pianificare lo sviluppo sostenibile, posto alla base di F2F, e ad espletare attività di tutoring per i loro associati passando attraverso una prima fase cruciale di ulteriore crescita professionale di tutti i soggetti coinvolti nelle due filiere convergenti dell'agroalimentare e del turismo.

Stanno vivendo i primi passi nel Green Deal, gli operatori della Valle di Cembra. Se ne rendono conto e vogliono esserne non solo partecipi, bensì operosi leader ben lieti di fungere da punto di riferimento per altri soggetti volenterosi (followers). È un cammino da fare insieme.

Dalla pandemia catalizzato sta emergendo il disegno di una nuova Italia, di un nuovo Belpaese. L'irreversibile declino dell'economia industriale, il non portare "braccia" sul luogo di lavoro bensì lasciare che le "menti" lavorino dalla dimora che più gli è congeniale (commutazione epocale da "manodopera" a "mentodopera"), fa emergere lo smartworking. Dallo smartworking quale destino per i centri direzionali delle grandi città e, di converso, quale destino di effervescente ripopolamento dei piccoli centri? Andiamo verso la new rural society.



L'emergere di un nuovo modello economico, reso possibile dalla rete e dalla conseguente digital society, ci conduce alla cosiddetta economia circolare, al salto delle intermediazioni, al rispetto massimo per l'ambiente e la natura, al riciclo, al riuso, ad abolire dagli sprechi. Farm to Fork è obiettivo congeniale alla Val di Cembra. L'amabile gentilezza delle persone della Val di Cembra, il loro innato senso di ospitalità, la loro cultura laboriosa, l'affetto evidente alla loro terra, l'attitudine ad includere piuttosto che ad escludere portano a sensazione emozionante e piacevolissima: sentirsi subito amici.





F2F = Farm to Fork. Sì, ma in Val di Cembra F2F sta non solo per Farm to Fork, ma anche per Friend to Friend. Ed è proprio grazie a questo prezioso asset intangibile del Friend to Friend, la naturalezza e la spontaneità del fare squadra e del lavorare insieme, che l'attuazione dei tre obiettivi, per quanto arduosa, è perseguibile e fattibile. Val di Cembra, laboratorio della nuova normalità per una qualità di vita da voler rendere fruibile ai tanti che sapranno e vorranno apprezzarla.

I VINI PREMIATI

Dei 18 premiati con Medaglia d'Oro, 12 sono vini trentini:

- San Rocco IGT Vigneti delle Dolomiti Müller Thurgau 2019 di Azienda Agricola Casimiro;
- San Lorenz DOC Trentino Müller Thurgau 2019 di Bellaveder;
- Lavis Classici DOC Trentino Müller Thurgau 2019 di Cantina La Vis;
- Cortuta DOC Trentino Müller Thurgau 2018 di Cantina Rotaliana di Mezzolombardo;
- Casata Monfort DOC Trentino Müller Thurgau 2019 di Cantine Monfort;
- Musivum DOC Trentino Superiore Cembra Müller Thurgau 2017 di Cantine Mezzacorona;
- IGT Vigneti delle Dolomiti Müller Thurgau 2019 di Cantine Simoni;
- Bottega Vinai DOC Trentino Müller Thurgau 2019 di Cavit;
- Vigna delle Forche DOC Trentino Müller Thurgau 2018 di Cembra cantina di montagna;
- DOC Trentino Müller Thurgau 2019 di Fondazione Mach;
- DOC Trentino Müller Thurgau 2019 di Gaierhof;
- Pietramontis DOC Trentino Superiore Valle di Cembra Müller Thurgau 2018 di Villa Corniole.

A questi si aggiungono 3 altoatesini, ovvero:

- DOC Alto Adige Valle Isarco Müller Thurgau 2019 di Cantina Bolzano;
- Graun DOC Alto Adige Müller Thurgau 2018 di Cantina Kurtatsch;
- DOC Alto Adige Val Venosta 2019 di Castel Juval.



Infine i 3 vini tedeschi premiati sono:

- Deutscher Qualitateswein Pfalz Rivaner Trocken Edeshelmer Ordensgut 2019 di Anselmann;
- Mardorfer Deutscher Müller Thurgau Trocken 2018 di Winzerverein Hagnau;
- Deutscher Qualitateswein Rivaner Trocken 2019 di KK-Weine.

© Riproduzione riservata

HOME > [TENDENZE e MERCATO](#) > [VINO e BEVERAGE](#) > Val di Cembra, il territorio si riflette nella bontà dei vini - Italia a Tavola

