



TUTTA LA BONTÀ DELLE FESTE

di CARMEN ROLLE



Notte a Piazza del Duomo, a Trento. Nel centro storico sotto le feste, si fanno degustazioni di formaggi di malga e di vini trentini doc.

Indirizzi, ingredienti e idee per un cenone trentino doc. Dalle bollicine di montagna ai formaggi di malga, dalla frutta maturata al sole d'inverno al cioccolato



Un brindisi in un palazzo del Cinquecento. Una passeggiata tra i vicoli medievali sotto lo sguardo delle cime imbiancate dalla neve. Un cenone che mette insieme gli aromi dell'alta montagna e la frutta di lungolago maturata al sole d'inverno. Scene da un Natale trentino all'insegna delle tradizioni e dell'orgoglio delle proprie radici. Dicembre è davvero un buon momento per gustare al suo meglio questa regione. Perfetto per una vacanza di fine anno nella magia delle luminarie dell'Avvento, tra vetrine dove occhieggiano formaggi, strudel e panettoni, trattorie storiche e piccoli hotel ricavati nei palazzi d'epoca. Ma ottimo anche per fare scorta di meraviglie da godersi, poi, a casa.

Piccoli e grandi tesori nati dalla qualità delle materie prime e dalla sapienza artigiana con cui queste, da sempre, vengono trattate. Li raccolgono tutti le **Strade del vino e dei sapori** (tastetrentino.it), itinerari del buon gustare, buon dormire e buon comprare. Si parte da **Trento**, capoluogo che, nel centro parato a festa con nuove installazioni luminose, a **Palazzo Roccabruna**, ospita l'Enoteca provinciale. Qui, nelle sere di ogni weekend, si

GODERSI IL NATALE



degustano i vini del territorio. Qui si tiene ogni anno, tra novembre e inizio dicembre, *Bollicine sulla città*, tutto dedicato al Trentodoc. Tra gli affreschi cinquecenteschi della sala Conte di Luna, accompagnati da salumi e formaggi di malga, ecco gli assaggi in arrivo direttamente dalla cantina storica, dove riposano oltre seicento etichette. Uno spumante da primato, il Trentodoc. Il primo prodotto risale al 1902, con Giulio Ferrari, e la doc Trento è stata la prima assegnata in Italia a un metodo classico. La seconda al mondo dopo lo Champagne. Sono bollicine di montagna: nascono di solito in declivio, fino ai 900 metri di quota. Per scoprirne le 57 case spumantistiche produttrici e le 175 etichette sparse dalle Alpi al Garda, oltre al sito trentodoc.com, è appena nata un'app con indirizzi e schede tecniche: ottima per scegliere i brindisi di fine anno.

Pur non potendosi definire tipico, il **panettone** sta diventando il dolce natalizio di riferimento anche per i trentini. Merito di laboratori che lo producono con metodi rigorosamente artigianali e grande attenzione alle materie prime. A Isera, il panificio **Moderno** (ha punti vendita pure a Trento e Rovereto) ne propone tre versioni "local": con i canditi ricavati dalla loro frutta fresca, al cioccolato e mandarino tardivo, al cioccolato e caffè. A **Rovereto** compie 100 anni **Exquisita**, bottega del cioccolato e dei lievitati giunta con **Walter Tomio** alla terza generazione. Vanno a ruba il suo panettone al San Martim, passito dell'Azienda agricola Grigoletti, nella vicina Nomi, e quello con arance e il suo pluripremiato cioccolato. Ma anche le praline ripiene di lamponi, uva, zafferano o grappa. Tutti, ovviamente, trentini.

L'OLIO, IL VINO, I FORMAGGI

Verso il lago, all'Agraria di Riva si trova il Dolce natalizio all'Olio extravergine del Garda trentino dop e alle susine candite di Dro, sunto felice degli aromi di una terra benedetta da un microclima unico: qui l'ulivo raggiunge la sua latitudine più settentrionale e le susine dop maturano dolci a ridosso del fiume Sarca che, dalle Dolomiti di Brenta, scende al lago. Più a sud il castello di Avio, bene Fai dal 1977, veglia da dieci secoli con le sue

Nelle cantine, nelle botteghe e in trattoria ricette e segreti si tramandano di generazione in generazione

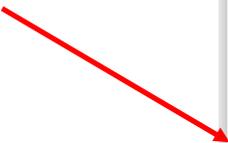
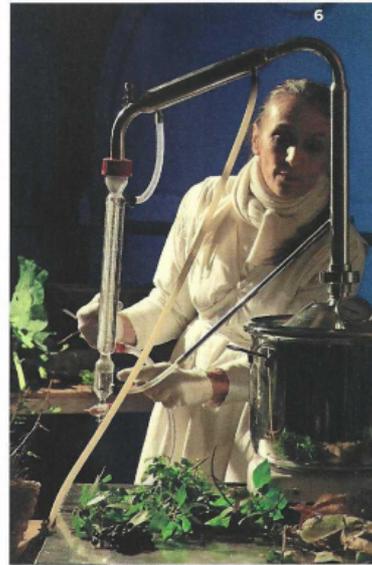




mura merlate e i torrioni visibili già da lontano su uno sperone del Monte Vignola, tra i filari della Vallagarina e il Monte Baldo. Anche il maniero ha i suoi vigneti, un uliveto, un orto: i loro prodotti si ritrovano nei menu della Locanda, sorta da poco fra queste mura grazie a Michele Civettini, ex biotecnologo appassionato di cucina. A pochi passi, al Cascificio di Sabionara si incontra un altro vanto del territorio, il Trentingrana figlio del latte di montagna, di cui conserva il profumo di erbe e di prati. Nato nel 1926 da un incontro tra un casaro di Rumo e una ragazza di Mantova, oggi è prodotto da 16 caseifici e stagionato soltanto nel centro di Segno, in Val di Non. La novità è lo Stagionato 30 mesi, da portare in tavola con miele e mostarda. Regna, nella stessa valle, la mela, frutto di stagione che qui ha conquistato la denominazione dop. Per scoprirne i segreti, a Segno sorge MondoMelinda, il centro visitatori di quel Consorzio che riunisce 4 mila famiglie di soci; nel suo *Golden Theatre* la visita virtuale alle celle di conservazione scavate nella roccia dolomitica è spettacolare.

Nella Valle dei Laghi il Sarca crea scenografici laghetti. Qui si nasconde il minuscolo borgo di Santa Massenza: centocinquanta anime, una piazzetta, le installazioni che ingabbiano le acque per la centrale idroelettrica. Già nel Cinquecento il suo palazzo vescovile ospitava una distilleria. Nell'Ottocento ce n'erano ben tredici di private. Oggi restano cinque famiglie di produttori, tutte imparentate, i Poli, ma bastano ancora a dare al paese il record della più alta concentrazione di distillatori al mondo. Qui ogni anno, a dicembre, *La notte degli alambicchi accesi* celebra la Grappa del Trentino, prodotta con sole vinacce delle valli in alambicchi di rame e disciplinata da un apposito Istituto. Perfetta per la fine del cenone. **D**

- 1-2 | La sala Conte di Luna a Palazzo Roccabruna di Trento, sede dell'Enoteca provinciale e teatro di Bollicine sulla città, la festa del Trentodoc.
- 3 | Il Trentingrana.
- 4 | Lo Zelten, dolce dell'Avvento.
- 5 | Il castello di Avio veglia sulla Vallagarina.
- 6 | La distillazione delle vinacce durante *La notte degli alambicchi accesi* di Santa Massenza.



GODERSI IL NATALE



Le nostre scelte

Dormire

1 BE PLACE HOTEL

Le due suite Eco Spa hanno terrazzo, sauna all'interno e idromassaggio fuori con vista sulla città | **Indirizzo:** via delle Laste 79, Trento | **Tel.** 0461.41.88.22 | **Web:** hotelbeplace.com | **Prezzi:** doppia b&b da 77 a 190 €

3 AL CAVOUR 34

Quattro camere nel cinquecentesco Palazzo Galli. Gran colazione, con prodotti del territorio e dolci fatti in casa | **Indirizzo:** via Cavour 34, Trento | **Cell.** 349.41.55.814 | **Web:** alcavours34.it | **Prezzi:** doppia b&b da 85 a 120 €

4 B&B CASA DEI TURCHI

In una casa documentata già nel 1620. Scegliere le camere sul torrente Leno | **Indirizzo:** via Santa Maria 5, Rovereto | **Cell.** 347.99.44.378 | **Web:** bbcasadeiturchi.com | **Prezzi:** doppia b&b da 100 a 140 €

5 PIETRA RARA 1769

Elegante bed & bike in una casa del XVIII secolo nella Valle dei laghi. Biosauna e massaggi | **Indirizzo:** via alla Busa 6, fraz. Pietramurata, Dro | **Cell.** 366.64.57.187 | **Web:** pietrarara.it | **Prezzi:** doppia in b&b da 70 a 180 €

Mangiare

2 IL POSTO DI STE

"Primi, vini e affini", dove gli affini sono una selezione di antipasti e di secondi "di casa", dal brasato alle polpette. Tutto eseguito con cura. In più, panini gourmand | **Indirizzo:** via Malpaga 20, Trento | **Tel.** 0461.43.74.38 | **Web:** ilpostodiste.com | **Prezzo medio:** 30 €

6 LOCANDA AL CASTELLO

Crostone al pesce bianco e battuta di verdure, crema di castagne con speck, polenta e baccalà | **Indirizzo:** loc. S. Antonio, Avio | **Cell.** 340.55.98.304 | **Prezzo medio:** 27 €

7 LOCANDA DELLE TRE CHIAVI

Nelle ex Cantine Spagnoli, cucina nel segno dei presidi Slow Food: canederli alle verze con burro all'aglio orsino, rotolo di pollo ruspante ripieno di porcini | **Indirizzo:**

via Clementino Vannetti 8, Isera | **Cell.** 348.40.20.857 | **Web:** locandadelletrechiavi.it | **Prezzo medio:** 40 €

8 OSTERIA CASA DE GENTILI

Nel palazzo del XVI secolo, Carnaroli al vino Groppele di Revò e miele al pino mugo, carpaccio di salmerino alpino alla menta. Shop di vini e mieli Thun | **Indirizzo:** piazza della Fontana 3, Sanzeno | **Tel.** 0463.43.41.36 | **Web:** osteriacasadegentili.it | **Prezzo medio:** 35 €

Comprare

9 DISTILLERIA BERTAGNOLLI

Grappe trentine | **Indirizzo:** via del Teroidego 11/13, Mezzocorona | **Tel.** 0461.60.38.00 | **Web:** grappabertagnolli.com

10 PANIFICIO MODERNO

Maestri di lieviti e farine. Si va per i celebri panettoni, anche a Trento e Rovereto | **Indirizzo:** via al Ponte 10, Isera | **Tel.** 0464.43.61.96 | **Web:** panificiomoderno.net

11 EXQUISITA

Una boutique del gusto locale: grappe, vini, cioccolata | **Indirizzo:** via F.lli Fontana 10, Rovereto | **Tel.** 0464.42.07.57 | **Web:** exquisita.it

12 CASEIFICIO DI SABBIONARA

Trentingrina e Casar del Baldo, dal latte delle malghe del Baldo | **Indirizzo:** viale al Parco 11, Sabbionara d'Avio | **Cell.** 348.40.20.857 | **Web:** caseificiosabbionara.com

13 AGRARIA RIVA DEL GARDA

Nello Store, Trentodoc (1.216 bottiglie della Riserva da giugno riposano in fondo al lago), olio gardesano, mieli, confetture, dolci natalizi | **Indirizzo:** loc. S. Nazzaro 4, Riva del Garda | **Tel.** 0464.55.21.33 | **Web:** agririva.it

14 AZIENDA AGRICOLA FRANCESCO POLI

Grappa e vino santo | **Indirizzo:** via del Lago 13, Santa Massenza di Valledaghi | **Web:** distilleriafrancesco.it



Fotografa il QR e scarica sul tuo smartphone queste informazioni utili