

# HOME PAGE

sale&pepe

In Edicola  
Video Ricette  
Scuola di cucina



RICETTE ▾ OCCASIONI SPECIALI ▾ SCUOLA DI CUCINA ▾ LUOGHI E PERSONAGGI ▾ VINI ▾ NEWS ED EVENTI ▾ VIDEO ▾ VEGETARIANO

sale pepe



ABBONATI

Scopri: Vegetariano | Ricette sfiziose | Ricette light | Ricette veloci | Ricette facili | Vegano | Scuola di cucina | Top ricette | Speciali

PRIMI  
**CREPES CON SALSICCIA E FUNGHI**

Scopri come realizzare le crepes dal sapore autunnale con un ripieno di salsiccia e funghi, per un primo gustoso e saporito

sale pepe

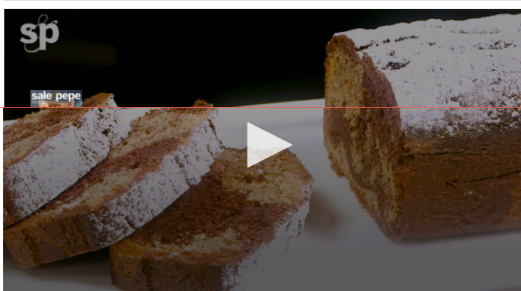
IN EDICOLA SALE&PEPE DI NOVEMBRE

CACHE COME SCEGLIERLI E COME GUSTARLI

VIDEO RICETTA DEL GIORNO

VIDEO RICETTA PLUM CAKE MARMORIZZATO

[vai alla ricetta >](#)



Tutta la bontà di Kinder per la prima volta in un Plumcake



SFIZIOSITÀ AUTUNNALI

Fatti con cremoso Yogurt alla Greca



Kinder  
**PLUM CAKE**  
Provali subito!



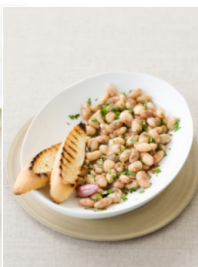
PRIMI  
**LASAGNETTE AI FUNGHI PORCINI**



CONTORNI  
**PATATE AL FORNO CON LA BUCCIA**



MENU  
**PRIMI PIATTI CON LA ZUCCA: LE MIGLIORI RICETTE**



MENU  
**FAGIOLI SECCHI, FRESCHI E IN SCATOLA: LE 10 MIGLIORI RICETTE**

Kinder  
**PLUM CAKE**  
Provali subito!

ULTIME NEWS ED EVENTI



TRENTINO, TERRA DI GRAPPE



STARS AND FOOD - SETTIMANA DAL 02 AL 08 NOVEMBRE - SCORPIONE



STARS AND FOOD - SETTIMANA DAL 26 AL 01 NOVEMBRE - SCORPIONE



STARS AND FOOD - SETTIMANA DAL 19 AL 25 OTTOBRE - SCORPIONE

Kinder  
**PLUM CAKE**  
Provali subito!

Kinder  
**PLUM CAKE**  
Provali subito!

# APPROFONDIMENTO



Scopri: Vegetariano | Ricette sfiziose | Ricette light | Ricette veloci | Ricette facili | Vegano | Scuola di cucina | Top ricette | Speciali

## Sono arrivati i Plumcake Kinder



Tutta la bontà di Kinder per la prima volta in un Plumcake



Kinder PLUM CAKE

Provali subito!

home > news e eventi > piaceri > trentino, terra di grappe

## Trentino, terra di grappe

Viaggio lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, a scoprire la grappa contemporanea, raffinata evoluzione di una produzione antica a popolare

Tweet Salva Condividi



Fatti con cremoso Yogurt alla Greca



Kinder PLUM CAKE

Provali subito!

Kinder PLUM CAKE  
Provali subito!

Le valli del Trentino conservano una capillare tradizione di distillerie artigianali che producono grappa. Ne sono presenti circa 30, che danno vita al 15% di tutta la produzione nazionale. La dimensione è quasi sempre artigianale e conta sulla grande quantità e qualità di vinacce disponibili, esito di un pregevole settore vinicolo.



### Una storia antica

Secondo Gaetano Perusini, studioso di demologia, il termine grappa deriverebbe dal gotico Krappa, arrivato al vocabolario italiano attraverso il popolo longobardo. "Certo è che il termine è entrato nell'uso comune tra la fine dell'Ottocento e il secolo successivo", puntualizza Alessandro Marzadro, vicepresidente dell'[Istituto di Tutela della Grappa del Trentino](#). Per secoli la grappa è stata patrimonio esclusivo del volgo, di cui era elemento consolatore (e alla storia del distillato è dedicata anche una sezione del [Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina](#) di San Michele all'Adige).

### Profumo di vinacce

Oggi come allora le vinacce, ovvero la buccia dell'uva con i semi ed eventuali residui di mosto, vengono portate a ebollizione sino

Kinder PLUM CAKE  
Provali subito!

Tutta la bontà di Kinder per la prima volta in un Plumcake



Provali subito!

la bontà di Kinder per la prima volta in un Plumcake



Provali subito!

la bontà di Kinder per la prima volta in un Plumcake



Provali subito!

a ottenere alcol sotto forma di vapore, che viene poi condensato, ottenendo la grappa. Le produzioni, spesso artigianali, si sono però affinate selezionando la materia prima e adottando particolare cura nel processo produttivo. Così anche la grappa, distillata che è solo italiana, è entrata negli esercizi più prestigiosi. E il Trentino ne è divenuto patria d'eccellenza. Così grazie alla **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** (associazione che valorizza prodotti enogastronomici della Regione) abbiamo disegnato un percorso di degustazione che lambisce appena le vigne per avventurarsi tra distillerie, alambicchi e calici (viaggi ripetibili e personalizzabili con le proposte **Viaggi del Gusto**).

#### Un tour tra le distillerie

Chi della grappa ha fatto un vero e proprio bene di lusso, mantenendone le radici contadine, sono Mario Pojer e Fiorentino Sandri. Nell'azienda agricola **Pojer e Sandri** viene dedicata un'esclusiva attenzione alla materia: prima della distillazione le vinacce si privano dei vinaccioli, marginando le ruvidezze di aroma che potrebbero causare. La grappa Essenza si riconosce per il profumo fruttato che cela la giusta alcolicità e la piena armonia di una rotonda morbidezza.

A poca distanza **Rossano Sandri**, insegnante presso l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, produce grappe in un minuscolo opificio. "Ogni famiglia ha sempre prodotto per sé vino e grappa. Da bambino ero affascinato da questo mistero che trasformava una materia solida in un liquido trasparente. Così mi sono sentito realizzato quando ho potuto acquistare un vecchio alambicco in rame battuto a mano", racconta con emozione. La sua grappa di Moscato risulta eterea e pulita al naso, sensuale e armonica in bocca.

La Piana Rotaliana è la patria del Teroldego, vino profumato e vigoroso. Così la **Distilleria Bertagnoli** ha elaborato una grappa (dedicata a Giulia de Kreutzenberg, moglie del capostipite della dinastia) con alambicchi in rame e il metodo a bagnomaria, che sprigiona l'aroma caratteristico del vitigno, risultando al contempo equilibrata e prestante.

L'arte della distillazione trentina ha una capitale. È il borgo di Santa Massenza di Vallelaghi, patria dell'uva Nosiola. Alla fine degli anni Sessanta su 150 abitanti si contavano 13 distillerie e di quelle ne rimangono 5. Enzo Poli della **Distilleria Maxentia** ha ereditato dal padre Valerio l'arte della distillazione. Spiega che "la grappa di Nosiola si riconosce per il profumo delicato, dal vago retrogusto ammandorlato. Ma la punta di diamante è la grappa di Vino Santo di Nosiola, prodotta con le vinacce dell'uva che si piglia intorno a Pasqua". Al naso ricorda il mallo di noce, in bocca è morbida e balsamica.

Poco a nord di Rovereto si trova un altro caposaldo della grappa trentina: la **Distilleria Marzadro** nasce nel 1949 e ancor oggi, seguendo i canoni della tradizione, i nipoti realizzano grappe con vinacce locali. Mezza dozzina quelle monovittigno giovani o d'annata, bianche e trasparenti; altrettante quelle plurivittigno. Ma uno dei punti di forza della Distilleria Marzadro è la grappa affinata in botti di legni diversi come ciliegio, rovere, frassino e acacia. Fabiola Marzadro, una delle nipoti, spiega che "si può definire invecchiata una grappa che ha trascorso almeno un anno in un contenitore come legno, terracotta o altro; stravecchia se i mesi trascorsi in legno sono almeno 18". Tanto che la Diciotto Lune, lontanissima da quel liquido brutalmente forte che era considerata la grappa sino a qualche decennio addietro, è l'iconico prodotto delle distillerie.

#### Cucina con grappa

I ristoranti della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino propongono menu con degustazioni di grappe locali. Ne abbiamo selezionato qualcuno.

**Agritur Madonna delle Vittorie** (Arco). Cucina tipica e casereccia, pasta e dolci fatti in casa, carne alla griglia da allevamento proprio. Di proprietà della Distilleria Marzadro, ha atmosfera intima e familiare, ha anche 2 appartamenti da affittare.

**Osteria "a le due Spade"** (Trento). Nata nel 1545, durante il celeberrimo Concilio di Trento, per accogliere conciliari, pellegrini, notabili e semplici viandanti, è guidata dalla famiglia Peterlana: la cucina tipica e al tempo stesso creativa è affidata allo chef Federico Parolari.

**Da Pino** (Grumo di San Michele all'Adige). Valorizza i sapori del Trentino e il pesce di lago.

**La Vecchia Segheria** (Baselga di Pinè). Ricavato da una vecchia segheria veneziana di inizio anni Venti, il ristorante da alcuni anni è in mano alla famiglia Bortolotti, che propone piatti con erbe spontanee, fiori, bestie allevate o cacciate nel circondario, salumi e formaggi.

**Comano Cattoni Holiday** (Ponte Arche). Santuario della cucina tipica trentina, punta su prodotti di stagione e a km zero come la ciuiga del Banale, le patate del Lomaso, la Sprezza delle Giudicarie DOP, le noci del Bleggio.

#### Turismo gourmand in Trentino

La Strada del Vino e dei Sapori del Trentino ha anche una vasta offerta di attività. Ecco qualche spunto.

**Eventi**: tutte le iniziative organizzate o promosse dalla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

**Produttori**: tutti i soci, suddivisi per territorio o per categoria produttiva.

**Esperienze**: tour, degustazioni, trek e bike per scoprire i colori e i sapori del territorio.

da Sale&Pepe Magazine ottobre 2020

di Riccardo Lagorio

foto di Gianmarco Folcolini

Fatti con cremoso Yogurt alla Greca



Provali subito!

cremoso Yogurt alla Greca



Provali subito!

cremoso Yogurt alla Greca



Provali subito!