



WELCOME TO FOODLAND



HOME GENOVA LEVANTE SAVONA IMPERIA LA SPEZIA BASSO PIEMONTE ITALIA MONDO SPORT VIDEO EVENTI ANNUNCI
LA STAMPA

AGGIORNATO ALLE 08:31 - 24 AGOSTO



IL SECOLO XIX

ACCEDI

GEDI SMILE NEWSLETTER LEGGI IL QUOTIDIANO ABBONATI REGALA

GREEN&BLUE MODA E BEAUTY IL GUSTO ECONOMIA CULTURA E SPETTACOLI SALUTE TECH MOTORI VIAGGI GOSSIP ANIMAL HOUSE THE MEDITELGRAPH
Cerca



IL GUSTO



I PIACERI DEL GUSTO
LE STORIE
VIAGGI DI GUSTO
VINI E SPIRITI
INGREDIENTI DI GUSTO
I VIDEO
CHI SIAMO

20° SALONE INTERNAZIONALE DELL'ALIMENTAZIONE

PARMA 2021
31 AGOSTO / 3 SETTEMBRE



Nella valle del Müller Thurgau in cerca del grappolo più bello da donare a San Rocco

DI MARINA MAFFEI



Il castello di Segonzano (@Stefania Casagrande)

La tradizione vuole che il 16 agosto venga usato per adornare la chiesa dedicata al santo nel centro di Cembra. Ma in questo angolo di Trentino, da attraversare a piedi o con la bicicletta elettrica, c'è molto da scoprire: dalla carne salada o fumada alle piramidi di terra

20° SALONE INTERNAZIONALE DELL'ALIMENTAZIONE

PARMA 2021
31 AGOSTO / 3 SETTEMBRE



20° SALONE INTERNAZIONALE DELL'ALIMENTAZIONE

PARMA 2021
31 AGOSTO / 3 SETTEMBRE



13 AGOSTO 2021



Il giorno di San Rocco, il 16 di agosto, i contadini della Valle di Cembra per propiziare la vendemmia cercano in vigna i grappoli già maturi. Il più bello andrà ad adornare il portale della chiesa dedicata al santo, nel centro di Cembra. Un tempo a metà agosto non era facile trovarli, ma anche ora che il clima facilita la ricerca la tradizione si mantiene, simbolo dello stretto legame che unisce queste genti a una terra di cui vanno orgogliosi.



Informazione pubblicitaria



CIBUS
20° SALONE INTERNAZIONALE DELL'ALIMENTAZIONE
PARMA
31 AGOSTO / 3 SETTEMBRE 2021



IL GUSTO



A Milano Spazio Caroli12, in sala e in cucina vince l'inclusività

DI ALESSANDRA IANFELICI

20° SALONE INTERNAZIONALE DELL'ALIMENTAZIONE

PARMA 2021
31 AGOSTO / 3 SETTEMBRE





20° SALONE INTERNAZIONALE
DELL'ALIMENTAZIONE

PARMA 2021
31 AGOSTO /
3 SETTEMBRE



La Valle di Cembra è un angolo di Trentino tutto da esplorare. Si trova a pochi chilometri dal capoluogo di provincia, ma dopo essere entrati nel solco scavato tra le montagne dal fiume Avisio, si approda in un'altra dimensione. I borghi aggrappati ai versanti sono circondati dai vigneti, mentre i boschi occupano la parte più alta della fascia montana avvolgendo in un abbraccio le cave create dall'attività di estrazione del porfido. In estate, il contrasto tra il rosso brunito della pietra, il blu del cielo e le sfumature di verde degli alberi e delle viti è accattivante. Ma quello che colpisce di più di questo paesaggio dalle pendenze spettacolari, modellato a partire dal periodo medioevale e che dall'autunno 2020 è riconosciuto "Paesaggio rurale storico d'Italia" dall'Unesco, è il lavoro che si intruisce essere alla base dei ricami disegnati dai terrazzamenti dei vigneti, allevati secondo la **pratica tradizionale della pergola** trentina e sostenuti da oltre 700 chilometri di muretti a secco. Questi ultimi richiedono grande manutenzione e sono un prezioso serbatoio di biodiversità, perché negli anfratti tra una pietra e l'altra, soprattutto quando sono realizzati in porfido, si crea un microclima che favorisce l'esplosione delle forme di vita, segnale dell'integrità dell'ambiente. Per i muretti non si usa però solo porfido ma anche rocce sedimentarie che rispecchiano la diversa matrice dei terreni, la quale conferisce al vino note e sentori particolari.



20° SALONE INTERNAZIONALE
DELL'ALIMENTAZIONE

PARMA 2021
31 AGOSTO /
3 SETTEMBRE



Tra i vigneti della val di Cembra

Su queste pendenze e in queste condizioni, **la lavorazione è esclusivamente manuale**. Le ore di lavoro in vigna sono tante, così come la parcellizzazione del territorio, ma la sensibilità locale verso il proprio patrimonio vitivinicolo resta forte. Una **viticoltura eroica**, anche se «non mi piace definirla così perché la fatica dei nostri contadini è quotidiana. Questo è il nostro mondo», spiega l'enologo Mattia Clementi, tra i componenti del Comitato Mostra Valle di Cembra che organizza l'annuale rassegna "Müller Thurgau: **Vino di Montagna**", con il supporto di Trentino Marketing e Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Proprio nei giorni scorsi, il 30 luglio, nell'ambito della rassegna giunta alla 34esima edizione e

inserita nel #trentinowinefest, si è svolta a Cembra Lisignago la premiazione della 18esima edizione del Concorso internazionale vini Müller Thurgau, che mette a confronto vini dell'area alpina, italiana e non. Le medaglie d'oro sono state ben diciassette sulle sessanta etichette partecipanti: premiate undici cantine trentine, tre altoatesine, una valdostana e due tedesche. In particolare, quattordici produzioni 2020, due del 2019 e una del 2018, un risultato che mette in evidenza le potenzialità di questo vino, considerando che va tendenzialmente consumato giovane.

PARMA 2021
31 AGOSTO /
3 SETTEMBRE



20° SALONE INTERNAZIONALE
DELL'ALIMENTAZIONE

PARMA
31 AGOSTO / 3 SETTEMBRE 2021



M MODA E BEAUTY



Piacere a tutti i costi: la paura dell'impopolarità e come superarla

DI VERONICA MAZZA



20° SALONE INTERNAZIONALE
DELL'ALIMENTAZIONE

PARMA 2021
31 AGOSTO /
3 SETTEMBRE



20° SALONE INTERNAZIONALE
DELL'ALIMENTAZIONE

PARMA
31 AGOSTO / 3 SETTEMBRE 2021



G IL GUSTO



Ad Avola si prepara la festa per Luigi Busà: "Scorpacciate di mandorle, arancini e cannoli"

...

LEGGI ANCHE



Nei vigneti del Monferrato, dove nuotano acciughe e



20° SALONE INTERNAZIONALE
DELL'ALIMENTAZIONE

PARMA 2021
31 AGOSTO /
3 SETTEMBRE



G IL GUSTO



PARMA 2021
31 AGOSTO /
3 SETTEMBRE





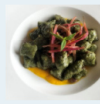
CIBUS
20° SALONE INTERNAZIONALE
DELL'ALIMENTAZIONE

PARMA 2021
31 AGOSTO /
3 SETTEMBRE



Il Müller Thurgau d'altra parte è vino di montagna per eccellenza: si tratta di una varietà a bacca bianca nata a fine Ottocento dall'incrocio per mano del professor Hermann Müller del riesling renano (la sua "mamma", come la definiscono gli esperti) e della Madeleine Royale (il suo "papà"). Il Trentino Alto Adige produce il 90% delle uve Müller Thurgau d'Italia. Dei 902 ettari coltivati in Trentino, 400 sono in Valle di Cembra, dove questo vitigno ha trovato il suo habitat ideale grazie all'escursione termica tipica del clima. Il fattore altitudine, unito al cambiamento climatico, spiega perché i nuovi vigneti di Müller Thurgau vengano oggi impiantati a una fascia più alta del passato e ci siano vigne anche a 900 metri.

In Val di Cembra cose buone (e fatte in casa) con una piccola spesa



Vino dal colore giallo paglierino, talvolta screziato da riflessi verdolini, il Müller Thurgau ha profumo intenso e persistente, di erbe aromatiche, sambuco, fiori di montagna, agrumi, frutta bianca. Un vino sapido, minerale, con piacevole acidità, suo tratto caratteristico. **Ottimo come aperitivo**, si adatta bene con pietanze a base di pesce e in abbinamenti anche insoliti. Chi ama sperimentare a casa propria, può provare a metterlo in bicchiere con un buon gelato alla pesca unendo alcune foglioline di menta e alcuni granelli di pepe rosa, secondo la proposta del Caffè Gelateria Serafini di Lavis.

I vigneti terrazzati si possono vedere da vicino percorrendo **a piedi o in bicicletta** le stradine che tagliano la campagna: caldamente suggerite le e-bike, perché le discese qui sono arditissime come le risalite. E non è certo un caso se questa terra abbia sfornato non uno, ma ben due assi del ciclismo, come Francesco Moser e Gilberto Simoni, entrambi provenienti dalla piccola Palù di Giovo.



In bici in Val di Cembra (@Comitato mostra valle di Cembra)



20° SALONE INTERNAZIONALE
DELL'ALIMENTAZIONE

PARMA
31 AGOSTO / 3 SETTEMBRE 2021



CIBUS
20° SALONE INTERNAZIONALE
DELL'ALIMENTAZIONE

PARMA 2021
31 AGOSTO /
3 SETTEMBRE



S SALUTE



Giffoni Film Festival: cercasi 10 aspiranti registi



LEGGI ANCHE

Nei vigneti del Monferrato.



20° SALONE INTERNAZIONALE
DELL'ALIMENTAZIONE

PARMA
31 AGOSTO / 3 SETTEMBRE 2021



CIBUS
20° SALONE INTERNAZIONALE
DELL'ALIMENTAZIONE

PARMA 2021
31 AGOSTO /
3 SETTEMBRE



M B MODA E BEAUTY



Piacere a tutti i costi: la paura dell'impopolarità e come superarla
DI VERONICA MAZZA



LEGGI ANCHE



20° SALONE INTERNAZIONALE
DELL'ALIMENTAZIONE
PARMA 2021
31 AGOSTO /
3 SETTEMBRE



Oppure si può andare direttamente alla **scoperta delle cantine** che punteggiano l'intera Valle di Cembra. Accanto al Müller Thurgau si trovano anche altri vini, la cui nascita è favorita dalla varietà di altitudine e di clima. La seconda varietà della valle, con i suoi 220 ettari, è **lo Chardonnay**, che prima veniva utilizzato principalmente per ottenere un vino fermo e che oggi è molto utilizzato anche come base spumante per il Trento D.o.c. metodo classico. Tra le varietà a bacca bianca anche il **Traminer aromatico** e il **Riesling Renano**. Tra i vitigni a bacca rossa il **Pinot Nero** e la **Schiava**, un vitigno storico già coltivato in valle nel XIII secolo a "pergola trentina".

Schüttelbrot, speck e viste mozzafiato sulla Val d'Isarco: che magia l'Alto Adige



La forte caratterizzazione geografica si rispecchia nel recente riconoscimento della sottozona della Valle di Cembra, specificata in etichetta per le produzioni - Müller Thurgau, Riesling Renano, Pinot Nero e Schiava - che ne rispettano il disciplinare.

La fatica che accompagna il lavoro in vigna spiega, poi, perché nulla dei preziosi acini debba andare sprecato. Sfruttano infatti **le bucce, ricche di sostanze aromatiche**, le distillerie della valle, come la Pilzer che produce non soltanto grappe ma anche acquedotti e, da pochi anni, il gin.



PARMA 2021
31 AGOSTO /
3 SETTEMBRE



La distilleria Pilzer

Tra i prodotti tipici, si trovano carni ed insaccati come la luganega, la carne salada e fumada, lo speck e il lardo aromatico, formaggi freschi e stagionati, piccoli frutti, miele. Proposti in modo semplice, o utilizzati per creare piatti più ricercati, si trovano sulle tavole della valle. Tra gli indirizzi, di recentissima apertura è **Ca' dei volti**, locanda contemporanea nel centro storico di Cembra con lo chef Guglielmo Baron, classe 1992, a capo della cucina.

Tra cultura e natura la Valle di Cembra ha molto da offrire. Già il grande pittore rinascimentale Albrecht Dürer era rimasto affascinato da questi paesaggi quando la percorse nel 1494 durante il suo celebre viaggio in Italia. I suoi acquerelli ne ritraggono numerosi simboli come il **castello medievale di Segonzano**, la cui unica torre superstita risale al nucleo

originale del castello, già ricordato in un documento del 1216. Chi desiderasse ripercorrere le orme del grande pittore rinascimentale, può affrontare lo storico sentiero del Dürer.

La Valle di Cembra è anche attraversata dal **Sentiero Europeo E5**, un itinerario di oltre 600 chilometri che unisce il lago di Costanza a Venezia e che nella valle attraversa la forra del fiume Avisio a Cantilaga, per risalire poi il versante verso l'altopiano di Pinè passando ai piedi delle **piramidi di terra**. Queste ultime sono curiose sculture naturali resti di un deposito morenico risalente all'ultima glaciazione: si tratta di un insieme di torri, creste, pinnacoli, sovrastati da un masso in porfido che ha protetto almeno temporaneamente dall'erosione la terra sottostante.



PARMA 2021
31 AGOSTO /
3 SETTEMBRE



IL GUSTO



Ad Avola si prepara la festa per Luigi Busà: "Scorpacciate di mandorle, arancini e cannoli"

LEGGI ANCHE



PARMA 2021
31 AGOSTO /
3 SETTEMBRE



Informazione pubblicitaria



IL GUSTO



A Milano Spazio Caroli12, in sala e in cucina vince l'inclusività

DI ALESSANDRA IANNELLO

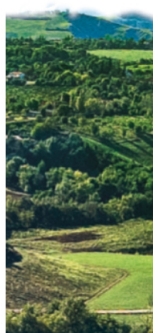
LEGGI ANCHE



Nei vigneti del Monferrato, dove miitano arciuche e



PARMA 2021
31 AGOSTO /
3 SETTEMBRE



IL GUSTO



PARMA 2021
31 AGOSTO /
3 SETTEMBRE





CIBUS
20° SALONE INTERNAZIONALE
DELL'ALIMENTAZIONE

PARMA 2021
31 AGOSTO /
3 SETTEMBRE



CIBUS
20° SALONE INTERNAZIONALE
DELL'ALIMENTAZIONE

PARMA 2021
31 AGOSTO /
3 SETTEMBRE



Le piramidi di terra (@Stefania Casagrande)

A Cembra si trova infine una chicca per gli appassionati di arte. **La chiesa di San Pietro**, di fondazione alto-medievale, conserva infatti al suo interno un ciclo affrescato della vita di Cristo risalente al XVI secolo e una raffigurazione del Giudizio Universale del XVIII secolo, opera di Valentino Rovisi, appartenente alla scuola del Tiepolo. Osservare i dettagli di questi splendidi affreschi, dai diavoli che fissano dall'alto i fedeli ai richiami alla realtà territoriale come le fortificazioni di Trento, permette di comprendere l'importanza del messaggio che veniva a questi affidato. Presso il presbiterio si possono inoltre vedere i resti di un'urna in pietra e muratura destinata a custodire le reliquie del santo patrono che fa retrodatare la chiesa fino al V-VI secolo d.C.



La chiesa di San Pietro (@Marna Maffei)

Tutt'intorno alla chiesa, le case antiche del paese e la consapevolezza che il legame tra questa gente e la sua valle parte dalle fondamenta. Non solo metaforicamente, perché qui, quando si costruiva una casa, si usava **murare una bottiglia di grappa per i posteri**. Una tradizione che in alcuni casi ancora resiste e che è il filo sottile tra ieri e domani.


Argomenti


[Viaggi Di Gusto](#) [Cantine E Vini](#) [Carne](#) [Formaggi E Salumi](#)


Giffoni Film Festival: cercasi 10 aspiranti registi



LEGGI ANCHE

 Nei vigneti del Monferrato, dove nuotano acciughe e cavallucci marini

 In Val d'Ossola il tour di orridi e alpeggi alla ricerca del mitico Bettelmatt

 In vacanza fra i vigneti storici della Valle d'Aosta

IL GUSTO



Ermete Medici e il suo Lambrusco fra passato e futuro

DI PAOLO MASSOBRIO

La discriminazione del green pass: chi ce l'ha non mangia all'esterno. Vissani: "I ristoratori vanno compresi, fate un sacrificio per qualche giorno"

DI LUISA MOSELLO

Tra mare e Alpi Apuane, un Vermentino al tramonto a mille metri d'altezza

DI RAFFAELLA GALAMINI

Pizza e piatti gourmet tra capitelli e antichi complessi ternali: l'archeoristorazione sbarca in Sicilia

DI LILIANA ROSANO

[leggi tutte le notizie di Il Gusto >](#)



CIBUS
20° SALONE INTERNAZIONALE
DELL'ALIMENTAZIONE

PARMA 2021
31 AGOSTO /
3 SETTEMBRE



CIBUS
20° SALONE INTERNAZIONALE
DELL'ALIMENTAZIONE

PARMA 2021
31 AGOSTO /
3 SETTEMBRE

