

TRAVEL 

TRENTINO



EXPERIENCE



Maso Kofler, Valle di Rumo

PREPARARE
UNO STRUDEL,
SETACCIARE LA
FARINA O COLTIVARE
ERBE OFFICINALI.
COME SCOPRIRE LA
REGIONE PORTANDO
A CASA I SAPERI DEL
LUOGO

di Riccardo Lagorio
a cura di vdgmagazine.it

«**S**e ascolto dimentico, se vedo ricordo, se faccio imparo», racconta Doris Kofler, citando Confucio, nel suo maso immerso tra gli abeti della Valle di Rumo (TN), all'estremo nord del Trentino.

Le sue lezioni personalizzate per imparare a raccogliere e usare la frutta e le verdure dell'orto hanno visto un autentico boom di presenze e prenotazioni durante l'estate 2020. «Nei prossimi mesi insegnerò a piccoli gruppi di amanti della montagna come conservare le verdure invernali e preparare strudel, torte di mele, pesto di cavolo nero e sale aromatico», aggiunge.

L'anno difficile appena trascorso ci ha insegnato a utilizzare il tempo a disposizione per avvicinarci a un turismo immerso nella natura, fatto di passeggiate nei boschi e all'aria aperta e di esperienze dirette. Pratiche che gli operatori trentini proponevano già da tempo e hanno saputo perfezionare raccogliendo gli stimoli per offrire quella che pare la vacanza ideale del momento: staccare la spina e portare a casa i saperi del luogo che si visita. Trentino e agricoltura è un abbinamento ben collaudato, un patto che il territorio e gli uomini qui siglano da secoli. Terre e vallate esposte al sole, oltre a un microclima ideale, costituiscono il presupposto migliore per l'intervento dell'uomo, che per genera-



Il pesto di cavolo nero di Doris Kofler

zioni si è preso cura della montagna, talvolta creando intrepidi terrazzamenti, diventati oggi biglietto da visita della cosiddetta agricoltura eroica.

Per capire meglio questo legame, una tappa al [Museo degli usi e costumi della gente trentina](#) di San Michele all'Adige (TN) è quasi d'obbligo. All'esposizione di utensili, modelli di produzione in scala, caratelli e tini si aggiunge anche la curiosa Spiritosa, l'alambicco assicurato a un telaio di ferro munito di quattro ruote per la distillazione ambulante. L'estrema trasformazione dell'uva è uno dei simboli enogastronomici del Trentino. [Mario Pojer e Fiorentino Sandri](#), coppia inossidabile nel mondo del vino e della distillazione fin dagli anni '70, hanno fatto della grappa un vero e proprio bene di lusso mantenendone le radici contadine. È una storia di sperimentazione la loro: «Poter contare su un'azienda agricola di proprietà che produce vino ci consente di avere sempre vinacce separate dal mosto al momento giusto e con l'umidità ideale per la distillazione», spiegano.

Viene dedicata un'esclusiva attenzione alla materia prima, poiché prima della distillazione le vinacce si privano dei vinaccioli, eliminando le ruvidezze di aroma che potrebbero causare. «Legare la produzione di grappa a

quella del vino consente di valorizzare la materia prima», continuano. Inconfondibili i disegni di Albrecht Dürer utilizzati da Pojer e Sandri per rappresentare i loro prodotti, intelligente trovata di legare il territorio a nomi illustri del passato.

Il Lago di Garda e il suo clima mediterraneo sono il richiamo ideale per

trascorrere qualche giorno di pausa durante la stagione più fredda. Si possono attivare i cinque sensi al [Molino](#) di Alberto Pellegrini, a Riva del Garda. Nel suo mulino del 1903 si ascolta il rumore della macina e dello scorrere dei grani nelle condutture, si scelgono i tipi di mais dopo averne ammirato i colori giallo, bluastro e rosso, si an-

I diversi tipi di mais del Molino Pellegrini, Riva del Garda



nusano i profumi della farina appena ottenuta e si passano tra le dita le diverse tipologie. Che infine si assaggiano sotto forma di polenta bramata o integrale, le più richieste dal pubblico. «Questo luogo non è un museo: produce e commercializza la farina ottenuta. Ma il fattore umano è fondamentale: nei molini moderni ci si affida infatti alla tecnologia e tutto viene gestito da computer. Qui, invece, per ottenere farina usiamo i cinque sensi e insegniamo a utilizzarli ai nostri visitatori», spiega il mugnaio.

Chi ha subito il fascino di queste montagne è Nadia Pitto, genovese di origine, che dopo la laurea in Architettura ha deciso di trasferirsi in Val di Fassa: «La mia passione per la natura, la montagna, la terra e l'aria aperta ha trovato nella coltivazione di piante officinali la sua sintesi migliore. Ho cominciato a sperimentare questa attività nel 2012, anche se avevo un posto fisso sicuro. Tutto è iniziato con un piccolo orticello vicino casa, in cui abbinavo piante officinali a erbe aromatiche. Dopo l'essiccazione naturale ho cominciato con qualche miscelazione, da cui sono nati infusi per uso casalingo. Così, a partire dal 2016, mi sono dedicata completamente a questa attività. Il buon profumo delle mietane biologiche mi ripaga di ogni fatica», racconta.

Ma Nadia non è soddisfatta e nel 2018 inizia a coltivare anche cereali. Il programma di produzione e trasformazione di erbe aromatiche in aggiunta alla coltivazione di frumento, orzo e grano saraceno a più di 1.300 metri sul livello del mare diventa un caso nazionale. Così, nello stesso anno, viene premiata ad [AgriAcademy](#), il progetto di alta formazione di Ismea in collaborazione con il ministero delle Politiche agricole, alimentari e forestali. Le farine integrali le danno l'opportunità di creare un'azienda completamente autonoma, [Fiores](#), e di cominciare un percorso che la porta a inaugurare, nel giugno 2019, un nuovo laboratorio di trasformazione con uno spaccio aziendale, un agriturismo e una casa sull'albero, ai margini del bosco.

«Le stanze sono realizzate con una struttura di legno e un cappotto in sughero per il risparmio energetico.

Il ricambio d'aria è garantito da una ventilazione meccanica e controllata: si immette in continuazione quella pulita dall'esterno, espellendo quella viziata. Quando abbiamo optato per questo sistema di purificazione non era ancora scoppiata la pandemia. Oggi è un modo sicuro per arrieggiare senza dover in continuazione aprire le finestre, evitando cali di temperatura nelle camere, specie durante il periodo invernale, applicando alla lettera il concetto di sostenibilità energetica», spiega Nadia. E, al risveglio, per colazione solo prodotti aziendali.

Sul Lago di Ledro, le buone pratiche portano il nome della [Farmacia Foletto](#). A Pieve di Ledro si può conoscere il lavoro degli speziali per la produzione di sciroppi, saponette e creme idrattanti grazie a erbe officinali e olio del Garda. Insieme a Lucia Minari, la pronipote di Angelo Foletto che a fine '800 aprì la spezieria, si esplora l'opificio: «Si possono scegliere i laboratori che più interessano su appuntamento. Tra le curiosità che si incontrano nelle cinque sale del museo ci sono un erbario e un antico macchinario per comprimere le polveri e ottenere compresse e albarelli che contenevano principi attivi. Insieme ai visitatori, si preparano anche caramelle al limone con il suc-



La spezieria della Farmacia Foletto, Pieve di Ledro

co dei frutti raccolti sul Garda, mentre poi riutilizziamo le scorze per liquori, limoncello e specialità galeniche». E a casa si porta una fetta di Trentino.

[masokofter.com](#)
[pojeresandri.com](#)
[molinopellegrini.it](#)
[fiores.it](#)
[foletto.net](#)

La casa sull'albero dell'azienda agricola Fiores, Val di Fassa

