

Founder Piero Pardini 

The Wolf Post

Wine Reviews

[Confronto \(Di\)Vino](#) [Recensioni & Punteggi](#) [Guida \(Di\)Vino](#) [Storie \(Di\)Vino e Olio EVO](#) [Submissions](#) [ENG](#) [Q](#)

[Storie \(Di\)Vino e Olio EVO](#)

Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

by Veronica Lavenia



Written by [Veronica Lavenia](#)

Tra le varie proposte del turismo enogastronomico italiano, il Trentino emerge per la generosità del suo territorio, ricco di saperi e sapori.

La **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** offre al turista l'opportunità di un viaggio culturale ancora prima che enogastronomico. Conoscere il Trentino, attraverso i prodotti di eccellenza, come i vini e le grappe, le mele, la frutta e la verdura, i salumi e i formaggi, i prodotti ittici e l'olio extra vergine di oliva Garda trentino, ma anche il miele e la farina, significa radicarsi in una realtà nota per la qualità dei prodotti e per le meraviglie paesaggistiche simbolo di benessere.

Per garantire qualità e sicurezza al turista/consumatore ogni Strada del vino e dei sapori del Trentino si è data un disciplinare, sottoscritto da tutti gli aderenti, che stabilisce i requisiti minimi che ogni categoria deve rispettare.

Scopriamo di più dalle parole di Sergio Valentini, Presidente della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**.

[Privacy & Cookies Policy](#)





©Strada Vino e Sapori del Trentino

Da quando è nata la vostra Associazione "Strada del Vino e dei Sapori del Trentino" a oggi quali obiettivi prefissati avete raggiunto e quali quelli ancora da raggiungere?

Regolamentate dalla legge 268/99 e da successivi provvedimenti, le **Strade del Vino** sono associazioni senza scopo di lucro che nascono per gestire itinerari enogastronomici, valorizzando i territori e le loro eccellenze.

Nei primi anni 2000, in Trentino, ne sono sorte sette. La prima è stata quella della Vallagarina (2003), seguita da quella del Lago di Garda-Dolomiti Brenta (2004) e, negli anni successivi, da quella di Colline Avisiane, Faedo, Valle di Cembra; di Trento e Valsugana e, infine, della Piana Rotaliana: cinque realtà che, per affinità di tipologia di produzioni, nel 2013, sono convogliate in un'unica grande associazione - pur mantenendo attivi i rispettivi Comitati Tecnici Territoriali - con l'obiettivo di fare rete, aumentando il proprio ruolo di interlocutore istituzionale, e professionalizzare le risorse. Hanno, invece, mantenuto una propria specifica autonomia la Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e Sole e della Strada dei Formaggi delle Dolomiti, nate entrambe nel 2004 e impegnate a valorizzare *in primis* le produzioni caratteristiche dei rispettivi territori.

Per la **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** il primo obiettivo è quello di sviluppare il turismo enogastronomico: una competenza specifica attribuita per legge provinciale ma che ha avuto priorità solo negli ultimi anni, in un primo momento perché i confini territoriali non consentivano di avere un bacino sufficientemente attrattivo e, in seguito all'unificazione, perché si è scelto di prediligere la gestione operativa funzionale agli eventi.

Nel corso degli ultimi anni, in tal senso, sono stati creati i **Viaggi di Gusto**, pacchetti standard rispetto ai quali lo staff della Strada ritaglia proposte su misura per soddisfare le specifiche esigenze del turista, con l'intento di rendere ancora più memorabile l'esperienza di vacanza e stimolare un efficace e proficuo passaparola.



©Strada Vino e Sapori del Trentino

Tra gli obiettivi, inoltre, vi è quello di proseguire nel percorso di riconoscimento della Strada quale ente di riferimento per il supporto alla promozione del mondo produttivo trentino. Tra le conferme più importanti, in tal senso, sicuramente rientra l'incarico di coordinamento delle manifestazioni enologiche provinciali affidato all'Associazione dalla Pat.

Tanti poi i progetti in tema di "cultura di prodotto", come le occasioni formative per gli stessi operatori del settore, che quest'anno vanno nella direzione della nuova progettualità turistica, e le collaborazioni con le scuole, come quella con l'Istituto Alberghiero di Levico Terme e Rovereto con cui la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, per ben quattro anni consecutivi, ha attivato il progetto Ambasciatori del territorio, orientato proprio a contribuire a formare cuochi e personale di sala in grado di esaltare al meglio le caratteristiche di ogni eccellenza, sia in fase di preparazione, che in fase di servizio.

Privacy & Cookies Policy





©Strada Vino e Saperi del Trentino

Attraverso quali servizi/attività promuovete la divulgazione delle specialità della provincia, in particolare vino e olio Extra vergine di oliva?

Le eccellenze enogastronomiche che caratterizzano il nostro territorio sono frutto non solo di un ambiente straordinario, ma anche dall'attenzione e dall'amore di chi lo lavora, in cui si alternano differenti tipologie produttive e operative, sono raccontate ed esaltate, durante tutto l'arco dell'anno, da numerose iniziative che la Strada del Vino e dei Saperi organizza nel corso dell'anno, come **Gemme di Gusto**, vero e proprio inno alla primavera dove gli operatori permettono di far conoscere ai propri ospiti il risveglio della natura, o **DiVin Ottobre**, ricco calendario di eventi che vede protagonisti tutti i soci della Strada in tutti i weekend del mese, ma anche tutte le rassegne enogastronomiche dedicate ai vini testimonial che hanno luogo da marzo a dicembre su tutto il territorio dell'associazione (le prossime saranno **A tutto Marzemino** e **A tutto Teroldego**).

Ma il mondo della **Strada del Vino e dei Saperi del Trentino** può essere scoperto anche grazie ai **Viaggi di Gusto**, proposte vacanze, che vengono costruiti su misura a seconda delle esigenze degli ospiti per garantire un'esperienza davvero unica e memorabile. E, per i più "eco-friendly", a disposizione anche **"Vacanze green... di gusto"**, in cui il viaggio è studiato con spostamenti su mezzi "green", pranzi e cene presso locali attenti all'ambiente, menù a ridotta emissione e visite a cantine biologiche.



©Strada Vino e Saperi del Trentino

Tali proposte sono state poi affiancate dalle **Esperienze di gusto**, nuove ed entusiasmanti esperienze di gusto da vivere a piedi, in bici o in treno. Si tratta di **Taste & Bike**, **Taste Walk** e **Taste & Train**: percorsi a tappe, gestibili in totale autonomia, che prevedono una serie di soste Food & Wine presso gli associati della Strada. Passo dopo passo o pedalata dopo pedalata, ci si potrà quindi soffermare presso i diversi produttori enogastronomici per visite dedicate e immancabili degustazioni finali. E poi ripartire alla volta di uno dei tanti ristoranti che propongono piatti 100% trentini abbinati a vini locali. Non mancano le occasioni per fare un tuffo nella storia o simpatiche pause in fattoria, ma anche di partecipare a laboratori di cucina e creativi.

Durante tutto l'arco dell'anno vengono poi promesse le visite ai produttori food&wine anche nei weekend: passeggiate nei vigneti, visite in distilleria, ma anche degustazioni di olio extravergine di oliva aspettano gli ospiti della Strada (tastetrentino.it/weekendincantina e tastetrentino.it/weekendcolproduttore).



©Strada Vino e Saperi del Trentino

Quali sono le peculiarità vinicole del vostro territorio?

La **Strada del Vino e dei Saperi del Trentino** è un percorso ideale, una raccolta di prodotti di eccellenza, un mondo di piaceri per il palato. In quest'affascinante territorio, che passa da un ambiente mediterraneo ad un paesaggio tipicamente alpino, oltre alle stuzzicanti produzioni gastronomiche si incontrano le eccellenze dell'enologia locale.



©Strada Vino e Saperi del Trentino

Fra tutti spicca il **Trentodoc**, straordinario metodo classico, raffinato e maestoso, vero fiore all'occhiello di tutto il Trentino. In Valle dei Laghi da tempo immemorabile si coltiva la **Nosiola** che, con l'appassimento, si trasforma nello straordinario **Vino Santo**. La zona è nota anche per le numerose aziende che qui, come in tutta la provincia, distillano la preziosa **grappa trentina**. Nella Piana Rotaliana si produce l'autoctono **Teroldego Rotaliano**, rosso intenso e pieno di sfumature, mentre la Val di Cembra è la terra del profumato **Müller Thurgau**. Fra Rovereto e la Vallagarina spicca il **Marzemino**, vitigno che qui dà il meglio di sé.



©Strada Vino e Saperi del Trentino

Dal vino al cibo il percorso è obbligato. Fra i **formaggi** ricordiamo la **Spessa DOP delle Giudicarie**, il **Vezena** e il **Nostrano del Baldo**, oltre alle piccole produzioni di malga. I **salumi** rimandano ad antiche ricette, oggi produzioni uniche: **Lucanica trentina**, **Ciuga del Banale**, **Carne Salada** e **Carne Fumada**. Per chi predilige le verdure, ci sono i **prodotti bio della Val di Gresta**, il **broccolo di Torbole**, presidio Slow Food, o in primavera gli **asparagi di Zambana**, da condire con **olio extravergine d'oliva DOP Garda trentino**, in abbinamento alle tradizionali farine di **mais Spin della Valsugana** e **mais nostrano di Storo**. Non mancano, infine, le **prelibate produzioni di acqua dolce**, quali **trote** e **salmerini**, e ovviamente le mele, tra i simboli più riconosciuti delle nostre terre.



©Strada Vino e Saperi del Trentino

Può descrivere, in breve, la Strada e quali territori di interesse culturale ed enoturistico esso attraversa?

La **Strada del Vino e dei Saperi del Trentino** è un'associazione composta da oltre **340 soci**: enti e aziende produttive riuniti dal comune intento di valorizzare la propria terra, attraverso la scoperta del territorio - tra storia, cultura e tradizioni - e dei suoi prodotti enogastronomici.



©Strada Vino e Saperi del Trentino

Al suo interno, dunque, si confrontano produttori di vino, salumi e formaggi, ma anche ristoratori guidati dalla voglia di proporre ai propri ospiti menù caratteristici, oltre agli agriturismi e a chi dedica la propria attività alla vendita di prodotti autoctoni sugli scaffali delle proprie botteghe.

Trento e Valsugana, Vallagarina, Piana Rotaliana, Lago di Garda-Dolomiti di Brenta, Valle di Cembra: sono questi i territori della **Strada del Vino e dei Saperi del Trentino**. Luoghi accomunati da paesaggi incantevoli costellati da realtà impegnate a produrre, proporre e valorizzare le eccellenze enogastronomiche trentine.



©Strada Vino e Saperi del Trentino

Perché scegliere il turismo enogastronomico del Trentino da voi proposto?

Turismo lento e genuino, che permette di abbinare l'enogastronomia alla natura, ma anche all'arte, alle tradizioni ed alla storia.

Le nostre proposte vacanza si caratterizzano per essere "tagliate su misura" in base alle esigenze dell'ospite e quindi cercando il connubio perfetto tra i suoi interessi.

La nostra forza sta proprio nel poter coniugare varie forme di turismo, ma soprattutto nel portare gli ospiti in vari territori del Trentino, facendo loro scoprire le olivaie del Lago di Garda, ma anche le malghe della Val Rendena, i vigneti terrazzati della Val di Cembra e altre bellezze e facendo loro conoscere i veri artigiani del gusto. Riteniamo infatti che il contatto con il produttore sia fondamentale, dal momento che può portare i viaggiatori nella sua azienda, raccontando loro la sua realtà e come nascono i suoi prodotti.



©Strada Vino e Saperi del Trentino

Per rimanere aggiornati sulle nostre attività:

Sito tastetrentino.it/vino | Blog stradavinotrentino.com

Youtube [Strada del Vino e dei Saperi del Trentino](#) | Facebook [Strada Vino Trentino](#) | Eventi enogastronomici in Trentino | Twitter [VinoDolomiti](#) | Instagram [VinoDolomiti](#) | [#stradavinotrentino](#)