



Notizie

Vacanze in montagna tra rifugi, cantine, ristoranti e malghe. Un itinerario del gusto tra le vette del Trentino

30 Dic 2023, 12:43 | a cura di [Massimiliano Rella](#)



Uova di Pasqua: le 10 più belle del 2024 (più una solo per ricchi)



In Italia c'è una scuola per diventare malgari che ha dato vita a nuova generazione di imprenditori

Tempo di montagna, tempo di escursioni tra le piste da sci. Siamo in Trentino: qui a ogni altitudine trovate i sapori giusti. Ecco una provincia che molto sa offrire sul fronte del vino e del cibo, per non parlare della proverbiale ospitalità



Ascolta questo articolo ora...



Verticale, profondo, d'annata: tutto il gusto del Trentino dal basso verso l'alto; dalle valli e dai laghi fin sopra le malghe più isolate, in una scalata dei sapori che non è soltanto vezzo panoramico, ma ricerca di tipicità e ingredienti d'alta quota, prodotti e materie prime eccellenti, frutto – anche – di ambienti e territori estremi, quell'ingrediente microclimatico e orografico irripetibile, unico, esclusivo.

Trento, a soli 194 metri slm, è il nostro trampolino di lancio in una provincia fra le più verticali d'Italia, modellata dal basso verso l'alto da un'agricoltura sostenibile e dai suoi "eroici" protagonisti: vignaioli, contadini, malgari, allevatori e - perché no – macellai, cuochi, chef; cioè i trasformatori di carni, verdure e pesci d'acqua dolce che finiscono sulla tavola.



Arrivano le bottiglie di cartone per il vino. La mossa del supermercato spiazza i clienti





Le pupitre di Cantina Ferrari (Trentodoc). In apertura il musetto di vitello in crosta di cereali con tartare di molluschi, brodo di mela verde, sedano selvatico e insalata in osmosi: piatto di chef Paolo Donei a Malga Panna, Moena

Cantine di montagna

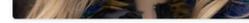
A queste altezze il protagonista di lusso è Sua Altezza Bacco e la sua corteo un impressionante mosaico di vigne terrazzate, come quelle della Val di Cembra, fra i 300 e i 900 metri slm. Questo paesaggio estremo vede in prima fila i 300 viticoltori "acrobatici" della cooperativa **Cembra Cantina di Montagna** ed è anche teatro di sperimentazione per innovatori come Fiorentino Sandri e Mario Pojer, di cantina **Pojer Sandri**, che vent'anni fa in località Grumes introdussero, tra i primi in Italia, i vitigni Piwi resistenti alle malattie fungine per fare i vini del progetto Zero Infinito, cioè senza trattamenti in vigna e in cantina e l'ideazione di sistemi ad hoc per "pulire" le uve e minimizzare l'ossidazione. Però il principale ingrediente della qualità rimane il Trentino, un territorio unico per escursioni termiche e microclimi. «Un territorio con suoli misti di calcare e porfido, sacche d'argilla, e più si sale in alto, più aumentano l'escursione e l'acidità, dunque la longevità dei vini – sottolinea **Fiorentino Sandri** – E poi l'Ora del Garda, un vento tipico del lago, e le correnti del Brennero e dalla Val di Non che risalgono verso la piana Rotaliana creano condizioni che permettono di non intervenire o di ridurre i trattamenti».

0 - 500 metri: olii, grappe e caffè storici

Passiamo attraverso quelle "porte delle meraviglie" che sono Trento, Riva del Garda e Rovereto, il primo assaggio di un percorso nella verticalità del gusto e dei sapori trentini. Prima tappa all'**Enoteca Provinciale**, nel cinquecentesco **Palazzo Roccabruna**, a Trento, esposizione di bottiglie storiche e una novantina di etichette in degustazione, oltre a birre artigianali e grappe. Potremmo, però, avvicinarci al Trentino anche dal Garda, terra di oli extravergini di cultivar casaliva. E qui pernottiamo tra gli ulivi nelle camere di **ArcOlive**, poi andiamo a esplorare pregi e difetti del mondo extravergine esercitandoci col percorso sensoriale (visivo e olfattivo) allestito da **Olio Cru**, premiato frantoio di evo Classico, Bio e Garda Dop; e presenza di punta della nostra guida Oli d'Italia.

Cambiamo genere ma non territorio entrando nella "Miglior Pasticceria Salata 2023" del Gambero Rosso: è **Garda Foodie**, un laboratorio e negozio da peccatori; difficile resistere alle tentazioni di **Matteo Tinti**, pasticciere-designer ciociaro di Fiuggi. Fra le sue dolci creazioni tartellette di frutta fresca; mousse al tea matcha con bisquit al tea matcha e coulis di mirtillo; cioccolato e lampone con croccante di nocciola, biscuit di cacao e cremoso di fondente. Dal dolce alla grappa c'è giusto il tempo di risalire da **Pisoni**, a Pergolese, Valle dei Laghi, 241 metri slm, dove il "veterano" **Arrigo Pisoni** - & figli - distilla vinacce in un impianto discontinuo a bagnomaria e affina bottiglie Trento Doc metodo classico in un bunker della seconda guerra mondiale; temperatura costante a 10 gradi centigradi, fermentazione lenta e perlage finissimo.

Gli amanti del superalcolico possono però proseguire per Santa Massenza, il borghetto dei distillati d'autore - 129 abitanti, 5 distillerie - un'isola, un mondo a sé, ispirato da vitigni semi-aromatici e aromatici e da stili personali e di famiglia. A dicembre ospita "Alambicchi Aperti", l'evento dell'**Istituto di Tutela Grappa del Trentino**.



"Insulti sessisti, una donna che parla di alcol non è credibile". La denuncia dell'influencer della grappa
Francesca Bardelli Nonino



A Sabaudia arriva una bakery contemporanea con cornetti francesi e caffè specialty



Gambero Rosso Premium

RISTORANTE
La Loggia di Villa San Michele al Belmond Florence
Un vecchio monastero trasformato in resort di lusso: si cena in terrazza con vista su Firenze...
Firenze [FI]

STREET FOOD
FoodBox
Gli amanti del fritto devono venire al box 66 del Mercato di Testaccio per trovare le...
Roma [RM]

CAFFÈ & BAR

VINO
Moscato d'Asti Canelli SiFaSol 2022
Giacomo Scagliola | Piemonte
piumante dolce bianco

VINO
Teroldego Rotaliano Lealbere 2021
Roberto Zeni | Trentino
rosso

VINO
Graminè 2021
Longariva | Trentino | rose

VINO
Trentino Marzemino Mas'Est 2022
Conti Bossi Fedrigotti | Trentino
rosso

SECONDI
Polpette di broccoli

PRIMI
Gnocchi di pane alle Peppe Guida

ANTIPASTI
Gamberi al sale, profumi di erbe bruciate e agrumi
Gianfranco Pascucci
Per i più esperti



Ristorante Vecchia Sorni a Sorni di lavis



Rovereto, gusto e stile in Vallagarina

Per gusto e stile, però, a fare scuola è soprattutto Rovereto, in Vallagarina, a 204 metri slm. Ospita infatti il MART, prestigioso museo d'arte moderna e contemporanea, la Casa d'Arte

Futurista, intitolata a Fortunato Depero (1892-1960), pittore, scenografo, pubblicitario e artista eclettico, mentre nel mondo del bar è la cittadina di **Bontadi**, la più antica torrefazione d'Italia. Fondata nel 1790 questa storica caffetteria vanta pure un sorprendente **Museo del Caffè**, il terzo più ricco al mondo con 300 macchine per bar e caffettiere domestiche: varie Gaggia anni '40 e '50 per l'espesso; caffettiere per vagoni treno; addirittura motociclette con tostatrice dietro il sellino per miscele on the road; tutti pezzi di design e modernariato.

Appollaiato invece a 287 metri il ristorante **Vecchia Sorni** è una "scatola" di legno sulle colline vitate, un belvedere sulla piana Rotaliana. Nel dopo Covid l'arrivo dello chef siciliano **Giuseppe Asaro**, in tandem col trentino **Lorenzo Callegari**, ha innalzato la cucina con ricette contemporanee, dalle fusion alpino-mediterranee come il "Cervo del Sud, salsa alla 'nduja, cime di rapa, gnocchetti di patate viola" ai giochi creativi di un "Asparago di Lago, Asparago di Terra", che è – quello di lago – una formina di asparago composta da mousse di trota, aglio orsino e clorofilla di prezzemolo e – quello di terra – riempita di insalatina d'asparagi bianchi di Zambana con olio evo, sale, aceto e salsa bolzanina sifonata, più polvere di speck, polvere d'olive ed erba cipollina. Erbe e ortaggi che sono coltivati a queste altezze nell'orto del ristorante e da contadini locali.

Stiamo volando ancora bassi, sui 300 metri appena, quando bussiamo a **Maso Grener**, la cantina di **Fausto Peranoter**, per anni enologo di Lavis e oggi piccolo produttore con tre ettari di nosiola, chardonnay, sauvignon e pinot nero. Tra un calice e l'altro la conversazione prende slancio.

«Il Trentino – premette Peranoter – ha un'orografia molto variegata per terreni, esposizioni, altimetria e microclimi: è questo il suo capitale. Se i cambiamenti climatici preoccupano, il caso del Trentino dimostra al contrario maggiore resilienza: le zone, le esposizioni, la diversità dei suoli lo mettono al riparo più che altri luoghi. Un altro aspetto – osserva Peranoter – è che non ci sono terreni abbandonati nonostante le difficoltà della montagna, anzi tanti giovani sono interessati a entrare in agricoltura. Qui, il fenomeno dell'abbandono della terra non si è verificato».



Acqua, castagne e mais di montagna

All'Orrido di Ponte Alto, a Cognola (390 mt), l'altezza comincia a sortire vertigini e forti impatti visivi, oltre che sensoriali: merito di una cascata verticale di 40 metri, creata da uno sbarramento sul torrente Fersina. L'acqua, lo sanno anche i bambini, è elemento fondamentale ma quella fresca e sorgiva che scende dell'Adamello (3.539 mt) è letteralmente indispensabile per un allevamento ittico come **Troticoltura Armanini**, in quel di Storo, Val del Chiese, a circa 400 metri slm.

«La qualità e la purezza dell'acqua sono fondamentali per il salmerino alpino, un pesce autoctono dei laghi sopra i 1.500 metri e che noi alleviamo da una ventina d'anni – ci spiega **Andrea Armanini** – Oggi per la carne più delicata e leggermente sapida ha soppiantato la trota nell'alta ristorazione».

La Trota e il Salmerino del Trentino Igp sono alimentati secondo il protocollo dell'**Associazione Troticoltori del Trentino**, che prevede mangimi liberi da Ogm, buon contenuto di farine di pesce, ricchezza di Omega3 e basso contenuto di grassi. «L'altezza è molto importante ...». A parlare, stavolta, è un altro **Armanini**, il signor **Mario**, cuoco e proprietario di **La Polentera**, agriturismo in cui non si cade in errore: il piatto forte è il tris di polenta; cioè la Carbonera, con pasta di salame, burro e formaggio della valle; la Macafana, con erbe lacustri, formaggio delle valli e cipolla in burro; e di patate rosse lessate, con farina gialla di Storo, fondo di cipolla, formaggio valligiano e Trentingrana. L'elemento basilico, però, è pur sempre il mais nostrano di Storo.

«Sì, l'altezza è importante – riprende il discorso Mario Armanini – Abbiamo fatto prove a valle senza ottenere la stessa qualità, anzi col rischio di incroci con varietà diverse. Qui invece si mantiene la purezza del mais, l'altitudine allunga la vita del prodotto e il sapore ci guadagna, grazie anche a un suolo ricco di sassi. Accade lo stesso con le patate: se coltivate qui sono più saporite e durevoli».

Il bello e il buono delle vette trentine è che puoi anche goderti un Taste & Bike a pedalata assistita, come a Castione di Brentonico, sopra il Garda, con soste e assaggi over 500, un'altitudine niente male anche per una "spolverata" di maroni di Drena, con vista sul lago di Cavedine. La giovane chef **Giada Miori**, ristorante **La Casina**, attinge a un secolare castagneto di famiglia: «Crescono su terreni acidi, battuti dall'Ora del Garda, in un territorio sempre ventilato, soleggiato, ma umido – spiega Giada – Sono maroni con una nota salata più spiccata e pezzature più grandi».

La Miori li valorizza in tante ricette, mentre in estate raccoglie frutti di bosco e fragoline. Primizie – ortaggi, ma anche frutta come le varietà di mele resistenti, la topaz per esempio la pinova – che invece l'azienda **Bio Debiasi** coltiva tra i 500 e gli 800 metri, a Patone d'Isèra, «tra barriere naturali e boschi che sono un'oasi di biodiversità», racconta **Stefano Debiasi**, che è produttore di confetture, marmellate, creme di radicchio, asparagi in agrodolce, crauti rossi fermentati, etc.



Massimo Corrà: macellaio a Coredò di Predaia con l'insegna Dal Massimo Goloso

Carni, liquori e ricette sopra i 600 metri

Il lago di Ledro, il bacino di regata più alto d'Italia (655 metri slm), dà il nome a una piccola valle con altre curiosità gastronomiche, a partire dagli Gnocchi Boemi, che furono importati dalle donne del posto dopo la prima guerra mondiale, rientrate dalle Cecoslovacchia dove gli austro-ungarici le avevano rifugiate prima che l'esercito italiano riconquistasse le terre irredente, di cui Ledro faceva parte.

Sono grandi gnocchi di pasta lievitata che le sorelle **Spagnoli**, rispolverando le ricette della nonna, propongono ai clienti del ristorante d'albergo **Maggiorina**; in versione tradizionale con spezzatino di manzo al sugo o ripieni di prugna in burro fuso, zucchero, cannella e semi di papavero; in versione rivisitata, all'Amatriciana, con guanciale croccante.

Non c'è pesantezza, ma per ben digerire, l'altro indirizzo irrinunciabile, è **Foletto**, a Pieve di Ledro, il Liquorificio con Museo di un'antica farmacia e spezieria dove i Foletto, da quattro generazioni, fanno liquori, amari, digestivi e superalcolici artigianali: come il Picco Rosso, un liquore anni '40 di lamponi e fragola invecchiato 24 mesi, e la Stomatica (del 1898), una "tintura" forte e decisa di botaniche officinali e alpine; al tempo prescritta dal medico come specialità farmaceutica. Li assaggiamo nella farmacia-museo fra alambicchi, microscopi, bilancine e vetrine storiche con angolo dei "veleni".

Alle altezze di Cembra anche i macellai, però, fanno squadra. **Tito Paolazzi**, è nell'**Associazione delle Macellerie di Montagna**, rete virtuosa che promuove le razze autoctone trentine: Bruna Alpina, Grigia Alpina e Rendena. Specializzato nel dry aging, propone corsi e serate barbecue e fa ottimi speck, luganega e carne fumada. Ma per assaggiare una chicca norcina ancor più di nicchia voliamo fino a Coredò di Predaia (830 mt) **Dal Massimo Goloso** per la premiata Mortandela della Val di Non, un salume a "polpetta" nato con gli scarti del maiale, che negli anni '90 furono soppiantati da pancetta, spalla e fesa e che oggi il norcino macellaio **Massimo Corrà** vuole riabilitare in versione "Storica": cioè con lingua, cuore e diaframma. «Carni però - puntualizza Il Massimo Goloso - che rischiano di risultare mollicce al gusto. Dunque, prima vengono cotte a vapore».



L'allevatore, norcino e casaro Marco Casagrande, proprietario dell'azienda agricola Le Mandre a Bedollo, a 1.250 metri di altitudine

Latte Nobile in quota, oltre i 1.200 metri

Marco Casagrande, invece, alleva sull'altopiano di Pinè (1.250 mt) suino nero delle Alpi, vacche grigie alpine, pecore frisona e capre pezzate mochene. La sua azienda **Le Mandre** è un modello di filiera chiusa: produce e vende formaggi artigianali Tosela, caprino Casat de Caora, **yogurt misto**, gelato di fiordilatte, lardo, salsiccia luganega e qualche piatto caldo: sapori eccezionali, influenzati dal pascolo: erbe montane d'estate, fieno di qualità d'inverno, che sono sfalciate a inizio fioritura e ricche di betacarotene, fonte di vitamina A, che ingiallisce la pasta dei formaggi.

«Per un latte nobile – puntualizza Casagrande – la vacca deve cibarsi di almeno sette tipi d'erbe e trovarsi molto distante da centri urbani e industriali, per km in linea d'aria ... La montagna trentina ci permette queste condizioni».

L'ultima arrampicata è verso **Malga Panna** (1.400 mt), il ristorante gourmet d'alta quota dello chef stellato **Paolo Donei**, esperienze da Igles Corelli, Heinz Winkler e altri, per quindici lunghi anni, «fin quando – ricorda Donei - presi consapevolezza di voler reinterpretare l'identità della mia terra». Traduzione: ricette come "Späetzle all'erba orsina, caprino fresco e infuso affumicato allo speck" e il "Filetto di cervo, insalata di barbabietola, radicchio trevigiano tardivo, fragole in carpione, riduzione di pinot nero".

Sintesi: alta cucina di qualità in una ex stalla di famiglia, simbolo di un passato povero e contadino. Dalle stalle alle stelle, verrebbe da dire, ed è proprio la classica storia a lieto fine.

Strade del vino: ecoturismo sostenibile

«Il 2023 è stato l'anno dedicato al socio, con visite, interviste, ascolto e analisi di mercato: obiettivo, costruire un'offerta enoturistica più articolata e attrattiva – spiega **Sergio Valentini**, presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino – La Strada ha un suo disciplinare che prevede, tra i punti salienti, di dare valore all'accoglienza, di utilizzare in misura maggioritaria i prodotti di territorio, di filiera e della rete associativa, ma anche di apportare esperienza agli ospiti. Vogliamo puntare sempre più su un enoturismo sostenibile mettendo a frutto le attività dei nostri soci, dai più piccoli ai più grandi. Raggruppiamo complessivamente 330 attività pubblico-private: cantine, ristoranti, botteghe del gusto, Comuni, Apt, agriturismi, produttori di salumi, formaggi, prodotti ittici, confetture e tante specialità. E vantiamo un ventaglio di prodotti ampio, completo e invidiabile: formaggi come la Spressa Dop delle Giudicarie, il Vezzena e il Nostrano del Baldo; salumi come la lucanica trentina, la Ciuiga del banale, la carne salada e la carne fumada. Tra gli ortaggi il broccolo di Torbole, che è un presidio Slow Food o i pregiati asparagi di Zambana. E poi trote, salmerini, mais spin della Valsugana, mais nostrano di Storo e l'ottimo olio

extravergine Garda Dop. Cerchiamo anche di animare il territorio attraverso tanti eventi, ad es. Gemme di Gusto in primavera e Divin Ottobre in autunno. Organizziamo infine pacchetti e viaggi di gusto con varie formule e durate, ad es Alambicchi e Castelli, le Vacanze green di gusto e varie proposte giornaliere come Taste & Walk, Taste & Bike e Taste & Train. Ci stiamo impegnando, i risultati si vedono, ma c'è ancora tanto lavoro da fare».

Pause gourmet tra piste nere e ciaspolate

Nelle località sciistiche dei grandi numeri, tra rifugi e baite c'è chi ripensa a tipicizzare la cucina e a rinnovarla con ricette d'interpretazione, pescando tra i fiumi, le valli e i monti trentini. Sprint vincente, che piace e fidelizza. Es. ai Rifugi Paganella (1.440 mt) il **Meriz Alpin Lounge** punta sulla cucina rivisitata dello chef **Massimo Bosetti**. In tavola anche formaggi di piccoli caseifici, verdure in agrodolce ed erbe spontanee come il "radicchio dell'Orso", sorta di tarassaco selvatico delle alte vette.

Ad Andalo il **Corona Dolomites Hotel**, design moderno, tanto legno, piscina panoramica, stuzzica la gola con le ricette d'ancoraggio trentino dello chef **Mattia Dallavalle**. A tavola "canderli al radicchio tardivo con salame ciuiga del Banale e Trentingrana" e "boconcini di manzo con crema di riso al Lagrein e fonduta affumicata".

Si sale in vetta a **La Montanara** (1.600 mt) il rifugio della famiglia **Sartori**, base di partenza per ciaspolate, sci alpinismo e slittino fra le Dolomiti del Brenta. E dopo tanto sport salsicce trentine con crauti, gnocchetti alle erbe di monte, zuppe e strudel fatti in casa.



GLI INDIRIZZI

Cantine

Cembra
Cantina di Montagna
CEMBRA LESNAGO (TN)
CEMBRACANTINAMONTAGNA.IT

Ferrari
TRENTO — FERRARITRENTO.COM

Maso Grener
LAVIS (TN) — FRAZ. PRESSANO
MASOGRENER.IT

Pisoni
PERGOLESE (TN) — PISONI.IT

Pojer Sandri
FIEIDO (TN) — FOJERSANDRI.COM

Ristoranti

La Casina
DRENA (TN)
RESTORANTELACASINA.COM

La Cacciatora
MEZZOCORONA (TN)
RESTORANTELACACCIATORA.COM

La Montanara
MOLVENO (TN)
RIFUGIOLAMONTANARA.IT

La Polentera
STORO (TN) — LAPOLENTERA.IT

Malga Panna
MOENA (TN) — MALGAPANNA.IT

Meriz Alpin Lounge
DOLOMITI PAGANELLA - STAGIONE FAI
LOC. ROCCA — PAGANELLARIFUGI.IT

Foodshop

Agraria Riva del Garda
FRANTOIO, CANTINA E SHOP GOURMET
RIVA DEL GARDA (TN) — AGRIRIVA.IT

Bio Debiasi
ISERA (TN) — FRAZ. PATONE
BIODEBIASI.COM

Bontadi Museo & Caffè
ROVERETO (TN) — BONTADI.IT

Dal Massimo Goloso
PREDSA (TN) — FRAZ. COREDO
DALMASSIMOGLOSO.COM

Foletto
Liquorificio & Museo
LEDRIO (TN) — FRAZ. PIEVE
MUSEFOLETTI.IT

Garda Foodie Pasticceria
RIVA DEL GARDA (TN)
GARDAFOODIE.IT

Macelleria Paolazzi
CEMBRA (TN)
MACELLERIAMONTAGNA.IT

Macelleria Zanotelli
CEMBRA (TN) — TASTETRENTINO.IT

Olio Cru

FRANTOIO E SHOP GOURMET
RIVA DEL GARDA (TN) — OLIOCRU.IT

Troticoltura Armanini
STORO (TN) — ARMANINI.IT

Gourmet Hotel

ArcOlive
ARCO (TN) — ARCOLIVE.IT

Corona Dolomites Hotel
ANDALO (TN)
CORONADOLMITESHOTEL.COM

Maggiorina
LEDRIO (TN) — ALBERGOMAGGIORINA.IT

Maso Carpenè
ISERA (TN) — MASOCARPENI.COM

Info

Strada del Vino
e dei Sapori del Trentino

TRENTO
STRADAVINOTRENTINO.INFO

Enoteca Provinciale
PALAZZO ROCCABRUNA
TRENTO — PALAZZOROCABRUNA.IT