

LUOGHI ECCELLENTI

Valle dei Laghi

CON I SUOI NOVE SPECCHI D'ACQUA INCASTONATI TRA BOSCHI DI CASTAGNI E VIGNETI A PERDITA D'OCCHIO, LA VALLE TRENTINA SUGGERISCE PASSEGGIATE ROMANTICHE E ATTIVITÀ ALL'ARIA APERTA, MA SEDUCE ANCHE LA GOLA OFFRENDO ESPERIENZE GASTRONOMICHE DI GRANDE SODDISFAZIONE

a cura di Daniela Falsitta, testo di Manuela Soressi, foto di Felice Scoccimarro. Si ringraziano La Casina e Hosteria Toblino per le ricette e la realizzazione dei piatti

Il lago di Toblino con l'omonimo castello del XII secolo che sembra galleggiare sull'acqua. La barriera dei monti e l'influsso del lago di Garda garantiscono alle sue sponde un clima particolarmente mite che favorisce la crescita di una vegetazione mediterranea.

SA sale&pepe

[...]



Succede ogni giorno. Al mattino si fa sentire il Pelèr, che scende dal nord a rendere l'aria umida e frizzante. Poi, nel pomeriggio, dal Garda sale l'Ora, che addolcisce l'atmosfera e increspa il lago di onde, per la gioia dei windsurfer. È questo gioco di venti a rendere unica la Valle dei Laghi, che si estende fino alla conca di Terlago, laddove un tempo si trovava il grande ghiacciaio dell'Adige. Una valle piccola e genuinamente agricola, che in soli 40 km vanta ben nove laghi, perfetti per chi ama le vacanze en plein air e il piacere del buon cibo. Perché la Valle dei Laghi è una terra d'acqua e anche di vini, distillati e frutti pregiati, "baciati" da un microclima gentile e inondati dalla luce che si riflette sulle pareti rocciose delle Dolomiti di Brenta. Una manna soprattutto per le vigne, che qui trovano terreni calcarei tra i più antichi di tutto il Trentino, e in particolare, per la Nosiola, l'unico vitigno a bacca bianca autoctono del Trentino, portabandiera della viticoltura locale.

In effetti, viaggiando nella Valle, si entra in un vigneto diffuso: contenuti da muri a secco, i filari coprono ordinati terrazzamenti che digradano da 800 a 200 metri di altitudine, arrivando a lambire i laghi. Come succede a Cavedine, il fratello minore del Garda, altrettanto amato dai surfer ma ben più bucolico e tranquillo. O al lago di Toblino, con il suo suggestivo castello che sembra emergere dall'acqua, su cui si affaccia il vigneto del Maso Toresella, da cui Cavit ricava una cuvée di quattro varietà e uno Chardonnay in purezza di grande carattere.

A dominare la scena è sempre la Nosiola, un'uva delicata dalla doppia personalità. Se ne ottiene un vino bianco leggero, perfetto per gli aperitivi, ma soprattutto un pregiato passito, frutto della secolare tradizione nell'appassimento delle uve. A dispetto del nome, il Trentino Dop Vino Santo non è un vino da messa: le uve venivano vendemmiate il 1° di novembre, festa di tutti i santi, e lasciate in soffitta su graticci di canne di lago (le arèle) fino a Pasqua. Dopo sei mesi di essiccazione (la più lunga al mondo) e almeno quattro anni di invecchiamento (ma si arriva anche a dieci), prima in botte e poi in bottiglia, si ottiene un passito seducente, poco alcolico (12-13°), che sorprende per le note fresche e diventa via via più pieno e persistente. Un passito a tiratura limitata (20mila bottiglie l'anno), da accompagnare con formaggi di carattere e dolci secchi.

Per scoprire un altro prodotto della Valle, occorre spostarsi a Santa Massenza, probabilmente il borgo italiano con la maggior concentrazione di distillerie (cinque, una ogni 30 abitanti). La tradizione è celebrata a dicembre con una grande festa: la Notte degli Alambicchi Accesi, in cui rivive l'antico rito della cotta delle vinacce, ossia le 24 ore concesse un tempo a ogni famiglia per distillare tutte le sue uve dell'anno.

Per immergersi nel mondo dell'uva si può poi seguire il Sentiero della Nosiola, un anello che si snoda tra gli oliveti, i boschi e i vigneti, sotto le cui pergole in agosto si piantano i broccoli da gustare a dicembre.

Di storie di ortaggi è piena la valle, così come di iniziative per difendere il suo patrimonio di biodiversità. A Pergolese Chiara Garin e Stefano Benetti hanno avviato un giardino di erbe aromatiche, arbusti, ortaggi e frutti antichi, dai corbezzoli all'olivagno, e hanno introdotto il forest farming per coltivare nei boschi di abeti, sui tronchi di carpini e querce, i pregiati funghi shiitake, utilizzati nelle cucine di importanti chef. Invece a Drena i protagonisti sono i poderosi castagni secolari (alcuni hanno 300 anni). A valorizzarne i frutti è l'Associazione di tutela del "marrone" (qui lo si chiama così, ndr) di Drena, che perpetua l'antica pratica del farlet: le foglie e i ricci caduti vengono lasciati a terra per quasi un anno ed eliminati solo quando mancano 15 giorni alla raccolta. I primi marroni sono i più belli e grandi, quelli di seconda raccolta i più gustosi e gli ultimi i migliori da cucinare e mettere sotto spirito.

Le castagne sono state per secoli il pane dei poveri, benché il pane non mancasse, visto che la coltivazione dei cereali è stata presente per secoli. Da un decennio è stata reintrodotta ed è nata la filiera corta Valle dei Laghi, da cui il Molino Tecchiolli ottiene gli ingredienti della tradizionale pagnotta, fatta con farina grezza da cereali macinati a pietra. La lievitazione naturale e la cottura in forno a pietra assicurano un pane dalla crosta dorata e dalla mollica morbida e compatta, con un invitante profumo di tostato.

[...]