



Paneveggio-Pale di San Martino-Foto di Pio Geminiani

Passeggiata tra le bellezze del Trentino

Passeggiata in Trentino. L'aria è pulita e frizzante, il cielo è terso, lo sguardo viene catturato da una tavolozza di colori cangianti, dal rosso vivo all'oro, all'arancio. Ecco lo spettacolo dell'autunno del **Trentino**, pronto ad accogliere e a coccolare con i suoi paesaggi e le sue specialità, a partire dal vino, protagonista della stagione, per proseguire con leccornie tipiche che rappresentano spesso delle vere e proprie chicche.



Favrio

Gusto e storia

Le cantine del Trentino sono luoghi speciali per scoprire le storie dei produttori, degustare grandi vini e trascorrere qualche giorno di vacanza, combinando il piacere del gusto con la scoperta delle tradizioni più antiche del territorio. In Trentino sono tante le cantine che si possono visitare, e che offrono anche la possibilità di pernottare. Si può fare una passeggiata in Trentino.



Calici e relax nel giardino più “vitato” d’Europa

Risalendo il corso del **fiume Adige**, dopo una passeggiata in Trentino il nostro viaggio parte dalla **Vallagarina**, patria del **Marzemino**, il rosso caro anche a **Mozart** e da **Avio**, dove le **Cantine Vallarom** aprono anche le porte del loro agriturismo. Un tranquillo e rilassante maso, ricavato dagli edifici rurali tradizionali, totalmente circondato dai vigneti. Tre le camere, chiamate **“Flufus”**, **“Marzemino”** e **“Pinot nero”**, dedicate alle tre etichette di punta dell’azienda.

“Il più bel giardino vitato d’Europa”: così **Goethe** definiva la piana Rotaliana. Dopo una passeggiata, in Trentino, Siamo sulle **Colline Avisiane**, dove i suoli caratterizzati dalle tipiche **“terre rosse”**, originatesi oltre 240 milioni di anni fa, ne fanno un terreno ideale per la produzione vitivinicola. Proprio qui, per l’esattezza a **Pressano**, si può far tappa al **Maso Grener**, all’interno di un vigneto aziendale. Coltivato a **Chardonnay**, **Sauvignon** e in parte **Pinot Nero**, offre dal 1999 un ambiente tranquillo, ottimo punto di partenza per apprezzare le specialità del territorio. L’agriturismo ha a disposizione 6 stanze e una dependance per 4 persone, ristrutturata secondo i principi della bioedilizia. Fiore all’occhiello la sala per la prima colazione, con vista panoramica sui vigneti e sulla Paganella.



Vigneti in Piana Rotaliana

Passeggiata in Trentino tra agriturismo e cantine

Tra la **Valle dell'Adige** e la **Valle di Cembra**, ecco l'**agriturismo Cobei**, annesso alla cantina "**Eredi di Cobelli Aldo**", su una terrazza panoramica. Ci troviamo a **Sorni di Lavis**, sulle pendici verdi del **Monte Corona**, nella zona vocata per i migliori vini bianchi del Trentino. L'azienda produce Gewürztraminer e Chardonnay "**Sorni bianco**", oltre a **Nosiola IGT Vigneti delle Dolomiti** e uno spumante metodo classico che vanta ben 50 mesi di affinamento sui lieviti. La cantina, a conduzione familiare, propone nel suo nuovo "**bed & break wine**" 5 curate camere a tema, ricche colazioni e brunch in campagna.

E al **Maso Panizza di Sopra** si può vivere da vicino la quotidianità dei vignaioli, andando poi a visitare la sala degustazione che ha trovato posto nell'antica cantina privata della famiglia, la "**Caneva Fonda**", **dopo una passeggiata, in Trentino**. Tra Rovereto e Trento, non lontano dal bastione di **Castel Beseno**, nel piccolo borgo di **Calliano** si incontra la **Cantina Salizzoni**. L'azienda, nel cuore del "campo vitato" della **Vallagarina**, nasce nel 1986, e la cantina è di epoca settecentesca. Il vino emblema dell'azienda è il **Marzemino**, il rosso che, grazie alla sua eleganza, ha permesso alla Vallagarina di conquistare ottimi traguardi. L'agriturismo, 6 camere in b&b, consente di soggiornare a stretto contatto coi vigneti, ed è anche l'ideale per chi ama le due ruote, dato che si trova sulla ciclabile dell'Adige. Naturalmente ci si può dilettere degustando i vini della cantina, in abbinamento a taglieri di prodotti locali, rilassandosi in giardino.

La forte passione per il vino, il legame con la **Valle di Cembra** e i suoi vigneti terrazzati hanno spinto oltre 40 anni

fa **Fiorentino e Mario** ad aprire la **Cantina "Pojer e Sandri"**, punto di riferimento del movimento enologico in Trentino. Accanto all'azienda è nato il **Maso Besleri**, oasi di pace e luogo ideale dove trascorrere la notte dopo aver chiuso la serata in compagnia dei vini biologici o dei distillati dei proprietari. Nel cuore della **Val Bona**, **Pojer e Sandri** hanno restaurato i vecchi masi preesistenti ricavandone una caratteristica cantina per la lavorazione e la maturazione degli aceti di vino e di frutta, ma anche 5 confortevoli mini appartamenti.



Ciuiga e formaggi

Le pennellate d'oro dei terrazzamenti

Ed è proprio in questo periodo che i terrazzamenti della **Val di Cembra** coltivati a vite dipingono di pennellate d'oro i versanti della valle. Qui la **Rete di Riserve Val di Cembra Avisio** propone una serie di escursioni autunnali. Si inizia **l'11 ottobre** con un trekking letterario. La seconda tappa, il **25 ottobre**, è dedicata ai colori dell'autunno nei boschi attorno al **Lago Santo** e alla **torbiera del Lagabrun**, sulla montagna di Cembra, ad una passeggiata in Trentino.

Si attraversano splendide faggete in compagnia degli alpaca dell'azienda **agricola Silpaca**, fermandosi per sfiziose tappe enogastronomiche. Il **14 novembre** si cammina, di sera, da **Faver a Salorno (Bz)** lungo lo storico **Sentiero dei Contrabbandieri**. Dopo la visita ad una distilleria, si parte al crepuscolo per una traversata della montagna. Si va dalla Val di Cembra alla Valle dell'Adige, sui passi di chi, un tempo, si metteva in

cammino per portare a valle la grappa locale prodotta di contrabbando.



Favrio-Casa tipica-Foto L. Gaudenzio

Nettare e ambrosia: tante le occasioni di festa

I mesi autunnali sono ricchi di eventi che celebrano, alla chiusura delle vendemmie, i principali vini trentini. La **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino** organizza molti appuntamenti che consentono di avvicinarsi al mondo di Bacco (e non solo). Dopo una passeggiata in Trentino, ci sono le visite alle cantine e agli agriturismi e masi appena citati. Si sposa alla perfezione una serie di manifestazioni a tema, racchiusa nel calendario denominato #trentinowinefest, che comprende anche **DiVin Ottobre**



Foliage-Foto D. Marini

DiVin ottobre

Proprio il **Marzemino** diventa protagonista, tutti i sabati di ottobre, del programma *Taste&Bike – Speciale Marzemino*. Una giornata alla scoperta del lato goloso della Vallagarina, tra Rovereto, Mori, Isera e Nogaredo. Il tour comprende laboratorio di cucina, pranzo e varie degustazioni. Prevede

tappe in diverse aziende della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, raggiungibili in e-bike o in auto.

Il secondo weekend di ottobre sarà poi la volta di **La Vigna Eccellente. Ed è subito Isera**. **Domenica 11 giornata speciale nella "Città del Vino" di Isera**, alla scoperta di questo tipico vino rosso. Oltre a degustazioni e menù a tema, premiazione del concorso La Vigna Eccellente. E' il primo e unico in Italia e in Europa, che premia non il miglior vino, ma il vitigno più curato e l'agricoltore che lo ha coltivato.

Il terzo weekend del mese è invece dedicato al profumato Müller Thurgau. Tipico della Valle di Cembra, simbolo della viticoltura eroica dei contadini cembrani, con la **XXXIII Rassegna Müller Thurgau: Vino di Montagna**. In programma **dal 15 al 17 ottobre a Trento**, proporrà oltre 50 etichette candidate al **Concorso Internazionale Vini Müller Thurgau**. **Venerdì 16** un aperitivo speciale in cantina, sulle colline di Martignano di Trento, con **Coralli e Bollicine**. Davanti ad un calice di Trentodoc si conoscerà il Gioco dei Coralli, un gioco di carte nato dall'incontro di otto donne trentine. **Sabato 17 ottobre Caneve en festa**, cena itinerante, tra le vie del borgo di **Cembra Lisignago**. Si va alla scoperta di spumanti, vini, grappe e birre dei Cembrani DOC, abbinati ai prodotti a km 0 preparati da ristoratori e produttori della vallata.

Sabato 24 e domenica 25 ottobre ci si sposta in **Valsugana, a Roncegno Terme**, per **Aperitivo con l'autunno** con degustazioni e golose elaborazioni. Tutto a base di castagne.

L'ultimo fine settimana gli appassionati potranno seguire **Reboro. Territorio & Passione**. Un evento dedicato a questo

speciale vino rosso, nato da un progetto collettivo dei **Vignaioli della Valle dei Laghi** Ci saranno speciali abbinamenti in cantina dopo una bella passeggiata, in Trentino



Favrio-Casa tipica

I Sentieri del Gusto lungo la passeggiata in Trentino

Sempre lasciandosi tentare dalla gola, ecco che ad attendere i bongustai ci sono sentieri “speciali” che attraversano la valle di **Comano**, tra il **lago di Garda** e le **Dolomiti di Brenta**, in un territorio che è **Patrimonio della Biosfera Unesco**.

L'autunno è il momento migliore per farsi tentare, per scoprire la genuinità dei prodotti locali, e acquistare in tutta sicurezza direttamente dal contadino. Come? Seguendo suggestivi itinerari a piedi lungo i **Sentieri del Gusto** (percorribili in autonomia o con escursioni organizzate), visitando le aziende agricole e andando a conoscere di persona i produttori locali. Il tutto con il piacere di percorrere tranquille strade di campagna e sentieri in mezzo ai prati, di visitare antichi borghi rurali e scoprire scorci nascosti. I sentieri sono panoramici, punteggiati di realtà agricole locali, con punti sosta per riposarsi e ammirare il paesaggio.



Appuntamenti enogastronomici

Nei **sabati autunnali, sino al 31 ottobre**, tanti spunti per conoscere le eccellenze del territorio, scoprire come vengono coltivate e trasformate, anche grazie alla narrazione di guide esperte con le quali fermarsi poi a godere di questi sapori in due momenti: il pranzo, con i prodotti cui il sentiero specifico è dedicato, e la merenda-degustazione in un'azienda agricola. Inoltre, all'inizio di ogni percorso si trova una bacheca in cui è narrata la storia del prodotto e viene descritto il sentiero. Ecco gli appuntamenti: **10 ottobre Il Sentiero della Noce**, **17 Il Sentiero della Patata**, **24 ottobre e 31 ottobre** (in concomitanza con la sagra omonima) il **Sentiero della Ciuiga**.

Filo conduttore per tutti, l'unicità dei prodotti e la peculiarità del luogo di provenienza. Non a caso, ben due si pregiano di essere presidi **Slow Food**: la **noce del Bleggio** e la **ciuiga di San Lorenzo in Banale**. Si tratta di un antico salume povero delle **Giudicarie Esteriori**, fatto con il maiale (oggi anche le sue parti migliori) e una percentuale di rape. "La produzione, da ottobre ad aprile, oggi è molto limitata ed è mantenuta in vita da un unico norcino in **San Lorenzo in Banale** -si legge nel ricco e documentato volume *Atlante gastronomico dei prodotti regionali* (Slow Food Editore)-. Norcino che, in realtà è una famiglia cooperativa nata alla fine dell'Ottocento, per opera di un sacerdote, don Guetti". Info e prenotazioni a <http://www.visitcomano.it> pacchetto speciale 2 notti, da 90 euro a persona, compreso programma completo del sabato.



Noce del Bleggio

La regina della Val di Non on the road

Non può che essere lei, **la mela**. Frutto al quale è dedicato l'evento **"Pomaria, on the road"**, in programma **sino al 18 ottobre**, pensato anche per gustare le eccellenze enogastronomiche del territorio e conoscere le realtà aderenti alla **"Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole"**. E allora... **Andiamo a coìr!** Andiamo a raccogliere! Preparatevi ad andare in un meleto, dove saranno i proprietari stessi a far da ciceroni tra i filari, svelando i segreti della coltivazione e spiegando come si stacca in modo corretto la mela dall'albero. Al termine della "fatica", merenda a base di mele, succo, strudel, fettine di mela essiccate (costo dell'iniziativa: 15 euro a persona, con visita guidata, cassetta di mele raccolte, merenda, buono per un prodotto gratuito presso Mondomelinda.

Perfette per le famiglie le passeggiate didattiche nei meleti, con **"Mela-Spasso"** o **"La mela e la sua storia"**, abbinate a degustazioni e alla visita al meleto storico di **Cles**, che raccoglie esemplari rari di mela e pera.

Ma se avete l'animo del "piccolo chimico" e sono gli alambicchi ad affascinarvi, l'appuntamento giusto per voi è **"In compagnia dei distillatori"** della **distilleria Rossi d'Anaunia**, con degustazione finale delle grappe.



Mani in pasta e nel miele alla fine di una passeggiata in Trentino

Mani in pasta? Sì, grazie! Potrete farlo partecipando al laboratorio-degustazione **“Il tortel di patate e le sue varianti”**, in compagnia di **Bruno**, chef del **Pineta Nature Resort**. Nella cantina di Bruno si imparerà a cucinare questo gustosa frittella di patate, piatto simbolo della Val di Non. Al termine, cena in giardino con i tortei, abbinati ai salumi selezionati dal padrone di casa.

Se siete dei patiti del miele, da non perdere **“Vista al MMAPE con assaggi guidati di miele”**. Presso il **Mmape, Mulino Museo dell'ape**, in compagnia delle guide, si seguirà un lungo percorso sensoriale per conoscere le api e il lavoro degli apicoltori. E al termine, assaggio guidato dei mieli per capire che ogni fiore dona una sensazione diversa a naso e palato.

Per tutto il periodo, sarà inoltre possibile prendere parte a molte altre iniziative, tra aperitivi tematici, acquisti a km 0 al mercato contadino di Cles, visite ad aziende o a castelli.



Miele

Novità tra le Perle Alpine e Sapori

d' autunno

Il comprensorio dell'**Alpe Cimbra**, con i comuni di **Folgaria, Lavarone e Luserna** è la new entry fra le **Perle Alpine nel 2020**. L'associazione **Alpine Pearls** riunisce 21 tra le più belle località turistiche delle Alpi e promuovere un turismo di qualità, ecosostenibile e a "mobilità dolce", per una vacanza senz'auto e senza stress.

Fino al primo novembre, nell'ambito della rassegna "**Sapori d'Autunno**" si potrà conoscerla meglio facendosi tentare da una serie di proposte gourmet all'insegna dei prodotti tipici stagionali del territorio: funghi, porri, mele, zucche, castagne, selvaggina, formaggi. Da piatti tradizionali come l'orzetto alla trentina, la polenta di patate e i canederli, a rivisitazioni in chiave moderna delle ricette locali. www.alpecimbra.it. Insomma, un autunno trentino davvero per tutti i gusti.

testo di Paola Babich



Marzemino

INFORMAZIONI:

<http://www.visittrentino.info>

ARTICOLI CORRELATI:

<https://www.ilviaggiatore-magazine.it/luoghi-viaggi/val-di-fassa-dolomiti-vacanza-a-piedi-o-bicicletta/>