

Le radici rinascimentali della cultura e dei sapori alpini dell'epoca moderna: la strada del vino e dei sapori di Trento città del Concilio si presenta.

La Strada del Vino e dei Sapori Trento città del Concilio

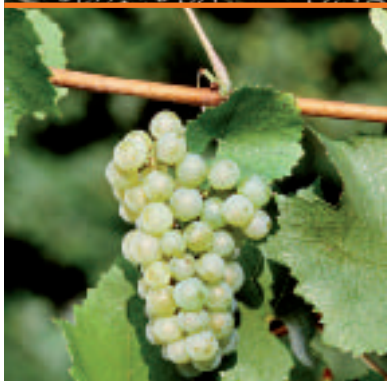
Il capoluogo trentino è uno scrigno di tesori d'arte, storia, cultura ed enogastronomia, circondato da colline e laghi, poco distante dalle Dolomiti. Infiniti eppure unici sono gli itinerari possibili: mescolano campagna e montagna al salotto culturale della città. Nasce così la Strada del Vino e dei Sapori di Trento città del Concilio, che comprende anche il Comune Terlago, il Comune di Civezzano e lo stesso Monte Bondone. È un progetto tutto nuovo di cui un protagonista è lo spumante Trento Doc, che ne segna il percorso, accompagnato dalla notorietà storica del Concilio di Trento (1545-1563) che fece vivere alla cittadina un momento di grande splendore e permise ai suoi vini di essere valorizzati e conosciuti dalle corti di tutt'Eu-

ropa. A Trento, parallelamente ai lavori austeri dei cardinali, nei palazzi dei patrizi e nelle belle case della borghesia – dove erano ospitati principi, prelati e cardinali – scorreva una vita brillante dove i vini della città erano molto apprezzati. Lo storico toscano Michelangelo Mariani parlando dei vini prodotti sulle colline di Trento, scriveva: «dal famosissimo banchetto del 25 luglio 1546 offerto dal Cardinale di Trento... vini squisitissimi, bianchi, rossi e rosati dei colli di Trento».

La tradizione vitivinicola delle colline di Trento e dei suoi dintorni ha dunque radici molto profonde: nel corso degli anni è maturata evolvendosi e si presenta oggi con cantine, aziende agricole e distillerie che dalla coltivazione



Foto: Archivio Caviti



delle viti producono direttamente il proprio vino, i propri spumanti, le proprie grappe.

COME NASCE IL TRENTO DOC

La storia delle bollicine a Trento prende il via nel 1902, grazie alla passione e tenacia del giovane Giulio Ferrari, studente dell'Imperial Regia Scuola Agraria di S. Michele ed unanimemente ritenuto "il padre della spumantistica italiana". Dopo numerosi viaggi in Francia, Ferrari decise di ritornare a Trento e nel 1902 in una piccola cantina nel cuore del centro storico a pochi passi dal Duomo, per primo diede il via ad una piccola produzione di spumante di elevata qualità.

Negli anni nasceranno poi molte altre cantine e nel 1984 l'Istituto Trento Doc Metodo Classico, che ha lo scopo di promuovere e tutelare la qualità, l'origine, il metodo e la diffusione dello spumante di sicura origine trentina ottenuto con il metodo classico champenois.



Nel 1993 si ottiene il riconoscimento della Doc "Trento" che, dopo quella dello Champagne, è la prima a livello mondiale riservata esclusivamente ad un metodo classico e sulla cui qualità vigila l'Istituto. Nel disciplinare Doc vengono infatti dettate rigorose regole di produzione: alta qualità delle uve base, provenienza trentina, rifermentazione in bottiglia, prolungato contatto con i lieviti e relativa maturazione.

Il processo da cui si ricavano le bollicine trentine è complesso e

La ricetta

Baccalà dei frati

Ingredienti per 6 persone: 1 kg di baccalà; 2 patate, 2 cipolle, sedano, 2 dl di olio d'oliva, 50 gr di farina bianca, 50 gr di burro, sale e pepe.

Riempire il fondo della pentola mettendo in piedi i pezzi di baccalà tagliati trasversalmente e tutti uniti. Si mette qualche fetta di patata cruda nei vuoti rimanenti. Si coprono poi patate e baccalà con cipolle tagliate fini e sedano; mettere sale e olio abbondante, aggiungere un bicchiere di acqua e far cuocere lentamente per due ore circa. Ogni tanto scuotere la pentola perché non attacchi sul fondo e, se necessario, aggiungere un po' d'acqua: la cottura va fatta a pentola scoperchiata.

Dopo due ore circa, spolverarvi un cucchiaino di farina bianca, mettere poi un pezzettino di burro e un po' di pepe; quindi coprire la pentola e cuocere ancora per 10 minuti.

(Ricetta segnalata da: Giuseppe Tomasi; www.trentinoitavola.it)

segue a pag. 26

Itinerari culturali e camminate nel verde ci conducono in collina, nelle cantine, nelle distillerie e nelle aziende agricole.

Passeggiate lungo la Strada

Trento. Punto di partenza il **Castello del Buonconsiglio** (nella foto a fianco al titolo), dal quale in pochi minuti attraverso il centro storico si raggiunge il **Duomo di Trento**, bellissimo esempio di architettura romanica attorno al quale si espande una delle piazze più belle d'Italia, racchiusa tra palazzi dalle pareti affrescate; a poche centinaia di metri sorge il cinquecentesco **Palazzo Roccabruna**, la casa dei prodotti trentini, che è punto di riferimento e di esposizione di tutti i prodotti di qualità autocotti dai vini ai formaggi, dalla frutta agli ortaggi senza dimenticare il legno, la pietra e altro ancora. Poi ancora visita ai musei della città



Foto: Apt di Trento



Foto: Apt di Trento

Sardagna - Monte Bondone. Dopo la salita con la funivia **Trento-Sardagna**, arrivati nel centro del paese, si imbecca la strada che da dietro la fontana porta al parco delle Poze, straordinario punto panoramico sulla Valle dell'Adige e sulla città di Trento. Salendo ancora per un breve tratto, si arriva nell'abitato di Sardagna attraversando un bosco di secolari castagni, noccioli, carpini, pini silvestri, faggi ed aceri campestri. Da visitare la quattrocentesca chiesetta dei SS. Filippo e Giacomo, con i preziosi affreschi di Marcello Fogolino; interessanti le pitture murali sulle case del paese.

A circa 2000 metri d'altitudine prati verdi in estate e tanta neve in inverno: il **Monte Bondone** è il luogo ideale per gli amanti dello sci alpino e dello sci nordico. Da non mancare una visita al **Giardino Botanico delle Viote** (nella foto sopra), dove la Terrazza delle stelle permette anche l'osservazione astronomica.

Il Sentiero delle Canope. Da via Marconi (loc. Solteri) a Trento si prende il sentiero del Mesotrekking (cartello di segnalazione) che in circa 15 minuti porta al Riparo Gaban, importante insediamento preistorico (mesolitico - età del bronzo). Proseguendo si raggiunge l'abitato di **Martignano** dove si imbecca il sentiero 401; dopo un'ora abbondante di cammino si arriva al Rifugio Monte Calisio (820 m.); da qui una strada forestale prosegue verso Montevaccino (circa 30 minuti); all'incrocio sopra il paese si gira a destra per imboccare il sentiero 420 e poi 421 per la località Santa Colomba (922 m.) nel comune di **Civezzano** che si raggiunge in un'ora e mezzo. Lungo il sentiero che parte da Montevaccino (in località Val Larghe) si incontra un Pino Nero con una circonferenza di due metri e mezzo ed alto 23 metri. Raggiunto il lago di Santa Colomba, si può accedere al "Sentiero delle Canope", lungo circa 3 chilometri, che permette di scoprire un aspetto peculiare del Monte Calisio: le "canope", disseminate nel bosco, sono infatti le gallerie di accesso alle miniere di argento che veniva estratto nel medioevo, quando il Calisio, allora denominato anche Mons Argentarium, costituiva uno dei distretti minerari più importanti d'Europa.

Laghi di Lamar, Comune di Terlago. Bella la gita nella zona dei laghi di Lamar, attraversando il Comune di Terlago, dove le case rustiche dall'aspetto massiccio si mescolano agli edifici signorili, ai palazzi e ai giardini racchiusi da muri. Il villaggio montano, infatti, è stato soggiorno di personalità e prelati presenti al Concilio di Trento) e, in seguito, di nobili trentini.

L'abisso di Lamàr nei pressi del Lago Mar è il più grande del Trentino, profondo 209 m, lungo 202 ed è caratterizzato da una serie di pozzi interni, il penultimo dei quali profondo 130. Scoperto nel 1908, esplorato nel 1928 dal Gruppo Grotte della Sosat e, nel 1949, dal Gruppo Triestino Speleologi e dalla Società Alpinistica del Tirolo meridionale, l'abisso presenta notevoli concrezioni e calcari grigi del Lias. Una leggenda locale afferma che i soldati di Napoleone vi nascosero due barili di monete d'oro.

continua da pag. 25

rigoroso e parte anzitutto dalle uve chardonnay coltivate e maturate sulle colline attorno a Trento e lungo la Valle dell'Adige, in condizioni ottimali, con temperature estive in media sopra i venti gradi ma in presenza, comunque, di un clima continentale. La lavorazione inizia con una soffice pressatura seguita da una fermentazione a temperatura controllata, con l'ausilio di lieviti selezionati. Il vino ottenuto viene imbottigliato nelle classiche champagnotta e aggiunto di zucchero e lieviti selezionati. Prende il via così la seconda fermentazione che trasforma il vino in spumante classico e lo caratterizza nei profumi e nel sapore. Una fase lunga almeno ventiquattro mesi come prevede il rigido disciplinare del Trento Doc, durante il quale le bottiglie coricate vengono scosse e girate manualmente ogni giorno. Dopo le ultime operazioni come l'eliminazione dei sedimenti e l'aggiunta del liqueur d'expédition si ottiene un prodotto unico dal colore giallo paglierino, più intenso nella "riserva", con un perlaggio fine e persistente, un profumo delicato ed elegante, che suggerisce note fruttate e fragranti e un gusto secco, discretamente vivace, assolutamente fine e armonico.

SPUMANTE E...

Lo Spumante Trento Doc è dunque il protagonista di questa Strada, ma non sono certo da dimenticare i piccoli frutti della zona di Sardagna, gli asparagi di Romagnano, e i diversi formaggi, tra cui il Trentingrana che spesso accompagna le bollicine come segno di benvenuto.

Tra i dolci ed i pani il tipico zelten e i segalotti, e tra le ricette lo smacafam trentino ed il cosiddetto "baccalà dei frati": sono i sapori classici che caratterizzano la Strada.

Per informazioni

Strada del Vino e dei Sapori di Trento Città del Concilio
Via Mancini, 5
tel. 334 2553729
fax 0461 230467
Info@Enotourtrento.it