



Trentino

2019 — Free copy

YOUR GATEWAY TO MOUNTAINS, LAKES, CULTURE AND ITALIAN LIFESTYLE

In alto il cuore

Alla scoperta delle Dolomiti con
la guida alpina Marica Favé

La signora delle erbe

Quando foglie, radici e licheni
sono buoni da mangiare

Il posto delle mele

I segreti del frutto principe della
Val di Non

► EDITORIALE

Trentino Philosophy

“Grandi cose accadono quando uomini e montagne s’incontrano”, disse il poeta inglese William Blake. La sorpresa delle cime bianche che appaiono all’improvviso, in lontananza. La soddisfazione nel superare un momento di fatica durante un’arrampicata. Il mettersi alla prova, il dare il giusto spazio alla contemplazione quanto all’essere focalizzati sulla meta. L’imparare ad apprezzare il carattere schietto e senza fronzoli della gente di montagna. Il Trentino è la regione dove vivere, naturalmente, tutto questo. Un territorio che ha orgogliosamente mantenuto intatti i luoghi della propria storia e i valori della tradizione: ospitalità, abitudine a trovare una felicità sobria e silenziosa nelle piccole cose d’ogni giorno come nei grandi panorami d’alta quota. Una filosofia antica che, incontrando la modernità, qui si è trasformata in qualità della vita, altissima, in attenzione alle questioni dell’ambiente e delle energie sostenibili. “Armonia” è forse la parola che vi verrà spontaneo pronunciare dopo i primi giorni passati in Trentino. Sforando con la mano il tronco di un albero secolare, assaporando un vino DOC locale, guardando lo sfumare dei colori tra una stagione e l’altra. Ma il Trentino è anche una porta d’ingresso attraverso cui conoscere l’Italia: la sua convivialità, il suo lifestyle rilassato, oltre ovviamente all’arte e alla cucina. Tutto insieme, tutto raccolto in un luogo dove l’antico convive con il nuovo, e la bellezza con la profondità. In armonia, appunto.

PESCARRE NELLA NATURA

Con oltre 350 zone di pesca disponibili sul territorio, il Trentino è davvero il paradiso dei pescatori. La grande varietà di ambienti acquatici (ghiacciai, laghi, fiumi, torrenti, cascate) garantisce una popolazione ittica tra le più diversificate in Italia, preservata con grande cura (attenzione ad esempio alle zone “no kill”, in cui il pesce pescato deve essere rimesso in libertà). Cercate su trentinofishing.it la guida ai “best spot” dove pescare, e la guida a come ottenere un permesso turistico di pesca.

► INDICE

02
Pescare nella natura
Lago o torrente? Trova il tuo “fishing spot” preferito

04
In alto il cuore
Alla scoperta della Val di Fassa con la guida alpina Marica Favé

12
Energia di acqua e di roccia
L’architettura monumentale delle centrali idroelettriche

16
In riva ai monti
Sport, relax e cultura sui laghi

20
Sfumature d’autunno
Il “foliage” dei boschi per una gita tutta da fotografare

24
In vetta con la mamma
Scalare i monti con i bambini? Non c’è problema

28
Conta ogni secondo
Un campione di mountain bike rivela i suoi percorsi preferiti

32
Bollicine di montagna
Tutti i segreti dello spumante trentino

36
Il posto delle mele
I segreti del frutto principe della Val di Non

38
La signora delle erbe
Quando foglie, radici e licheni sono buoni da mangiare

44
Il canto d’amore del cervo
Ascoltarlo (di nascosto) nei Parchi del Trentino

46
Il futuro visto dagli anni Venti
Vita e opere di Fortunato Depero

50
Musica ad alta quota
L’edizione 2019 del festival “I Suoni delle Dolomiti”

51
Trentino d’inverno
Un paio di sci è tutto quello che vi serve

Per salire sulle vette (e contemplare i panorami più affascinanti), ci vuole una guida affidabile. Come **Marica Favé**, ex-azzurra di sci, cresciuta in Val di Fassa e follemente innamorata dei “suoi” monti

In alto il cuore

TESTO Paolo Madeddu

IMMAGINI Alberto Bernasconi

Ai calciatori nessuno domanda mai: “Cosa significa per te la porta?”. Il rischio, ove la si ottenga, è una risposta inconcludente. A chi vive di montagna, invece, lo si chiede sempre, e nel caso di Marica Favé di risposte ne arrivano un bel po’: alcune tra le righe, altre decisamente esplicite. La prima è in realtà una citazione colta: «C’è una frase di Goethe che dice: “La montagna è un’insegnante muta per discepoli silenziosi”». La seconda è più tradizionale e spirituale: «C’è una canzone in lingua ladina fodoma che fa: “Sulle montagne, più vicino a Dio, più lontano dai peccati”. Se ci pensi, è proprio per questo che sulle cime ci sono tutte quelle croci». Poi la ri-

sposta di un maestro, Reinhold Messner. «Messner una volta ha raccontato: “Noi da bambini salivamo per vedere cosa c’era dopo”. Mi ci ritrovo molto, in questo. Per me qui in val di Fassa, coi miei cugini, era così già a otto anni. Sali, arrivi su, e scopri sempre qualcosa di più alto». Per ultima, una risposta personale. «Ho bisogno di mettermi alla prova. Era così già quando facevo parte della nazionale di sci. Allora scendevo, guardavo dall’alto verso il basso, raramente alzavo lo sguardo verso le cime».

Quello di Marica Favé è un mondo che ha sempre previsto discese ardite e risalite. All’inizio soprattutto le prime:



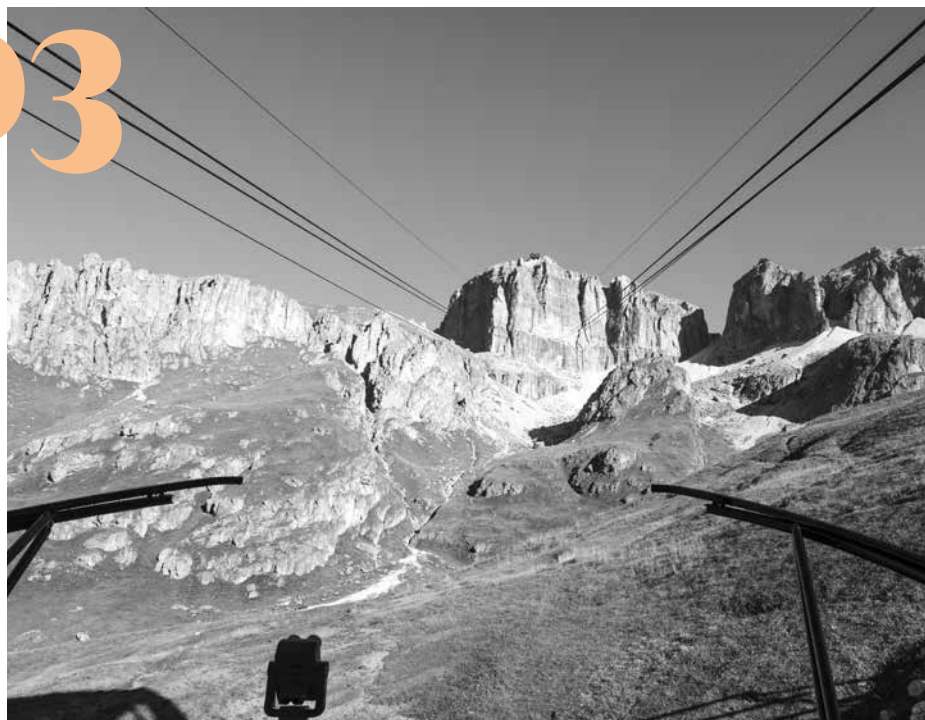
01



02



03



04

- 01** Marica Favé: per organizzare una scalata insieme a lei, il modo più rapido è scriverle un messaggio attraverso il sito maricafave.it.
- 02** Il massiccio del Sass Pordoi, nel gruppo del Sella.
- 03** Il ghiaione sotto il Rifugio Forcella Pordoi.

otto anni nella Nazionale Italiana di sci alpino, qualche podio in Coppa Europa e Campionati Italiani, qualche partecipazione («Non esaltante», dice) in Coppa del Mondo, in discesa libera e Super-G. Nel 1997 diventa maestra di sci, e ottiene una borsa di studio al Sierra Nevada College a Lake Tahoe. Due anni di studi, gare e America. Quindi il ritorno alle Dolomiti, a Campitello di Fassa, e qualche anno come guardia forestale. Poi, l'inizio di un nuovo rapporto con la montagna: guardando dal basso verso l'alto. Dapprima, sono gli amici a insistere affinché diventi guida alpina. «Sono nata montanara, ma non ci avevo mai pensato. Quando ero piccola si faceva il fieno, si tirava il carretto, si andava a funghi. Mio padre, che è morto quando ero giovane, era una guida alpina, ma con lui ho fatto giusto due salite, nient'altro. Non ho mai pensato: «Lo farò

05



anch'io". La verità è che, come tanti, pensavo non fosse una cosa da donne. Allora, semplicemente, non si usava. Ma anche oggi, ogni tanto, lo vedo e lo sento che c'è gente che non si fida perché sono una donna».

Salire in quota, invece, è una cosa che lei consiglia a tutti, indistintamente. «Non lo dico solo perché fare la guida alpina è il mio lavoro: credo davvero che la bellezza di essere lassù, di guardarsi in giro e vedere solo cielo e monti, sia qualcosa che tutti dovrebbero provare. Ed è una bellezza che è giusto condividere: adesso, quando salgo per conto mio, non mi dà la soddisfazione che provo facendolo con qualcun altro». La passione per il luogo dove è nata e cresciuta non le è del resto mai mancata. Anche quando girava Europa e America con le altre sciatrici, non mancava mai di ricordare loro che la val di Fassa era il posto più bello del mondo. E in quanto alle montagne, nemmeno da chiederlo. «Prendiamo i colori:

il contrasto tra il blu del cielo e il bianco della roccia chiara non ha paragoni da nessun'altra parte, e le "avvicina" a chi guarda come si fosse dentro un film in 3D. Certe volte hai davvero la sensazione che allungando la mano si possano toccare». Una montagna preferita? «Impossibile dirlo: tra queste pareti quasi verticali e queste guglie slanciate, mi sento a casa. Certo, essendo nata a Campitello, sono cresciuta ai piedi del Sassolungo, e lui è come di famiglia; più slanciato del Catinaccio, che però è più imponente. Noi il Catinaccio lo vediamo da sud-est sempre illuminato dal sole che lo fa diventare "Rosengarten", il giardino delle rose della leggenda di Re Laurino».

Parlando delle persone che le capita di portare in quota, Marica dice che le donne spesso si sottovalutano, si sminuiscono e pensano di non farcela. I maschi invece tendono a essere troppo intrepidi. Soprattutto i novizi, perché la sensazione più diffusa tra loro è la sor-



07

06



- 05** Segnaletica d'alta quota: "AV2" è una delle sei Alte Vie che attraversano le Dolomiti.
- 06** Il Piz Boè, che con i suoi 3.152 metri è la vetta più alta del Gruppo del Sella.
- 07** La lettura delle mappe è alla base della pianificazione di ogni escursione.

presa: anche chi non ha mai camminato in montagna, a un certo punto scopre che ce la può fare, ed è preso dall'euforia. E se qualcuno è proprio alle prime armi, ci sono comunque dei percorsi che possono dare massima soddisfazione con un moderato impegno. «Qui nella mia zona c'è il Sentiero Storico Viel dal Pan, così chiamato perché permetteva di portare in alta quota le merci di prima necessità come la farina. Partendo dal Belvedere di Canazei, fino al Passo Fedaia sono più o meno tre ore, ideale anche per chi non ha molto tempo a disposizione. Un altro giro per chi è un po' in soggezione della montagna è il sentiero Friedrich August, che parte dalla funivia del Col Rodella e

arriva fino al Sassopiatto. È un sentiero comodo, con dislivelli contenuti, che però porta sempre a quel risultato: gente che spalanca gli occhi e rimane a bocca aperta. E li capisco: di montagne ne ho viste tante, ma le Dolomiti sono le più belle del mondo. In realtà, mi stupisco sempre anch'io».

PAOLO MADEDDU

Scrive di musica, sport e fenomeni di costume per *Gioia*, *Corriere della sera* e *Qui Touring*, oltre a gestire il blog (di "statistiche musicali") amargine.it.

Quattro scalate classiche

Estate, inverno, ghiacciai o canaloni, arrampicata con corda o vie ferrate: ecco quattro percorsi in quota indispensabili per conoscere il Trentino dall’alto



VIA FERRATA DEL COLODRI
(Arco)
CONSIGLIATA DA:
Renato Bernard
noiguidealpinevaldifassa.it

Escursione di moderata difficoltà (adatta anche ai bambini) che, partendo da Arco (a 20 minuti di macchina da Riva del Garda), con un percorso di circa quattro chilometri risale la parete est del Monte Colodri, fiancheggiandone gli strapiombi, e offrendo nel contempo un panorama unico sulla valle del fiume Sarca. Interessanti anche le rocce lavorate dai ghiacciai che è possibile osservare sul pianoro della cima, accanto alla classica croce in metallo.



PUNTA PENIA
(Marmolada)
CONSIGLIATA DA:
Demis Centi
gardaoutdoor.it

Percorso non difficile, ma comunque per escursionisti esperti, che attraverso una traccia su ghiacciaio conduce a Punta Penia (con i suoi 3.300 metri, la vetta più alta di tutte le Dolomiti). Vista l’altezza, capita spesso di essere “più alti” delle nuvole, e naturalmente lo spettacolo della Marmolada, con le sue rocce pallide di calcare dolomitico, è indimenticabile. In zona (Monte Serauta) c’è anche “il museo più alto del mondo”, dedicato alla Grande Guerra.



VIA FERRATA DEL PORTON
(San Martino di Castrozza)
CONSIGLIATA DA:
Rocco Romagna
aquilesanmartino.com

Ferrata di elevata difficoltà e dunque destinata agli escursionisti più esperti, è un percorso di circa tre ore che collega i rifugi “Pradidali” (2.278 mt.) e “Al Velo della Madonna” (2.356 mt.) nel settore sud delle Pale di San Martino, scendendo in Val Pradidali lungo la parete sud della Cima di Ball. In alternativa, è possibile percorrere il più semplice sentiero attrezzato Nico Gusela. Notevole, ovviamente, la vista delle Pale di San Martino.



CIMA TOSA
(Gruppo del Brenta)
CONSIGLIATA DA:
Piergiorgio Vidi
piergiorgiovidi.com

Estese per oltre 40 chilometri di lunghezza e 12 di larghezza, con una superficie totale di 436 chilometri quadrati, le Dolomiti di Brente offrono percorsi adatti a escursionisti di ogni livello, con ascensioni, ferrate e sentieri di varia difficoltà. Con i suoi 3.173 metri Cima Tosa è la vetta più alta del Gruppo, e anche una meta alpinistica che ormai potremo definire “classica”, risalendo le prime spedizioni in vetta alla metà del 1800.



Dieci rifugi gourmet

Non solo tappa di ristoro durante arrampicate e camminate in quota: molti rifugi stanno portando la cucina trentina e italiana, e una fornitissima cantina. Durante l’inverno è a disposizione dei clienti un servizio di motoslitte e gatti delle nevi.

1
Rifugio Torre di Pisa
Cima Cavignon (2671 mt.)
rifugiotorredipisa.it
Classico rifugio in legno e pietra, prende il nome dal pinnacolo di roccia che sventa proprio lì di fronte. Aperto da giugno a ottobre, offre tutti i classici della cucina trentina, dai canederli di speck in brodo alla polenta ai funghi allo strudel di mele.

2
Rifugio La Roda
Cima Paganella (2.125 mt)
laroda.it
Costruzione eco-sostenibile ricostruita interamente in legno nel 2006, è aperta tutto l’anno con una breve pausa in primavera e autunno. Il ristorante, il cui panorama spazia dalle Dolomiti di Brenta al Lago di Garda, oltre alla cucina della tradizione trentina offre anche pesce freschissimo.

3
Rifugio Lo Scoiattolo
Val di Peio (2.000 mt)
rifugioscoiattolo.com
Posizionato a pochi metri dalla telecabina Peio Fonti-Tarleta e dalla funivia Pejo 3000, offre cucina trentina e italiana, e una fornitissima cantina. Durante l’inverno è a disposizione dei clienti un servizio di motoslitte e gatti delle nevi.

4
Rifugio Fuciade
Val di Fassa (1.982 mt)
fuciade.it
Dalla tartare di cervo marinata al ginepro con purea di mele, al “fagot da mont” (raviolone di pasta ai mirtilli ripieno di selvaggina), alla “rosada trentina” (sorta di risposta locale alla crema catalana), lo chef Martino Rossi spazia senza timore dalla tradizione ladina alla cucina mediterranea.

5
Rifugio Lago di Nambino
Località Val Nambino (1.770 mt)
nambino.com
Affacciato sulla riva di un lago nelle cui acque un’antica leggenda dice abiti un drago, dal lago ricava anche la materia prima per il suo piatto forte: il “salmerino alpino”, sorta di trota dal sapore, però, più delicato.

6
Malga Ces
San Martino di Castrozza (1.600 mt)
malgaces.it
Adagiata sulle piste da sci della Ski Area San Martino di Castrozza, da oltre 70 anni (e da tre generazioni) la Malga Ces produce tutto in casa: dalla pasta fresca alla pasticceria, dalle marmellate di frutta ai gelati.

7
Rifugio Pernici
Località Bocca di Trat (1.600 mt)
pernici.com
Intitolato a Nino Pernici (legionario trentino caduto nel 1916) e realizzato nel 1929 sui resti della mensa degli ufficiali austro-ungarici della Prima guerra mondiale, propone un menu rigorosamente a km zero: carne trentina, patate e formaggio della Valle di Ledro, e vino altogardesano.

8
Rifugio Stella d’Italia
Altopiano di Folgaria (1.550 mt)
rifugiostelladitalia.com
Antico avamposto militare dell’Impero austro-ungarico, è molto amato dagli appassionati di storia per le numerose testimonianze presenti in zona (il sacrario di Malga Zonta, il museo “Base Tuono”). La cucina promette invece “la migliore polenta con la tosella dei dintorni”, oltre ai classici canederli, spätzle e tagliatelle ai porcini

9
Rifugio La Montanara
Altopiano di Pradel (1.525 mt)
rifugiolamontanara.it
Sospeso tra le acque del Lago di Molveno e le Dolomiti di Brenta, dal 1973 a oggi il Rifugio ha affinato un menu che ha i suoi punti di forza nella polenta (rigorosamente fatta nel paiolo di rame) con guancialino di maiale, negli strangolaprete e nei dolci fatti in casa.

10
Rifugio Croz dell’Altissimo
Località Busa delle Ortighe (1.480 mt)
rifugiocrozaltissimo.it
Gestito dalla famiglia di una delle più illustri guide alpine del Trentino, Felice Spellini (cui è dedicata anche l’omonima via ferrata sulle Dolomiti di Brenta), il rifugio offre la classica cucina trentina, e ha il suo punto di forza in uno strudel di mele davvero imbattibile.

SANTA MASSENZA

Realizzata dall'architetto Giovanni Muzio nel 1953, all'epoca era la centrale idroelettrica più potente d'Europa.

Già dai primi del '900, le Centrali idroelettriche del Trentino forniscono alla regione il grosso della propria elettricità. Ma sono anche delle straordinarie mete turistiche, dove la monumentalità degli edifici racconta la potenza che viene prodotta lì dentro

Energia di acqua e roccia

TESTO Valerio Millefoglie
IMMAGINI Archivio Trentino Marketing

«Adesso svuotiamo questo lago». Catullo Buratti, perito elettrico, operaio in forze alla costruzione della Centrale idroelettrica di Santa Massenza, aveva vent'anni e chiese di nuovo l'ordine: «Svuotiamo questo lago?». «Sì», ripeterono: «Lo svuotiamo tutto». Così divenne uno degli uomini del lago, quelli che imbrigliavano le acque del lago di Molveno, fra le montagne del Trentino occidentale, per costruire ciò che nel 1957 sarebbe diventata la più grande centrale idroelettrica d'Europa. «Non ingigantisca le cose», dice oggi, all'età di 87 anni. «Io ero solo una delle formiche. Eravamo in quattrocento, cinquecento uomini a svuotare il lago. Fra operai e minatori furono impiegati ottomila uomini. Si facevano turni di giorno, di notte, a Natale. Eravamo

così forti perché venivamo dalla guerra. Avevamo l'atteggiamento del "dobbiamo farcela tutti"».

Da un'altra guerra arrivavano gli uomini dei torrenti e del lago di Ledro, che tra il 1925 e il 1929 costruirono la centrale idroelettrica di Riva del Garda. Sulla facciata, una statua dello scultore Silvio Zaniboni mostra Nettuno che impugna dei fulmini. Sopra la sua testa l'iscrizione in latino: «Hoc opus hic labor est et aerobus in mediis numen aquarum». Ovvero: «Questa opera, questo lavoro è come un dio delle acque in mezzo ai templi». A scriverla fu Gabriele D'Annunzio, che il 18 marzo del 1928 giunse qui a bordo di una Lancia gialla, in compagnia dell'architetto della centrale, Giancarlo Moroni, già progettista del Vittoriale degli Italiani. D'Annun-



01 Centrale idroelettrica di Riva del Garda, vista dal lago.
02 La “sala sezionatori” della centrale di Riva del Garda.



02

zio, in uniforme dell'Aeronautica militare, fece saltare l'ultimo diaframma di roccia. Dal caos di quell'esplosione, tempo dopo, prese vita ciò che il futurista Fortunato Depero, durante una sua visita, descrisse in modo visionario: «Turbine come animali preistorici corazzati d'acciaio, fitti boschi elettrici nella sala degli interruttori e trasformatori grandi polmoni meccanici». E se a Santa Massenza si scopre la vita sotterranea scendendo «...Nel ventre oscuro della montagna, dove con fatica titanica gli uomini hanno sgretolato la rocca palmo a palmo», come racconta un filmato d'epoca, a Riva del Garda ci si in-

nalza dalla sponda del lago. L'edificio si sviluppa infatti in altezza. A otto metri si raggiungono gli edifici dei trasformatori e poi ancora su, fino alla sala comandi e alla terrazza con vista sul lungolago e sulla propaggine del Baldo. «I visitatori non se l'aspettano», spiega Matteo Rapanà, guida dell'Hydrotour Dolomiti, un percorso guidato nella storia e nella meccanica di questi luoghi. «Non si tratta di archeologia industriale. L'archeologia è qualcosa che non funziona più. Queste centrali invece sono tuttora attive, producono energia naturale al 100%, l'equivalente del fabbisogno

di 115mila famiglie. Fino a pochi anni fa erano luoghi inaccessibili che ora si stanno via via aprendo al pubblico». Pubblico composto da famiglie, scolaresche, turisti, ricercatori di storie. Sì, perché qui si cammina lungo corridoi scavati nelle rocce, fra esposizioni di acquerelli e ipotesi di costruzioni originali a firma Giancarlo Moroni e gallerie fotografiche dei fratelli Pedrotti di Trento, bianco e nero che documenta: “Centrale idroelettrica di S. Massenza. Pale di una turbina Pelton”. Nella foto le pale, una sopra l'altra, sembrano formare una fisionomia stilizzata di tanti volti, come se l'uomo avesse impresso

AMBIENTE

Trentino Green

Da oltre trent'anni il Trentino investe sulle fonti energetiche rinnovabili, ed è in prima linea anche per la “decarbonizzazione” richiesta dall'Europa entro il 2050

34

I comuni del Trentino “100% rinnovabili”, cioè che, grazie alle fonti rinnovabili, producono più energia elettrica e termica di quella consumata dalle famiglie

95%

Potenza netta derivata da energie rinnovabili (contro un 5% da fonti non-rinnovabili)

40

Il totale dei comuni “100% rinnovabili” in Italia

91.7%

La quota di energia idroelettrica delle fonti rinnovabili (dove l'energia solare copre il 4,5%, le bioenergie il 3,7%, l'eolico lo 0,1%)

2050

L'anno fissato dalla Comunità Europea per la “decarbonizzazione”, ovvero la transizione compiuta verso un'economia al 100% “low-carbon”



03

VISITA GUIDATA Hydrotour Dolomiti

Oltre che “pulita”, l'energia idroelettrica è anche silenziosa e invisibile. Tutt'altro che invisibili (anche se spesso nascosti alla vista) sono invece i luoghi in cui l'acqua diventa forza motrice. “Hydrotour Dolomiti” organizza visite guidate in tutte le centrali idroelettriche del Trentino. Per info e prenotazioni: hydrotourdolomiti.it.



04



03

alle macchine i propri tratti somatici. E ancora si viaggia nel tempo entrando in sale macchine anni '50, in parte operative, e in sale di controllo anni '20. Dimensioni temporali che si sovrappongono: dov'era la sala officine di Riva del Garda, ora c'è l'Officina dell'Energia, spazio ludico in cui è vietato non toccare. Il luogo preferito della centrale di Santa Massenza da Matteo Rapanà, è l'ingresso del portale. «Mi piace leggere stupore negli sguardi dei visitatori. Dall'esterno non si ha la percezione di come si sviluppi la centrale, ci si dimentica di essere proprio dentro la montagna. Una volta entrati, si percorre una galleria di 400 metri, curva, che dunque nasconde ciò a cui si approda: un enorme portale. Lì, la parete di roccia viva ricorda dove siamo. Si ha una meraviglia data dalla maestosità di ogni cosa. Ogni cosa è grande». Katia Bernardi, regista del documentario

Gli uomini della luce, ha riportato in questi luoghi alcuni tra quelli che hanno realizzato queste grandi imprese, e che all'epoca già erano stati protagonisti di documentari girati da nomi come Ermanno Olmi, Dino Risi, Angio Zaine. «Le turbine sono bellissime. Sembrano oggetti di design», racconta, «E le centrali sono organismi vivi, immersi nella natura circostante. Sono vicine alle città, nel caso della centrale di Riva ne fanno proprio parte, ma sono sospese. L'acqua è evocata, è un suono, non la vedi, e con le macchine crea una sinfonia. Attraversi gli spazi e ti sembra di sentire l'energia di operai e minatori, ti sembra di rivivere la speranza, la partecipazione che li ha uniti». Montagne incantate, cattedrali, natura umana che si svela.



05



06

ARCHITETTURA

Giganti di pietra e cemento

Se a interessarvi sono le opere architettoniche di forte impatto visivo, ecco tre mete da affiancare al tour delle centrali idroelettriche. Iniziando dal forte Belvedere Gschwent a Lavarone, grande esempio di razionalismo modernista risalente al Primo conflitto mondiale, dove cemento e ferro creano un tutt'uno con la roccia della montagna. Al 1211 risale invece la fondazione del Castel Valer a Tassullo, in Val di Non, costituito da due manieri medioevali di origine romana che si sviluppano attorno a una torre ottagonale di granito alta 40 metri (la più alta del Trentino). Per finire, un'opera recente: la Facoltà di Ingegneria a Mesiano, sulla collina orientale di Trento, realizzata nel 1984 dall'architetto Giovanni Leo Salvotti de Bindis recuperando la struttura dell'ex sanatorio risalente agli anni '30.

- 03 Sala turbine della centrale di Santa Massenza.
- 04 Una delle sale controllo di Santa Massenza.
- 05 La torre a base ottagonale di Castel Valer.
- 06 La Facoltà d'Ingegneria a Mesiano, Trento.

VALERIO MILLEFOGLIE

Scrittore, musicista e stand up comedian, è inviato per *Venerdì* di *Repubblica* e *Linus*, oltre che autore di *Mondo piccolo. Spedizione nei luoghi in cui appena entri sei già fuori* (Laterza, 2014).

LAGHI TRENTINI

In riva ai monti

Vita da spiaggia, sport acquatici, pesca, vela, windsurf, trekking, relax, cucina gourmet, centri storici, panorami mozzafiato. Tutto nello stesso luogo. Possibile? Certo: nei laghi del Trentino, dove l'acqua cristallina invita alle attività outdoor, ma anche al riposo e alla contemplazione. Per una vacanza che non vi farà mai rimpiangere di aver scelto la montagna al posto del mare

► METE

01

Lago di Molveno
altitudine: 823m

05

Lago di Caldonazzo
altitudine: 449m

02

Lago di Levico
altitudine: 440m

06

Lago di Ledro
altitudine: 655m

03

Lago di Tenno
altitudine: 570m

07

Lago di Garda
altitudine: 65m

04

Lago di Lavarone
altitudine: 1.079m





01

Lago di Molveno

ALTITUDINE: 823M

Circondato dalla suggestiva cornice del Gruppo di Brenta (a ovest) e del massiccio del monte Gazza e della Paganella (a sud est), è anche detto “lo specchio delle Dolomiti”, e nel 2018 è stato proclamato per il quinto anno consecutivo “lago più bello d’Italia” da Legambiente e Touring Club Italiano per la qualità dell’acqua, dei dodici ettari di spiaggia e dei servizi. Gita ideale nei dintorni, a una ventina di minuti d’auto, è il Parco faunistico di Spormaggiore.

02

Lago di Levico

ALTITUDINE: 440M

Con un’acqua la cui pulizia è regolarmente certificata anno dopo anno dalla “Bandiera Blu”, è uno tra i laghi più caldi del Sud Europa, ed è circondato da piccole spiagge, prati ombreggiati, “fishing spots” e canneti. Levico, il comune che vi si affaccia, è uno dei centri termali più rinomati d’Italia per le sue acque arsenicali-ferruginose. Consigliata una visita al Biotopo Canneto, un’ansa protetta ricca di vegetazione lungo la riva sud del lago.



03

Lago di Tenno

ALTITUDINE: 570M

Vera oasi naturale e di quiete a 14 chilometri appena da Riva del Garda, ha al suo interno due piccole isole una delle quali visibile solo quando il livello del lago scende. Nei dintorni, consigliata la visita al borgo medievale di Canale di Tenno.



04

Lago di Lavarone

ALTITUDINE: 1.079M

Uno dei più antichi laghi del Trentino, nei primi anni del ’900 favorito nei suoi viaggi di studio e relax anche dal padre della psicanalisi Sigmund Freud. Dispone di due spiagge attrezzate, di una palestra di roccia (lungo il sentiero Prombis) e nei mesi invernali, quando il lago ghiaccia, diventa una delle piste preferite dai pattinatori.



06

Lago di Caldonazzo

ALTITUDINE: 449M

Separato dal lago di Levico dal solo lembo del Colle di Tenna, è la sorgente del fiume Brenta e meta favorita da tutti gli amanti degli sport acquatici. È l’unico lago dell’intera regione in cui è consentito praticare lo sci nautico.



05

Lago di Ledro

ALTITUDINE: 655M

Famoso per il ritrovamento, nel 1929, di un vasto raggruppamento di palafitte dell’Età del Bronzo oggi patrimonio Unesco (in località Molina è possibile visitare un’accurata ricostruzione del villaggio palafitticolo), il lago di Ledro offre anche quattro spiagge pubbliche, tra le quali quella di Pur, sulla sponda sud, è anche “pet friendly”.



07

Lago di Garda

ALTITUDINE: 65M

È il lago italiano maggiore per estensione, bagna Lombardia, Veneto e Trentino, ma è nel braccio compreso tra i comuni di Nago, Torbole e Riva del Garda che offre lo spettacolo di uno specchio d’acqua temperata circondato da alte montagne. È meta favorita degli amanti del windsurf e della vela, anche grazie all’Ora del Garda, un vento che soffia ogni giorno con grande regolarità.



In queste pagine potete ammirare una selezione di piante tipiche della vegetazione boschiva trentina, dalla Farnia (*Quercus robur*) al Faggio (*Fagus sylvatica*) al Pioppo tremulo (*Populus tremula*). Le foto sono state scattate nei boschi vicini alle rive del Lago di Santa Maria, e in Val Venegia.

Sfumature d'autunno

IMMAGINI
Mattia Balsamini

La vacanza più instagrammabile di tutte? L'autunno in Trentino, quando la natura si trasforma, passando dalle tonalità verde vivido alle nuance calde e infuocate delle foglie che scivolano al suolo: giallo, arancione, rosso e oro. Ecco cinque itinerari per ammirare il “foliage”. Preparate gli scarponcini da trekking e la macchina fotografica



Una passeggiata tra i castagneti secolari della Vallagarina: il “Sentiero dei castagneti”, particolarmente consigliato nel mese di ottobre, quando è in programma la “Festa del Marrone”. Partenza dal campo sportivo di Santa Caterina a Brentonico, proseguendo poi tra i campi coltivati e i castagneti secolari del borgo medievale di Castione.

Di tutto riposo (20 minuti di cammino leggero) è invece l’escursione attraverso i boschi di faggete subito fuori Fai della Paganella, con destinazione la “Terrazza Belvedere” che, fedele al proprio nome, regala una notevole vista su ben due valli e tre gruppi montuosi: valle dell’Adige, val di Cembra, Latemar, Catinaccio e Sella. Per una foto in quota, la destinazione perfetta è la Val Daone: splendida vallata di origine glaciale, circondata da boschi e pareti rocciose. Qui in autunno i larici si colorano di giallo e si stagliano nel blu del cielo, e il consiglio è di ammirarli a metà

mattinata dal Rifugio Val di Fumo, quando il sole illumina le cime più alte. Per gli amanti delle leggende, l’appuntamento è con l’eremo di San Martino (all’imbocco della Val Genova, sulle pendici meridionali del Monte Lancia), che la tradizione popolare dice fosse abitato da un eremita che viveva grazie al pane che gli portava un orso mansueto.

Ultima tappa, il Parco nazionale dello Stelvio alle sorgenti del torrente Rabbies, che scorre impetuoso per tutta la Valle di Rabbi prima di gettarsi nel fiume Noce creando le cascate del Saent: bianchi salti d’acqua in forte contrasto con il verde intenso delle conifere e il colore scuro e rossastro delle rocce metamorfiche. In autunno, le foglie dei larici diventano di un arancione talmente vivo da sembrare irreale.



01

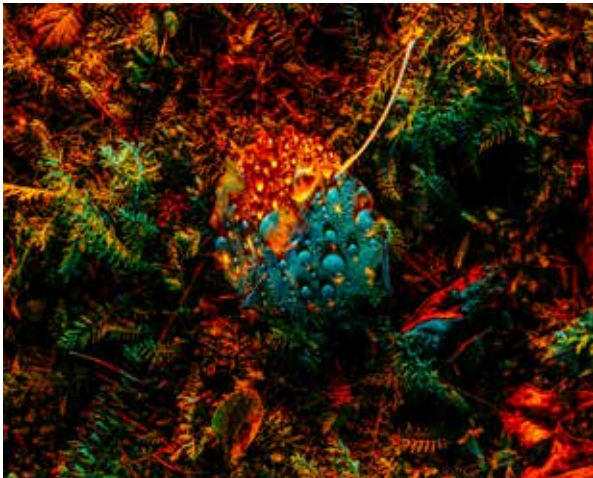


AMICI BOSCHI

I boschi in Trentino occupano una superficie di circa 400mila ettari, pari al 63% del territorio provinciale complessivo. La loro biomassa, calcolata dall’Inventario Forestale Nazionale in oltre 63 milioni di metri cubi, ha l’effetto di trattenere nei tessuti delle piante una larga percentuale dell’anidride carbonica che altrimenti si disperderebbe nell’atmosfera, rallentando così l’effetto serra.

02

01 - 02 photo Archivio Trentino Marketing





È possibile insegnare ai propri figli l'amore per la montagna? Una scrittrice esperta sia di figli che di camminate in quota, dice che è tutto molto più semplice di quel che sembra. E soprattutto, la regola è una sola: «Quando i bambini si fermano vanno ascoltati, perché significa che la montagna sta dicendo loro qualcosa»

In vetta con la mamma

TESTO Francesca Rimondi
ILLUSTRAZIONI Philip Giordano

La prima volta che sono andata in montagna, me ne sono subito innamorata. No, in realtà all'inizio ero un po' intimorita. Avevo cinque anni, e tutti mi parlavano di alberi, laghi, aria tersa, fiori, funghi, rifugi, mucche. Ma, soprattutto, mi parlavano di quanto era grande la montagna. Io invece ero piccola, e avevo un po' paura. Poi è arrivato l'amore. È arrivato durante una passeggiata. Non la prima, non la seconda: sarà stata la quinta o la sesta. I miei genitori, grandi camminatori, avevano deciso di passare le vacanze nei dintorni di Moena, in Val di Fassa.

Con me, che avevo appunto cinque anni, avevano cominciato lenti: prima qualche passeggiata a fondovalle, poi le prime salite. Una mattina eravamo su un'infinita, bianchissima distesa di ghiaia. Ho provato a mettere insieme i ricordi dei miei genitori e a ricostruire dove fosse, quella distesa di ghiaia: probabilmente quella mattina con la macchina ci eravamo spinti a Ovest e fermati a Civezzano, dove in effetti c'è una "Riserva di grande interesse geologico". Io nei giorni precedenti avevo già conosciuto i boschi, gli alberi, i laghi e le acque dei torrenti nei quali ri-

empivamo le nostre borracce, ma arrivata su quella distesa di ghiaia bianchissima mi fermai. Mia madre lo interpretò come un segno di stanchezza, ma in realtà io mi ero innamorata. Mi sedetti, e dissi che volevo solo guardare. Intorno a noi c'era un respiro subsonico di sole e montagne e alberi lontani, e verde e giallo e bianco: tutto che prendeva luce da tutto. E io che mi ero innamorata della montagna. Mio padre mi spiegò che quello che stavo guardando era un "panorama". Da quel momento, nel nostro codice familiare "Panorama" divenne la parola magica che si diceva quando c'era bisogno di fermarsi e di guardare.

«Panorama!» urla mio figlio piccolo, oggi. Poi si siede su una panchina di legno, appoggiata in un bosco, al lato del sentiero. Mio figlio piccolo è specializzato nello scovare panchine di legno qua e là, impensabili punti di appoggio e di sosta. Da quella volta in cui mi sono innamorata della montagna, sono diventata madre per due volte, in grigi e affollati ospedali di città. Ma, come una sorta di imperitura impronta ereditaria, ho deciso da subito di portare i miei figli in montagna. E avendo raccontato loro, prima ancora di portarceli, quanto fosse Grande e Mastosa la montagna, pensavo ne fossero intimoriti come me quando avevo la loro età. Mi sbagliavo. I miei figli quelle paure non le hanno mai avute. Fin dall'inizio per loro, prima uno e poi l'altro, è stato naturale adattare gli occhi e il passo ai sentieri. «Quando scopri il passo della montagna, dopo non hai altro nel cuore», diceva mia madre.

Io e i miei figli siamo innamorati della montagna ciascuno a modo proprio, nel senso che ognuno di noi ha le sue "cose preferite". Ad esempio, io voglio il bosco. Il bosco non nasconde nulla, ma si apre sotto ai tuoi piedi. Sotto gli alberi, sotto una foglia o un ramo caduto trovi i segreti del bosco: sono sempre stati lì, sembrano chiamarti, quando ci passi vicino. Mio figlio piccolo ha eletto il prato: nel prato c'è tutto, sostiene lui. In più, da quella volta che ci si rotolò dentro, il sorriso che gli faceva il giro completo della faccia rossa di ossigeno buono, il prato è diventato il suo punto di riferimento per la felicità. «Rotoloni sul prato!» dice sempre lui. Mio figlio grande invece, che è nato stambecco, ama



«Appena ho potuto, ho portato i miei figli in montagna. Ho tolto trasportini, marsupi, zaini portabimbi, e li ho fatti camminare»

FRANCESCA RIMONDI
Scrittrice, editor e saggista bolognese, il suo memoir di esordio (*Non dire ca**o*, Frassinelli) è stato uno dei fenomeni mom-lit del 2018.

quella parte di montagna dove la vegetazione si fa più rada, in cui il bosco lascia il passo al cielo, alle nuvole. È lì, esattamente in quel punto, che lui si sente accolto, si sente grande, si sente che può toccare la montagna nel suo cuore. E la montagna non manca di fargliene sentire il battito. «Saliamo di più», dice sempre lui.

«Panorama!» urla mio figlio piccolo. Oggi stiamo accontentando me, nel senso che siamo in un bosco: un maestoso

bosco sotto al Sass Pordoi. I miei figli sanno che durante il “Panorama!” di solito ci scappa un quadretto di cioccolata e una sorsata dalla borraccia. Poi, dopo esserci ritrovati ognuno in qualcosa di diverso (nei colori, nel silenzio, nella cioccolata), tutti noi ci alziamo e riprendiamo il sentiero. «Solo se cammini puoi chiedere di fermarti», ho detto prima a uno poi all’altro dei miei figli. I bambini, in montagna, si fermano. E quando si fermano

vanno ascoltati, perché significa che la montagna sta dicendo loro qualcosa, e loro la stanno ascoltando. Quindi, anche noi adulti dobbiamo fermarci ad ascoltare, nella nostra infinita, incrollabile, innamorata disponibilità ad accogliere tutto ciò che di prezioso la montagna continua a insegnarci. Consapevoli che, per una sorta d’incanto, dopo il “Panorama!” i bambini riprendono sempre il sentiero. Lo riprendono sempre.

TRENTINO FOR KIDS

Con draghi e dinosauri

Tra itinerari “facilitati” per il trekking e incantevoli location per picnic, il Trentino è decisamente amico dei bambini. Qui abbiamo scelto per voi sei esperienze davvero speciali

1

Sentiero Busatte-Tempesta

Un percorso di circa 5 km che partendo dal “Parco Avventura Busatte” a Torbole segue, attraverso una fitta vegetazione tipicamente mediterranea, il profilo di un ripido costone a picco sul Lago di Garda. Per superare i punti più ripidi del costone, nel 2005 sono state costruite tre rampe di scalinate in ferro, per un totale di circa 400 scalini, che ora lo rendono facilmente praticabile anche dai bambini.

2

Dinosauri a Rovereto

Duecento milioni di anni fa, proprio in quel Giurassico reso popolare dal film di Spielberg, la Valle dell’Adige era una landa sabbiosa che affacciava sul mare. A quell’epoca risalgono le impronte di dinosauri (sia carnivori che erbivori) scoperte poco fuori Rovereto nel 1990, e oggi visitabili sotto la guida del locale Museo Civico il secondo sabato di ogni mese, da aprile a ottobre. Bonus speciale: le riproduzioni dei dinosauri a grandezza (quasi) naturale.

3

Il MUSE a Trento

Progettato dall’architetto Renzo Piano e inaugurato nell’estate 2013, il MUSE è un museo interattivo di divulgazione scientifica pensato espressamente per bambini e ragazzi. Quattro piani che comprendono galleria dei grandi fossili, serra tropicale, “macchina del tempo” e molto, molto altro.

4

La foresta dei draghi in Val di Fiemme

Un breve viaggio in funivia da Predazzo (un’ora circa da Trento) vi lascerà sulla “MontagnAnimata”, luogo magico da cui inizia una passeggiata di circa un chilometro e mezzo lungo la quale i bimbi sono invitati a scoprire ed annotare le tracce della presenza dei draghi (orme, nidi, uova...), per essere diplomati, a fine percorso, “dragologi” ufficiali.



5

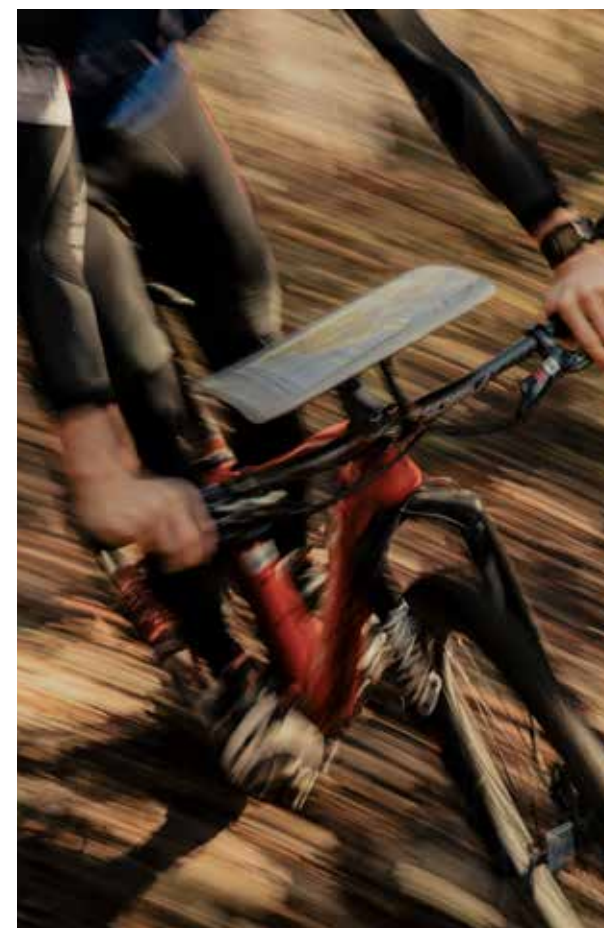
Il sentieri dei piccoli camminatori

Sei differenti percorsi nell’Ecomuseo della Judicaria, tra il Lago di Garda e le Dolomiti di Brenta, a ciascuno dei quali è collegata un’audiofiaba che è possibile scaricare in formato mp3 (su visitacomano.it), per una passeggiata tra realtà e fantasia.

6

Gli animali della malga Juribello

Nel comune di Tonadico (poco lontano da San Martino di Castrozza, sulla ss50 del Passo Rolle), in pieno Parco Naturale di Paneveggio, una classica malga alpina dove far conoscere ai bambini, magari per la prima volta in assoluto, cavalli, mucche, asini e maialini.



Nella disciplina chiamata “MTB-Orienteering”, la sfida è trovare la strada in un bosco o sopra un monte pedalando su una mountain bike, nel minor tempo possibile, usando solo una cartina. Luca Dallavalle, della Val di Sole, campione ed esperto, dice che è un tipo di sport che può tornare utile anche in città

Conta ogni secondo

TESTO Pietro Madregali
IMMAGINI Mattia Balsamini



Da dove veniamo? Dove andiamo? L'umanità se lo è chiesta per secoli, poi è arrivato Google Maps. E sarà un caso, ma la gente ha smesso di porsi il problema, lasciando la soluzione alla tecnologia. Luca Dallavalle invece è uno che la risposta la trova dentro di sé.

Già il cognome, intanto, è una risposta: Dallavalle viene dalla Val di Sole, per la precisione da Croviana, circa 700 abitanti, fin dal Cinquecento apprezzato luogo di vacanza per le famiglie in vista. E quanto al saper dove andare, Luca è uno dei migliori al mondo: è un "orientista". Il che non significa che predilige l'Oriente, ma che pratica una disciplina sportiva chiamata "MTB-Orienteering" nella quale ti viene consegnata una mappa che non hai mai visto prima, hai pochi istanti per leggerla e capire la strada da fare, dopodiché viene dato lo "start" e il tuo obiettivo è arrivare al traguardo in meno tempo degli altri. Tutto questo, in mountain bike. Il medagliere di Dallavalle, a oggi, è piuttosto affollato: un oro nella distanza sprint nel 2015 ai Mondiali di Liberec (Repubblica Ceca), dove ha ottenuto anche un argento nella media distanza e un bronzo nella lunga. Nel 2017, a Vilnius, si è laureato campione del mondo in una nuova variante del MTB-Orienteering chiamata "mass start", dove gli atleti, invece che correre individualmente, partono tutti insieme.

L'adrenalina della sfida contro il cronometro, sommata al confronto con l'ambiente



Luca Dallavalle in MTB nell'Ontaneta di Croviana, Val di Sole: 28 ettari di bosco lungo il torrente Noce, oasi naturale per molte specie animali e vegetali.

naturale, pare sia una molla potentissima per chi pratica l'orienteeing. «Ho iniziato quando avevo 13 anni», racconta, «per seguire un gruppo di miei amici che aveva cominciato qualche mese prima. Leggere una cartina e muovermi nei boschi mi ha appassionato subito: è uno sport che ti porta a diventare tutt'uno con l'ambiente in cui ti muovi». Gradualmente, dalle montagne della Val di Sole Dallavalle ha allargato il raggio dei suoi allenamenti ai dintorni, dalla Piana Rotaliana all'altipiano di Folgaria, e poi in tutta la Regione. «In effetti, con la sua varietà di territori e pendenze, il Trentino sembra fatto apposta per la bici. Sia per chi come me la

vive a livello competitivo, sia per il cicloturista che cerca soprattutto aria buona e panorami. Io stesso, quando sto facendo un percorso di riscaldamento, ho posti in cui torno solo per rivedere il panorama. I miei preferiti sono i sentieri che costeggiano i laghi, soprattutto il Lago di Tovel. Più in quota, direi senza dubbio i sentieri attorno a Madonna di Campiglio, dai quali si ha una vista spettacolare sulle Dolomiti di Brenta e sul Gruppo della Presanella». Questo per chi già è pratico di Mountain Bike: ma chi si avvicina per la prima volta alle due ruote in quota? «Chi inizia adesso, rispetto a quando ho cominciato io», dice Dallavalle, «è molto avvantaggiato. In

Trentino c'è una fitta rete di piste ciclabili diffusa su tutto il territorio. Per fare un esempio che conosco bene: nella mia Val di Sole c'è una famosa pista ciclabile che segue il percorso del torrente Noce, dal ponte di Mostizzolo fino a Cogolo di Peio, per un totale di circa 34 chilometri, adatta veramente a tutti. Più in quota, invece, è stata allestita una rete di sentieri che, tra salite, altipiani e stradine tra i vigneti, mettono insieme un percorso di dislivelli piuttosto interessanti per i biker più esperti».

Chiacchierando con Dallavalle, scopriamo che l'orienteeing, in origine disciplina militare, come sport nasce nei Paesi scandinavi, e dal Nord Europa la sua popolarità si sta oggi allargando ad America e Australia. In Italia ci sono circa 10mila tesserati, e il Trentino è la regione dove è più praticato. Che sia a piedi, in mountain bike oppure nella sua versione invernale, usando la tecnica e l'attrezzatura dello sci di fondo, le gare di orienteeing funzionano sempre allo stesso modo: un minuto prima della partenza agli atleti viene consegnata una cartina molto dettagliata, poi ognuno parte per conto proprio. Sul sito della FISO, Federazione italiana degli sport legati all'orienteeing, ci sono le date e i luoghi delle gare per ogni variante: corsa, pedali, sci. Oltre a essere un utile supporto per chi vuole accostarsi a questa disciplina (basta presentarsi, per essere subito avviati su un percorso di prova) ci sono indicazioni utili sugli scenari in cui avvengono le prove, sempre di notevole fascino. Ad esempio, il principale appuntamento stagionale per l'orienteeing a piedi è la "Dolomites 3 Days", che nel luglio 2019 porterà atleti e appassionati su tre percorsi con caratteristiche diverse: Passo Valles, Passo Rolle e Val Canali.

Prima di salutarci, chiediamo a Luca se, a parte la forma fisica, chi pratica l'orienteeing sviluppa delle capacità particolari. «Se vado in un posto dove non sono mai stato», dice, «rispetto alle altre persone mi risulta più semplice memorizzare i bivi di una mappa. Anche in una città come Milano, e lì i bivi sono tanti».

PIETRO MADREGALI

Ex-promessa del calcio rossonero, scrive di sport e cibo, sia sulla carta stampata che online.

photo Archivio Trentino Marketing

CONSIGLI

Mountain bike: quattro percorsi per iniziare

Se non siete super-allenati, meglio iniziare per gradi con un percorso poco impegnativo. Che però non rinunci alla bellezza del panorama

1

Canazei - Penia - Pian Trevisan

Percorso di media difficoltà che percorre l'alta Val di Fassa, passando per le frazioni di Alba e Penia, fino a raggiungere l'albergo/ristoro Villette Maria, classico punto di partenza escursionistico verso il lago di Fedaia e la Marmolada. Lunghezza > 14,8 km Durata > 1:50 ore Difficoltà > media

2

Rifugio Caltana (Transacqua)

Percorso in quota che parte e arriva dal Rifugio Caltana (1.260 mt), iniziando del sentiero "Cordognè-San Giovanni" dove la bici andrà spinta in salita fino al crinale, ma il panorama sulle vette Feltrine e sulle Pale di San Martino ripagheranno ampiamente lo sforzo. Lunghezza > 9,7 km Durata > 2:00 ore Difficoltà > medio-bassa

3

Malga Fratte

Escursione ideale per i principianti, prevede una discesa (su sterrato) da Madonna di Campiglio verso la Val Brenta, passando dal pascolo della malga Fratte, con successiva risalita di tutto riposo in telecabina. Lunghezza > 5,7 km Durata > 1:00 ora Difficoltà > bassa

4

Altipiano della Paganella

Escursione poco impegnativa ma estremamente suggestiva, che attraversando diversi tratti di sterrato offre un'incantevole panoramica sulla valle dell'Adige. Lunghezza > 1,3 km Durata > 45 minuti Difficoltà > bassa



TECNOLOGIA

E-bike: il bello della bici, senza la fatica

La e-bike, cioè la bici elettrica a pedalata assistita, è il modo migliore per iniziare ad affrontare la montagna su due ruote. Ovviamente rimane pur sempre una bicicletta, il che significa che il motore elettrico "agevola" la pedalata, non la sostituisce, ma l'aiuto, specie in salita, è sufficiente a sostenere anche il ciclista più fuori allenamento, e permette a tutti di mantenere una spinta costante. L'importante è verificare sempre il livello di carica della batteria, ricordarsi di indossare (e allacciare!) il casco protettivo, e soprattutto tenere a mente che il motore elettrico può aiutarci in salita, ma in discesa (specie sugli sterrati) sarà sempre questione di tecnica, prudenza e buoni freni. Il noleggio delle e-bike è ormai diffuso capillarmente in tutto il Trentino: verificate su visittrentino.info i percorsi consigliati vicino al vostro luogo di villeggiatura, e i punti di pick-up delle bici.

Era il 1902 quando Giulio Ferrari mise le basi dello spumante trentino per eccellenza, il “Ferrari Trentodoc”. Oggi la tradizione delle bollicine trentine è portata avanti da numerose cantine, sociali e private. Tra cui quella del campione di ciclismo Francesco Moser



01

Bollicine di montagna

TESTO Valentina Vercelli
IMMAGINI Lorenzo Pesce



02



03

- 01 “Pettiroso” a Rovereto.
- 02 Piazza del Duomo (Trento).
- 03 Vigneti della Cantina Endrizzi.
- 04 La “Casa del Vino della Vallagarina”.



04

A nord, l'inconfondibile profilo delle Dolomiti, dichiarate Patrimonio dell'Unesco nel 2009; a sud, il clima mediterraneo del lago di Garda. In mezzo, centinaia di ettari di vigne, che si arrampicano fino a 800 metri di quota, beneficiando di un clima e di un terroir unico, per dare vita a spumanti Metodo Classico di montagna tra i più celebri e rinomati d'Italia, a base dei vitigni chardonnay e pinot nero. La storia delle bollicine trentine ha un preciso anno di nascita e un attore protagonista. Correva l'anno 1902 quando Giulio Ferrari, dopo gli studi alla Imperial Regia Scuola Agraria di San Michele all'Adige e all'istituto di vitivinicoltura di Montpellier e, dopo alcune esperienze lavorative in Champagne, torna a Trento. In una piccola cantina accanto al Duomo, inizia la produzione di un vino con quel metodo classico che aveva scoperto in Francia e che tanto lo aveva affascinato. Lavora per mezzo secolo, poi, in mancanza di eredi, nel 1952 cede l'attività a Bruno Lunelli, un enotecario trentino che aumentò la produzione, senza intaccarne la qualità. Sulla scia del suo successo, numerosi imprenditori seguirono la strada tracciata: nel 1984 fu creato l'Istituto Trento Doc Metodo Classico, con lo scopo di promuo-

- 05 Uno scorcio dei vigneti della Cantina Moser a Trento.
- 06 L'angolo dedicato alla degustazione nella Cantina Mori Colli Zugna, a Mori (TN).
- 07 Produzione di spumante alla Fondazione Edmund Mach.

vere e tutelare la produzione di bollicine trentine, che annovera ora una cinquantina di cantine.

Oggi l'azienda Ferrari è condotta dalla terza generazione della famiglia Lunelli, un gruppo di cugini giovani e determinati, che è arrivato a produrre quattro milioni di bottiglie in 120 ettari di proprietà, cui si affiancano quelli di centinaia di produttori fidati, tutti certificati biologici o in via di conversione. Simbolo dell'azienda è il Trentodoc Extra Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, che ogni anno fa incetta di premi sulle guide specializzate e si conferma come uno dei migliori Metodo Classico d'Italia. Di recente, gli è stata affiancata una nuova etichetta, il Trentodoc Dosaggio Zero Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Rosè, prodotto in poche migliaia di esemplari e anch'esso destinato a entrare nell'olimpo dei grandi. Una visita in cantina è da non perdere anche per l'ottimo ristorante due stelle Michelin Locanda Margon, dove lo chef trentino Alfio Ghezzi, lavora i migliori ingredienti regionali, proponendo una rivisitazione impeccabile della tradizione.

Un ruolo importante nella produzione vinicola locale lo hanno da sempre le cooperative. Tra quelle che producono metodo classico, c'è la cantina Cesarini Sforza, parte del gruppo La-Vis. I vigneti si dividono tra le colline di Trento e Lavis e le prime alture della valle di Cembra. Se il biglietto da visita della produzione è il Trentodoc Brut, il consiglio è quello di investire pochi euro in più per assaggiare il Trentodoc Extra Brut 1673, prodotto con uve chardonnay coltivate sopra i 500 metri di altitudine, che fa ben capire qual è il valore aggiunto, in termini di freschezza, sapidità e fascino, delle bollicine di montagna. Altrettanto consigliata è la linea Altemasi della cantina Cavit: per costanza qualitativa e prezzo allettante, la cuvée da non perdere è il Millesima-



05



06

to Brut. Non sono da meno le cantine private, dove l'accoglienza ai turisti ha il sapore di un ritrovo tra vecchi amici. Si può scegliere Letrari, nome storico e affermato della spumantistica trentina. La cantina, con sede a Rovereto, fu fondata da Lionello Letrari nel 1976 ed è oggi condotta dai figli Lucia e Paolo.

Altro nome di spicco è quello di Maso Martis, l'azienda di Antonio Stelzer e della moglie Roberta Giurali, fondata solo all'inizio degli anni '90, ma presto diventata un punto di riferimento. I vigneti coltivati a chardonnay e pinot nero, cui si aggiunge una piccola percentuale di pinot meunier (una delle uve della Champagne), sono biologici e poggiano su terreni calcarei con roccia rossa, che donano freschezza e struttura. A una manciata di chilometri, si trova la cantina del campione di ciclismo Francesco Moser, ambientata nel maso settecentesco Villa Warth. Una visita è raccoman-



07

data non solo per assaggiare il Trentodoc Brut 51,151, che prende nome dal record dell'ora dell'indimenticato campione, ma anche per il piccolo museo che accoglie i cimeli del ciclista. Interessanti anche le bollicine della cantina Endrizzi, che fa vino in Trentino da oltre 130 anni, quando il territorio era ancora in mano agli Asburgo, o quelle di Roberto Zeni della cantina Schwarzhof di San Michele all'Adige, che produce il Trentodoc Maso Nero Dosaggio Zero, una rarità a base di sole uve pinot bianco. Ovunque si capiti, il livello qualitativo della produzione è davvero molto alto. Merito anche dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, una scuola di eccellenza, fondata nel 1874, che forma ogni anno decine di tecnici competenti e che comprende una suggestiva cantina, dove si producono vini e spumanti, ospitata all'interno di un convento agostiniano del XII secolo.

VALENTINA VERCELLI

Esperta e appassionata di vini (oltre che di viaggi, e di food in generale), lavora nella redazione del magazine *La Cucina Italiana* e per la guida *Slowine*.

CONSIGLI

Trento: cinque posti da scoprire

Non i soliti bar turistici che trovate su tutte le guide: per conoscere queste cinque piccole perle dovete essere dei "local". E avere voglia di perdervi in un centro storico incantevole



1

Casa del caffè
via S. Pietro, 38

casadelcaffetn.it

All'opposto delle catene d'oltreoceano oggi così alla moda, in questa splendida torrefazione (e bottega) d'altri tempi il caffè si beve rigorosamente in piedi al bancone: ma la varietà delle miscele, e la competenza del gestore, è tale da meritare lo sforzo.

2

Osteria della Mal'Ombra
corso III Novembre, 43

facebook.com/andrea.massarelli.56

Atmosfera calda e accogliente, con occasionale accompagnamento musicale acustico live, per questa osteria nella zona Sud della città, caratterizzata da buona selezione di birre artigianali (anche di castagne).



3

La Vie en rose
via San Marco, 8

barlavienrose.eatbu.com

Dalla colazione al pranzo, dall'aperitivo alla cena, in un piccolo salotto-bistrot molto accogliente e dalla classica atmosfera vintage, cinque minuti dal Castello del Buonconsiglio. Curata la lista dei cocktail, e nel menu ampia scelta di piatti vegetariani e vegani.

4

Café de la Paix
passaggio Teatro Osele, 6

facebook.com/CafedelaPaixTN

Circolo ARCI dall'atmosfera molto rilassata, grazie anche al particolare arredamento vintage "creativo" e all'invidiabile location: un cortile riparato dal traffico, però in pieno centro. Cucina fantasiosa, che spazia tra i continenti a prezzi più che amichevoli.

5

Locanda del Gatto Gordo
via Camillo Benso Cavour, 40

facebook.com/locandadelgattogordo

Nasce dalle ceneri dello storico Bar Nettuno, a pochi passi dal Duomo e dalla stazione ferroviaria. L'atmosfera è "artsy", la cucina un curioso ibrido trentino/messicano in chiave "street food". In cartellone anche concerti bluegrass e competizioni di "slam poetry".

NATURA

Il posto delle mele

Grazie alle sue 2.500 ore all’anno di sole, la Val di Non produce delle mele famose in tutto il mondo per fragranza e ricchezza di sapore. E da questa primavera, sarà possibile visitare anche le celle ipogee sotterranee in cui Melinda le fa “riposare”

IMMAGINI Fabrizio Gilardi & Manuela Schirra

A ogni momento dell’autunno, la sua mela: le settimane subito dopo la fine dell’estate sono quelle in cui nella Val di Non si raccoglie la varietà “Gala”, dalla caratteristica buccia rosso intenso. A settembre e ottobre è la volta delle tre varietà D.O.P. locali: la Renetta Canada (la mela trentina per antonomasia), la Red Delicious (detta anche “mela di Bianca-neve”) e la Golden Delicious, la qualità più diffusa sul mercato italiano, anche per la sua facilità a essere conservata. Con le ultime settimane dell’autunno arriva infine il tempo della varietà Fuji, tonda e soda, dalla buccia rossa.

Il luogo geografico (clima, esposizione al sole, qualità del terreno) rimane la principale variabile nel determinare come sarà una mela: ed è proprio per raccontare questa storia che la Val di Non ha creato una “passeggiata interattiva” di circa cinque chilometri, chiamata “Sentiero AlMeleto” (*almeleto.it*). Studiata sia per i bambini che per gli adulti, accompagna i partecipanti lungo tutto il ciclo vitale della mela. E dalla primavera 2019 Melinda, consorzio trentino leader nella coltivazione delle mele, apre al pubblico le celle ipogee sotterranee (a 575 metri di profondità) in cui i frutti vengono lasciati a “riposare” in attesa di essere avviati alla distribuzione nei negozi.



photo Archivio Trentino Marketing



SOTTO E SOPRA LA TERRA

Tre momenti dello stoccaggio delle mele nelle celle ipogee Melinda, nella miniera di Rio Maggiore (Val di Non). Per prenotare una visita guidata scrivete a: *mondomelinda@melinda.it*. Qui sotto, panorama di meleti in Val di Non.



Adotta un melo

È l’iniziativa con cui tutti possono essere “contadini per un weekend”. E, in autunno, portarsi a casa una cassetta di mele

Prenotando, in primavera, un soggiorno in uno degli agriturismi aderenti all’iniziativa (la lista completa la trovate su: *adottaunmelo.com*), potrete scegliere il “vostro” melo e osservarlo nel momento della fioritura. Durante l’estate, un team di agronomi e contadini si prenderà cura di lui nella fase in cui i fiori si trasformano in frutti, aggiornandovi costantemente con foto, messaggi ed email. In autunno, infine, potrete tornare in azienda, raccogliere le mele del vostro albero e ripartire verso casa con una cassetta piena di frutti prelibati. E se in primavera non potete venire in Trentino? Niente paura, su *adottaunmelo.com* c’è anche la formula dell’adozione a distanza.

A woman with curly hair, wearing a dark long-sleeved shirt and dark pants, is walking through a field of tall, golden grass. She is carrying a large, light-colored wicker basket with a dark strap over her shoulder. The basket is filled with green plants. In the background, there are mountains, a forest of evergreen trees, and a small wooden building. The sun is low in the sky, creating a warm, golden light and a lens flare effect.

NORIS CUNACCIA

La signora delle erbe

TESTO Raffaele Panizza

IMMAGINI Sirio Magnabosco

Dal suo chalet-laboratorio tra i boschi sotto il Gruppo della Presanella, Noris Cunaccia seleziona e lavora foglie, radici e licheni. Oggi si chiama “foraging”, ed è molto quotato tra gli chef stellati, ma la sapienza cui attinge è antica e popolare

Dove gli altri vedono un inciampo, lei vede una radice da cogliere. Dove c'è il sentiero battuto dai cercatori di funghi, lei trova una foglia buona da mangiare e al leggero sapore di ananas

Dove c'è il prato selvaggio di montagna lei immagina un orto spontaneo, che ogni giorno stimola e dolcemente saccheggia, lasciando a terra le piante più belle affinché le prelibatezze di questo bosco commestibile alimentino la propria genia e possano "tirare la razza". «Perché la natura è sì una madre che offre» - dice, nella trance costante che la caratterizza - «ma anche un'entità viva che muta sempre, e che per nessun motivo va trattata come uno scaffale».

Gli occhi di Noris Cunaccia, pioniera del "foraging" (la pratica del riconoscere e raccogliere alimenti selvatici e spontanei), universalmente considerata "la signora delle erbe", sono in realtà mani. Mani capaci di riempire enormi sacchi di iuta con tutto ciò che il pendio è in grado di offrire. «Qui c'è il mio ultimo esperimento, un concentrato di corniole con acidità al 2,7%. L'ho chiamato "Pomodoro delle Alpi"», racconta, indicando un centinaio di vasetti rossi sistemati nel laboratorio di "Primitivizia", il negozio di Spiazzo (TN) dove conserva e vende i 25 frutti - tra erbe e bacche - del suo raccolto. Mele cotogne, ketchup realizzato con bacche di rosa, denti di leone raccolti in germoglio, la bardana da accompagnare ai salumi, il crescione per arricchire le zuppe... Capisaldi della cosiddetta "dieta alpina" che l'Unesco, anche grazie al suo contributo, dovrebbe presto dichiarare "Patrimonio immateriale dell'Umanità". «Il pomodoro però», spiega, «per ora non

è in vendita. Lo spedirò solo pochissimi chef, quelli che capiscono il senso di ciò che sto facendo». Nomi altisonanti che rifiuta categoricamente di pronunciare, ma che almeno in parte sono già noti. Ad esempio il peruviano Virgilio Martinez, considerato tra i cinque migliori cuochi del mondo dalla classifica San Pellegrino 50 Best; e poi Norbert Niederkofler, tre stelle Michelin col suo St. Hubertus a San Cassiano, in Val Badia. Senza contare la sapienza gastronomica del fratello Giovanni, stella Michelin nel 1997 col ristorante Locanda Mezzosoldo, e ora impegnato a tempo pieno con Noris nella confettura del "bottino".

Una filosofia di raccolta e valorizzazione - la sua - dettata un tempo dalle necessità di sopravvivenza delle genti della Val Borzago, e oggi trasformata in arte sopraffina. «I noccioli delle corniole sono sulla finestra a fermentare», spiega, indicandoli: «Sotto Natale, completamente puliti dalla polpa, li darò a mia madre per imbottire i cuscini. In montagna, non si butta via niente». Un rigore che Noris estende anche alle piante più comuni e apparentemente "sciocche". «Il tarassaco, ad esempio: dai fiori si possono ricavare dei finti capperi, con le radici del finto caffè, col cuore dei finti carciofi, con le foglie un'insalata e persino una crema», spiega, raccontando poi dei primi lamponi e mirtili raccolti da bambina, e delle "minestre di prato" che sua nonna met-

teva in tavola la sera, dopo qualche ora curva tra i declivi.

Guidati dal suo spirito sciamanico ci inoltriamo allora nei boschi sotto il Gruppo della Presanella, diretti allo chalet affacciato sul lago Nambino dove ha sede la sua piccola utopia, Il "Centro di ricerca e studi sulle erbe selvatiche". Una casetta dove vengono a rigenerarsi chef stellati, studiosi, musicisti, e che regolarmente ospita gli studenti dell'università di Pollenzo: inviati quassù per capire cosa sia la "vera" ecologia in un mondo dove anche i concetti più nobili sono stati trasformati in slogan e codici a barre. La natura ha la sua intelligenza, insiste Noris: la montagna non fa programmi e le piante "scappano", passando dal germoglio al legno nel giro di pochi giorni. C'è il momento della giovinezza, quando vanno lasciate stare, e quello del vigore, in cui bisogna coglierle e trasformarle. E infine quello della vecchiaia, quando la prevalenza della fibra scaccia tutti gli altri sapori e odori: «Ma quando è il momento di coglierle, io lo sento nelle vene». A primavera, ad esempio: quando ai bordi dei ghiacciai della Lobbia e del Carè Alto spunta il radicchio dell'orso, che soltanto chi vive nel Parco naturale Adamello Brenta può cogliere, fino a un massimo di due chilogrammi al giorno. E le pigne del pino mugo, pianta che i montanari considerano il simbolo stesso della forza e del coraggio, perché rimane tutto l'inverno sotto le valanghe e non si



NELLA BAITA

Il laboratorio di Noris Cunaccia si trova in Val Rendena, a Spiazzo (frazione Borzago), in provincia di Trento. Per informazioni o per prenotare una visita, scrivere a: info@primitivizia.it.

KETCHUP DI ROSA

È una delle specialità più apprezzate tra quelle prodotte da "Primitivizia", l'azienda di Noris Cunaccia e del fratello Giovanni. È fatto con una bacca della famiglia delle rosacee.

COME IN NATURA

Tutti i prodotti di "Primitivizia" sono realizzati con erbe spontanee di montagna, raccolte a mano rispettando le diverse stagionalità, e lavate con acqua della fonte di Spiazzo.

L'ORSO NEL MENU

"Aglio della regina", "Radicchio dell'orso", "Pera martinsecca" e "Broccolo di Santa Massenza" sono alcune delle specialità che è possibile acquistare anche sul sito: primitivizia.it.



01

spezza mai. «Loro vanno colte piccolissime e oltre i duemila metri, e lasciate a macerare al sole anche sette anni», spiega Noris, staccando una lacrima di resina dal ramo e mettendosela in bocca come una caramella balsamica.

Una sapienza, la sua, che a partire dalla primavera 2019 inizierà a essere condivisa anche con i pochi eletti che potranno accedere al suo corso di riconoscimento e raccolta delle erbe. Anche se è facile immaginare che alcuni segreti “da strega”, Noris continuerà a tenerli solo per sé. Il “brodo di terra”, ad esempio: bollito tutta la notte e filtrato sette volte mescolando essenze e zolle di terreno, da versare la mattina nella ciotola di chi ha bisogno di forza e karma positivo. «Deve essere terra vergine però», dice, slittando per un attimo nella magia. «Perché funzioni, nessun piede umano, deve averla calpestata prima».

RAFFAELE PANIZZA
Giornalista e autore televisivo, scrive per *Vogue*, *Vanity Fair* e *Icon*. Pur essendo di fede milanista, nel 2010 ha firmato la biografia di Mario Balotelli (*Negrazzuro. La vita difficile di un ragazzo impossibile*).



02



03

- 01 Noris Cunaccia: il nome della sua azienda, “Primitivizia”, nasce dalla fusione dei termini “primitivo” e “delizia”.
- 02 Uno scorcio della baita di Noris, nel Parco Naturale Adamello Brenta, in provincia di Trento.
- 03 Composizione di erbe decorative e profumate, con alcuni funghi: tutti elementi essenziali nelle creazioni gastronomiche di Noris.
- 04 Lo chef Gilmozzi al lavoro nella cucina di El Molin. Per prenotazioni: alessandrogilmozzi.it

photo Archivio Trentino Marketing



04

CUCINA IN QUOTA

Il muschio nel risotto

Lo chef Alessandro Gilmozzi raccoglie le erbe del bosco sin da quando era bambino. Nel 2008 quelle stesse erbe gli hanno fatto conquistare una stella Michelin: confermata, anno dopo anno, fino a oggi

Due volte a settimana, lo chef Alessandro Gilmozzi del ristorante El Molin va a fare la spesa nei boschi sopra Cavalese, in piena Val di Fiemme. Accompagnato dai ragazzi della brigata di cucina, coglie gli ingredienti del suo “menu di montagna”: una sinfonia di profumi del bosco, talvolta pure azzardati, che gli sono valsi una stella Michelin e gli inviti a tutte le più prestigiose kermesse di gastronomia del mondo.

Qual è il muschio più sorprendente?
«Di certo il cosiddetto “muschio” di monte, che si coglie vicino ai ruscelli: ha una nota di ostrica che nei risotti è interessantissima. I muschi danno risultati eccezionali anche in pasticceria: ad esempio la furfuracea, che io uso per un dolce chiamato “Borderline”, ispirato a mio nonno. Lo aggiungo a un gelato alla polvere di larice, ricavata dalla corteccia».

Il lichene che predilige?
«Il lichene bianco, detto anche “delle renne”. Polverizzato lo utilizzo per farci il pane e i grissini. Insieme al lichene islandico lo impiego anche per fermentare una birra che ho chiamato “Mr Lichen”».

Quale piatto l’ha resa famoso?
«Credo la tartare di cervo, fatta con la selvaggina che mi forniscono i cacciatori. Una preparazione impreziosita con pistacchio di Bronte, ricci di mare e crescione alpino raccolto da noi. Da queste parti, il crescione lo mangiamo crudo».

Tra le erbe comuni, per intenderci, quelle da fruttivendolo, quale odia di più?
«Il prezzemolo. Anche se alla fine l’ho incluso nel mio menu: gli estraggo la clorofilla a freddo, e ci preparo un dessert».

I funghi li snobba?
«Non è che li snobbo, non mi ispirano. A parte i funghi del pane, che cuocio in acqua e aceto per poi farci delle conserve sott’olio. Il mio fornitore di porcini resta mio suocero, che ha fatto il guardaboschi tutta la vita: mi porta dei boletus da brivido».

Qual è la pianta più pericolosa del bosco?
La lupina, un lichene che pende dagli alberi come una piccola liana. Un tempo la si usava, mischiata al pane raffermo, per preparare bocconi mortali per lupi e volpi. È micidiale.

Tre malghe gourmet

Conoscenza delle erbe e armonia con la natura sono alla base anche dell’attività delle circa 320 “malghe” attive oggi in Trentino, dove lo scorrere dei mesi è ancora segnato dai ritmi dell’alpeggio. Ne abbiamo scelte per voi tre

- 1 **Malga Campo Nestalp**
Frazione Celentino, Peio (1.979 mt)
nestalp.com
Classica malga trentina, circondata dal suggestivo alpeggio dei bovini, con uno spaccio fornitissimo di burro, ricotta e Casolét, ma anche una zona ristorazione che – per i più romantici – offre anche un servizio di “cena a lume di candela” nei locali della vecchia stalla.

- 2 **Malga Sasso Piatto**
Giogo di Fassa, Campitello (2.200 mt)
malgasassopiatto.info
Più rifugio che malga, si raggiunge con un’ora e mezza di cammino dalla funivia di Col Rodella. Costruzione vecchia di oltre 200 anni, ristrutturata nel 2016, offre il classico menu “da malga” con una certa predilezione per i dolci (panna cotta e frittelle ripiene di marmellata).

- 3 **Malga Casarina**
Località Val Campelle, Scurelle (1.468 mt)
valcampelle.com
I piatti sono quelli tipici della tradizione trentina (tagliatelle al ragù di cervo, gnocchetti spinaci e formaggio, polenta e tosella), come pure l’ambiente (muri esterni in pietra e la copertura in scandole di legno di larice). Interessante l’iniziativa “adotta una mucca”.

TRENTINO WILDLIFE

Il canto d'amore del cervo

Il termine zoologico è “bramito”, e ascoltarlo (di nascosto) nel bosco di notte, è un'esperienza emozionante. Da fare insieme a una guida esperta

Immaginate di essere in un bosco, di notte. Niente paura: non siete soli. Con voi c'è un esperto guardiacaccia. Non fa troppo freddo: è l'inizio dell'autunno, ovvero la stagione degli amori per i cervi. Circondati dall'oscurità, tutto ciò che sentite è il rumore del vostro respiro e lo scalpiccio leggero delle scarpe con la suola di gomma sull'erba coperta di foglie. D'improvviso, annunciato solo da un impercettibile odore più acre nell'aria, un urlo squarcia la notte.

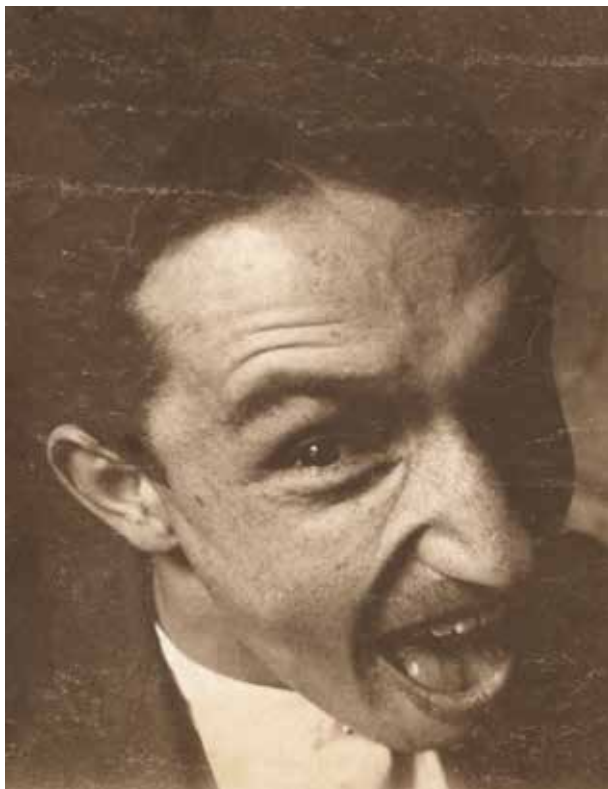
È il richiamo d'amore dei cervi, quello che gli zoologi chiamano “bramito”: un canto poderoso e lacerante che, in certi casi, può preludere allo scontro fisico corno contro corno tra due maschi per la conquista di una femmina.

Una scena “da documentario” che è emozionante seguire dal vivo: ovviamente a debita distanza, meglio ancora se utilizzando la termocamera (cioè una telecamera sensibile alla radiazione infrarossa) in dotazione ai guardiacaccia. Un'esperienza che, tra settembre e ottobre, è “in cartellone” in tutti i Parchi Naturali del Trentino.

DI GIORNO E DI SERA

Le escursioni dedicate all'avvistamento dei cervi si svolgono soprattutto tra settembre e ottobre. Per date e informazioni: visittrentino.info.





Il trentino Fortunato Depero fu uno dei protagonisti dell'avanguardia nei primi del '900. E la casa a Rovereto in cui visse e creò è, insieme al MART, uno dei più grandi musei al mondo dedicati al Futurismo. Un'occasione per rivedere tutte le sue opere, e sorprendersi di quanto siano ancora “moderne”

TESTO Walter Rovere

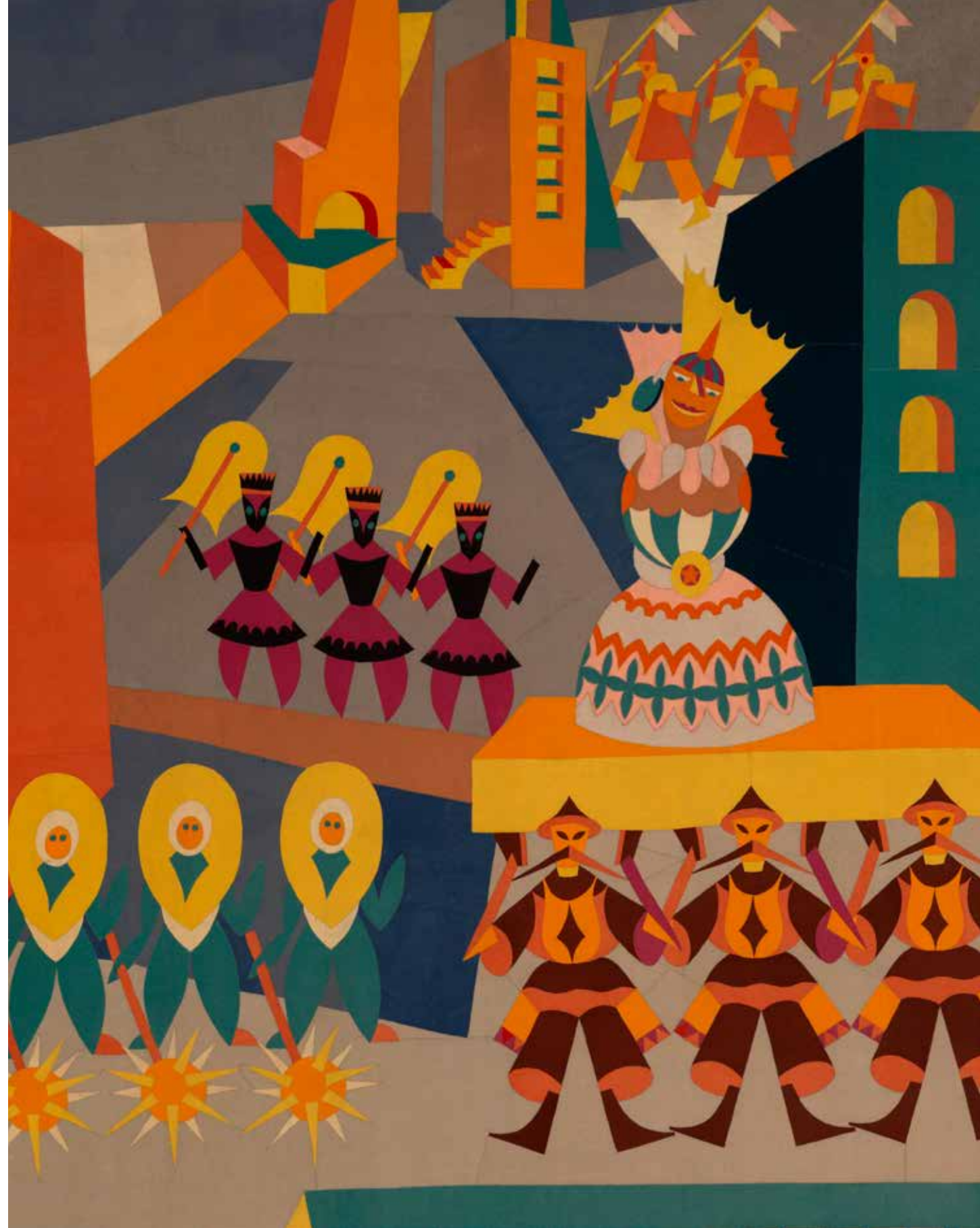
IMMAGINI Archivio Casa d'Arte Depero

Il futuro visto dagli anni Venti

C'è un momento epifanico che potrebbe cogliere il visitatore della Casa d'Arte Futurista Depero di Rovereto. Un déjà-vu che, di fronte ad alcuni bozzetti, davanti a certi progetti a matita e inchiostro di china, gli farà dire: «Dove l'ho già visto?». È infatti sorprendente quanta grafica contemporanea, quanto design e persino quanta pubblicità siano debitrice alle intuizioni del pittore, poeta e scultore trentino. A partire ovviamente dall'ico-

nica bottiglietta “a cono” del Campari Soda, da lui disegnata nel 1932 e ancora oggi in produzione, perfettamente identica ad allora. A dimostrazione della sua naturale attitudine, molto prima di Andy Warhol, a rompere qualunque recinto che separasse l'arte dal marketing.

Nato nel 1892 a Fondo, nella Val di Non, Fortunato Depero si trasferisce giovanissimo a Rovereto, città cui resterà sempre fedele, salvo estemporanei soggiorni in



capitali dell’arte come Roma e New York. La sua adesione al Futurismo al fianco del fondatore Filippo Tommaso Marinetti, introduce nel movimento la consapevolezza (allora davvero rivoluzionaria) che qualsiasi ricostruzione estetica del mondo non potesse prescindere dal far uscire l’arte dai propri luoghi deputati, per penetrare invece nella vita quotidiana delle persone. La sua creatività si rivolge perciò alla contaminazione tra ogni forma di espressione: quadri-sculture in movimento, “Balli plastici” con marionette di legno al posto degli attori, il famoso “libro imbullonato”... Soprattutto, anticipando le strategie di *personal branding* e il rapporto tra arte e commercio che saranno imperativi nell’arte contemporanea, nel 1919 a Rovereto fonda una vera e propria Casa d’Arte in cui produce arazzi, cuscini, mobili, boiserie, lampade e addirittura giocattoli ideati per allenare il bambino “allo slancio immaginativo”.

Il rapporto con il Trentino, specie al termine dei soggiorni all’estero e il ritorno definitivo a Rovereto nel 1930, sarà affettuoso, proficuo e duraturo. Per esplorarlo, il punto di partenza obbligato è naturalmente la già citata Casa d’Arte: unico museo Futurista in Italia, il cui allestimento fu completato diversi anni dopo la morte di Depero (contestualmente a un radicale restauro terminato nel 2009), seguendo scrupolosamente le indicazioni da lui stesso lasciate. Ma se la Casa, per la varietà delle opere e per la finestra temporale che coprono, è quasi più una summa dell’artista internazionalista e viaggiatore, dove invece emerge poderoso lo specifico “territoriale” di Depero è nella realizzazione della Sala del Concilio del Palazzo della Provincia Autonoma di Trento. Un’opera fortemente voluta (anche contro il parere di alcuni consiglieri e di parte della cittadinanza) da Remo Albertini, uomo di cultura e, nei primi anni ’50, Presidente della Provincia di Trento. La missione che Albertini affidò a Depero fu di raccontare il Trentino in tutte le sue declinazioni di natura, bellezza e creatività. Depero vi lavorò incessantemente dal 1953 al 1956, realizzando pitture murarie (nelle classiche geometrie “fumettose” futuriste), pannelli e anche l’arredo della sala: compiendo quello che in molti considerano, anche e soprattutto per l’esplici-



Tarsia di stoffe colorate raffigurante la chiesa di Lizzana (1923).

to amorevole legame con le proprie radici, il suo testamento artistico.

Ancor più commovente, da questo punto di vista, le righe con cui Depero accompagna il termine dei lavori nel 1956 (e che è oggi possibile recuperare nell’elegante *Epistolario* edito da Nicolodi nel 2005). «Sono figlio delle nostre montagne, trentino al 100%, e in tutte le mie espressioni si rispecchia la mia natura (...) colorata, plastica, cristallina e rocciosa, come il nostro amato Trentino, uno dei più idilliaci ed attraenti paesi del mondo che merita (...) tutto il mio cromatico ed infuocato entusiasmo di artista. Il Trentino con le sue titaniche torri di pietra, naturali e storiche, ispira coraggio, saldezza e stile di porfido». Parole nelle quali si ritrova

tutta l’enfasi plastica e rinnovatrice del Futurismo. Ma anche un’inaspettata delicatezza.

WALTER ROVERE

Curatore e saggista nei campi interdisciplinari di musica, cinema e arti visive. Collabora principalmente con il festival *Angelica*. È nato a Levico Terme e vive tra il Trentino e Bologna.



Una delle sale della casa d’Arte, di cui Depero curò personalmente anche il mobilio.

La Casa museo

La Casa d’Arte Futurista Depero si trova nel centro di Rovereto, in via dei Portici 38. È aperta tutti i giorni, tranne il lunedì, dalle 10.00 alle 18.00. Fondata nel 1957 dallo stesso Depero, nel 1989 la Casa d’Arte è entrata a far parte del MART, ovvero il Museo d’arte moderna e contemporanea di Trento e Rovereto.

Trovandosi già a Rovereto, una visita alla sede centrale del MART in corso Bettini 43 non mancherà di soddisfare di appassionati di arte. La collezione permanente include oltre 15.000 opere, inclusi pezzi di Giorgio de Chirico, Mario Sironi e Carlo Carrà. Per orari e informazioni sulle mostre in corso: *mart.trento.it*.

Altra arte sotto i monti

Cinque indirizzi, oltre al MART, dove scoprire frammenti di arte contemporanea da tutto il mondo, senza uscire dai confini del Trentino

1

Galleria Civica di Trento
Trento
fondazionegalleriacivica.tn.it
Inaugurata nel dicembre 1989, dal 2013 (dopo una ristrutturazione che ha coinvolto giovani studi d’architettura trentini) diventa parte integrante del MART, conservando l’originaria grandissima attenzione al tema delle avanguardie storiche.

2

Boccanera Gallery
Trento
arteboccanera.com
Aperta nel 2007, da subito si è focalizzata sulla ricerca di talenti radicali emergenti, con particolare interesse per la scena dell’Est Europa, del Sud America e degli USA. Dal 2016 ha anche uno spazio satellite a Milano, nel quartiere Lambrate/Ventura.

3

Arte Sella: the Contemporary Mountain
Borgo Valsugana
artesella.it
Manifestazione internazionale d’arte contemporanea, nata nel 1986 ma col tempo diventata una sorta d’installazione permanente di “land art” in mezzo ai boschi e lungo il corso dei torrenti della Valle di Sella, in un inedito (e unico nel suo genere) binomio tra arte e natura.

4

Paolo Maria Deanesi Gallery
Trento
paolomariadeanesi.it
Fondata nel 2005, si occupa di nuovi linguaggi dell’arte contemporanea proponendo e promuovendo artisti emergenti sia italiani che internazionali.

5

Tridentum
Autostrada A22, casello di Trento
stefanocagol.com
Un’imponente opera “site specific” realizzata nel 2011, e composta da tre strutture poliedriche piramidali (per un totale di 16 tonnellate di acciaio) “adagiate” in corrispondenza dell’uscita di Trento Sud dell’Autostrada A22. Ne è autore Stefano Cagol, 49enne artista trentino con esperienza tra Austria, Italia e Norvegia.



DAPPERTUTTO CON LA CARD

La “Trentino Guest Card” è il super-pass turistico che vi permetterà di muovervi in totale libertà, risparmiando tempo e denaro. Potrete ad esempio viaggiare sull’intera rete del trasporto pubblico trentino (inclusi treni, battelli e alcune funivie), entrare in più di 60 musei, visitare 20 castelli e oltre 40 attrazioni compresa l’Arena di Verona, iscrivervi a tantissime visite guidate saltando la fila e degustare prodotti tipici del territorio direttamente dai produttori. Per ottenerla basta prenotare un soggiorno di almeno due notti in uno degli hotel che aderiscono all’iniziativa, scaricare l’app (iOS e Android) e registrarsi.



TRENTINO SOCIAL

Visittrentino.info è il punto di partenza per tutte le informazioni turistiche, organizzative e metereologiche sulla vostra vacanza in Trentino.

Seguite anche i profili social ufficiali del Trentino, e utilizzate gli hashtag #visittrentino e #trentinowow per vedere quello che hanno scoperto o fotografato altri visitatori come voi.

Facebook: visittrentino
Twitter: @VisitTrentino
YouTube: visittrentino
Instagram: @visittrentino

Cercate e scaricate su Apple Store e Google Play le app gratuite per accompagnarvi nella vostra vacanza in Trentino.



FESTIVAL

Musica ad alta quota

“I Suoni delle Dolomiti” è l’appuntamento annuale più atteso dagli appassionati di musica e di altitudine. Un’importante rassegna estiva di “concerti in alta montagna” che nelle edizioni passate ha ospitato artisti come Graham Nash e Baltica String Trio, passando per il meglio del jazz e della musica etnica internazionale. Tutte le info sull’edizione 2019 su: isuonidelledolomiti.it.

Trentino

Publicato da
Trentino Marketing

Progetto grafico
STUDIO POMO

Photo editor
Alberto Bernasconi

Coordinamento editoriale
Fabio De Luca

Project manager
Irene Cervasio

Impaginazione: Noemi Alunni, Giulia Gilebbi, Alessio Sabbadini, Laeticia Schwendi

Foto: Mattia Balsamini, Alberto Bernasconi, Fabrizio Giraldi, Sirio Magnabosco, Lorenzo Pesce, Manuela Schirra

Foto archivio
Archivio Trentino Marketing

Illustrazioni: Michele Bruttomesso, Philip Giordano, Marco Marella

Testi: Paolo Madeddu, Pietro Madregali, Valerio Millefoglie, Raffaele Panizza, Francesca Rimondi, Walter Rovere, Valentina Vercelli

Coordinamento traduttori
Manuela Maruccia-Hirvelä

Stampato da
Litopat



TRENTINO D’INVERNO

Con 800 chilometri complessivi di piste sciistiche, il Trentino è ovviamente la destinazione perfetta per una vacanza invernale a tutto sport: ma anche se racchette e bastoncini non sono la vostra passione, potrete contemplare l’atmosfera quasi mistica dei laghi ghiacciati, oppure scoprire gli animali tra la neve con le visite guidate nei Parchi Naturali. Spostarsi in Trentino d’inverno è molto comodo: in auto (su strade sempre sicure e ripulite dagli spazzaneve), in treno, o con la rete FlySki Shuttle che collega tutto il territorio con i principali aeroporti del Nord Italia.

