



Trentino

2019 — Free copy

YOUR GATEWAY TO MOUNTAINS, LAKES, CULTURE AND ITALIAN LIFESTYLE

Hemelse hoogten

De Dolomiti ontdekken met
alpengids Marica Favé

Het kruidenvrouwtje

Veel bladeren, wortels en korstmossen zijn heerlijk om te eten

De plek van de appels

De geheimen van de belangrijkste vrucht uit de Val di Non

► EDITORIAL

Trentino Philosophy

“Grootse dingen gebeuren als de mens en de bergen elkaar ontmoeten”, zei de Britse dichter William Blake. De verrassing van de witte toppen die zomaar in de verte opdoemen. De voldoening na een grote inspanning tijdens een beklimming. Het op de proef stellen, voldoende ruimte geven aan bezinning in plaats van gefocust te zijn op het doel. Het leren waarderen van de eerlijke aard zonder opsmuk van de lokale bevolking.

Trentino is de regio waar je dit natuurlijk allemaal kunt ervaren. Een gebied dat met trots de plekken van zijn eigen verleden en de waarden van traditie heeft weten te behouden: de gastvrijheid, de gewoonte sober en stil geluk te vinden in de kleine dingen van alledag, maar ook in de prachtige vergezichten op grote hoogte. Een oude filosofie die door de moderne tijd is veranderd in een zeer hoge levenskwaliteit met aandacht voor het milieu en duurzame energie.

“Harmonie” is misschien het eerste woord dat spontaan in je opkomt als je een paar dagen in Trentino bent. Door met je hand de stam van een eeuwenoude boom terloops aan te raken, te genieten van een lokale DOC-wijn, te kijken hoe de kleuren in elkaar overvloeien als de seizoenen veranderen. Maar Trentino is ook een toegangspoort om Italië verder te leren kennen: de saamhorigheid, de ontspannen levensstijl, buiten natuurlijk de kunst en de keuken. Dit alles, allemaal samengevoegd op een plek waar het oude voortleeft naast het nieuwe en de schoonheid samengaat met de diepgang. In harmonie dus.

VISSEN IN DE NATUUR

Trentino is, met meer dan 350 visplekken verspreid over het hele gebied, echt een paradijs voor vissers. Door grote verscheidenheid aan wateromgevingen (gletsjers, meren, rivieren, beekjes en watervallen) is de vispopulatie een van de meest gediversifieerde van Italië. En deze wordt met veel zorg beschermd. Er zijn bijvoorbeeld “no kill” zones waar de gevangen vis weer teruggezet moet worden. Bekijk op trentinofishing.it de handleiding “best spot” over waar te vissen en de handleiding over het aanvragen van een visvergunning voor toeristen.

► INHOUDSOPGAVE

02 Vissen in de natuur Meer of bergstroom? Vind jouw favoriete “fishing spot”.	32 Bergbubbels Op ontdekkings- tocht naar de spumante uit Trentino
04 Hemelse hoogten De Val di Fassa ontdekken met alpengids Marica Favé	36 De plek van de appels De geheimen van de belangrijkste vrucht uit de Val di Non
12 Energie van water en rots De monumentale architectuur van de waterkrachtcentrales	38 Het kruidenvrouwtje Veel bladeren, wortels en korstmossen zijn heerlijk om te eten
16 Bij de bergen Sport, ontspanning en cultuur aan de meren	44 Het liefdeslied van het hert Luister er (verborgen) naar in de Parken van Trentino
20 Herfstkleuren De “bladerpracht” van de bossen zorgt voor prachtige foto’s	46 De toekomst gezien vanuit de jaren twintig Het leven en de werken van Fortunato Depero, hoofdrolspeler van het Futurisme
24 Met mama naar de top Met kinderen de bergen intrekken? Geen probleem	50 Muziek op grote hoogte Editie 2019 van het festival “I Suoni delle Dolomiti”
28 Elke seconde telt Een kampioen mountainbiken onthult zijn lievelingsparcoursen	51 Trentino in de winter Een paar ski’s is alles wat je nodig hebt!

Om naar de top te klimmen (en van de prachtigste uitzichten te genieten), heb je een betrouwbare gids nodig. Zoals de Italiaanse ex-skikampioene **Marica Favé**, opgegroeid in Val di Fassa en dolverliefd op ‘haar’ bergen

Hemelse hoogten

TEKST Paolo Madeddu

BEELD Alberto Bernasconi

Aan voetballers wordt nooit gevraagd: “Wat betekent het doel voor jou?”. Je loopt dan de kans op een onbevredigend antwoord. Aan bergbewoners, echter, wordt dit wel altijd gevraagd. Bij Marica Favé levert dit heel wat antwoorden op, waarvan sommige tussen de regels door en andere heel duidelijk. Het eerste is eigenlijk een geleerd citaat: “Goethe heeft ooit gezegd: ‘Die Gebirge sind stumme Meister und machen schweigsame Schüler.’” (‘Bergen zijn stille meesters, die zwijgzame studenten maken.’). Het tweede is traditioneler en spiritueler: “In het Fodom-Ladinisch is een lied dat zo klinkt: ‘In de bergen, dicht bij God, verder weg van alle zonden’. Als je erover nadenkt, is dit dus waarom op de bergtoppen al die kruisen staan”. Dan is er nog

het antwoord van een meester, Reinhold Messner. “Messner vertelde ooit: ‘Als kind klommen we altijd om te zien wat er aan de andere kant van de berg was’. Daar herken ik veel van mezelf in. Voor mijn neefjes en nichtjes en mij, hier in Val di Fassa, was dat al zo toen we acht waren. Je klimt, komt daar boven aan en ontdekt altijd weer een hoger punt”. Als laatste een persoonlijk antwoord. “Ik wil mezelf op de proef stellen. Dat was al zo toen ik deel uitmaakte van de nationale skiploeg. Ik daalde af en keek van boven naar beneden. Zelden richtte ik mijn blik omhoog”.

De wereld van Marica Favé bestond altijd uit gewaagde afdalingen en stijgingen. In het begin vooral de eerste: acht jaar voor Italië in de nationale ploeg van alpineski-



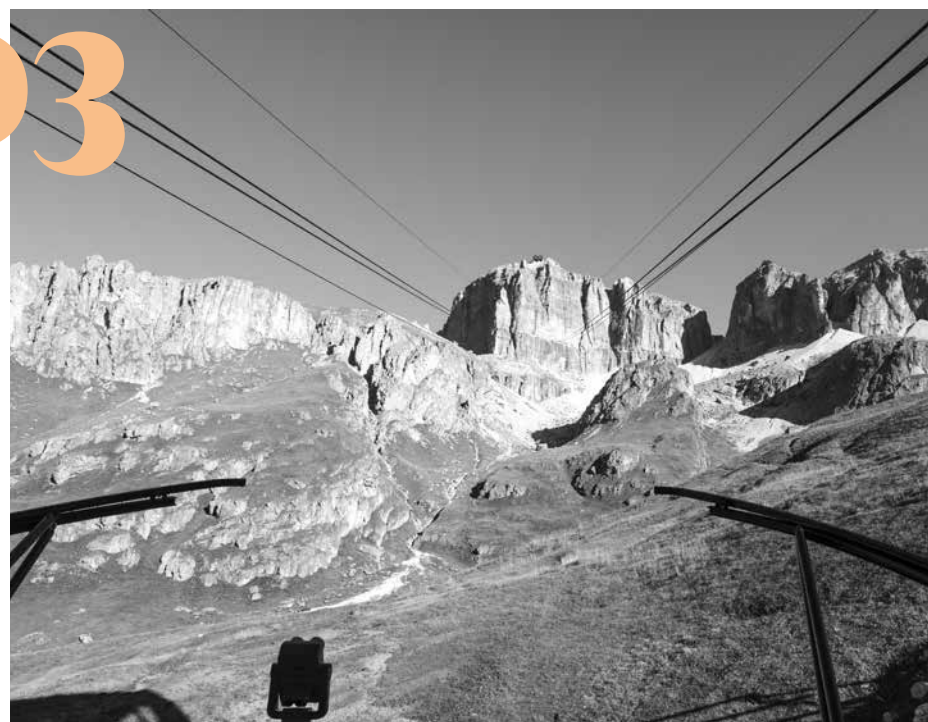
01



02



03



04

- 01 Marica Favé: ga voor de
- 02 snelste manier om contact met haar op te nemen naar maricafave.it.
- 03 Het Sass Pordoi-massief, in de Sella-groep.
- 04 De puinhelling onder Rifugio Forcella Pordoi.

ers, een paar keer op het podium van de Europese en Italiaanse kampioenschappen, een aantal (volgens haar 'weinig inspirerende') deelnames aan de WK Alpineskiën, op de onderdelen afdaling en Super G. In 1997 werd ze skilerares en kreeg ze een studiebeurs voor het Sierra Nevada College in Lake Tahoe. Twee jaar studie, wedstrijden en Amerika. Vervolgens ging ze terug naar de Dolomieten, naar Campitello di Fassa, waar ze een aantal jaren werkte als boswachter. Daarna kreeg ze een nieuwe relatie met de bergen, waarbij ze van beneden naar boven keek.

Eerst drongen vrienden erop aan dat ze berggids werd. "Ik ben weliswaar in de bergen geboren, maar had er eigenlijk nooit aan gedacht. Als klein meisje hooide ik, trok ik de kar en ging ik paddenstoelen zoeken. Mijn vader, die overleed toen ik nog jong was, was berggids, maar met hem ben ik

05



maar twee keer de bergen ingegaan. Ik heb nooit gedacht: 'Dat ga ik ook doen'. Eerlijk gezegd dacht ik, zoals velen, dat dit niet iets voor vrouwen was. Toen was dat gewoon niet zo gebruikelijk. Maar ook nu zie en hoor ik soms nog dat mensen er geen vertrouwen in hebben omdat ik een vrouw ben."

Een wandeling op grote hoogte is volgens haar voor iedereen, man, vrouw, jong en oud, de moeite waard. "Ik zeg dit niet alleen omdat ik berggids van beroep ben. Volgens mij is het mooie van daar boven zijn, om je heen kijken en alleen lucht en bergen zien, iets dat iedereen zou moeten ervaren. En deze schoonheid moet je gewoon met elkaar delen: als ik nu alleen naar boven ga, geeft me dat niet dezelfde voldoening die ik ervaar wanneer ik met iemand samen ga." Ze heeft trouwens altijd een passie gehad voor de plek waar ze is geboren en opgegroeid. Ook toen ze met de andere skiesters door Europa en Amerika reisde, liet ze geen gelegenheid

voorbijgaan om hen te vertellen dat Val di Fassa het mooiste plekje op de wereld is. En naar de Dolomieten, niet voor niets een sinds 2009 door de Unesco beschermd werelderfgoed, hoefde je niet eens te vragen.

"Alleen al de kleuren: het contrast tussen de blauwe lucht en het helderwitte gesteente is met niets te vergelijken. Als je dit ziet, 'komt het op je af' alsof je in een 3D-film zit. Je hebt soms echt het gevoel dat je, als je je hand uitsteekt, de bergen kunt aanraken." Heb je een favoriete berg? "Dat kan ik onmogelijk zeggen: tussen deze bijna verticale rotswanden en deze rijzige, spitse bergtoppen, voel ik me thuis. Ik ben geboren in Campitello en opgegroeid aan de voet van de mij zo vertrouwde Sassolungo; hoger en slanker dan de Catinaccio, maar die is weer indrukwekkender. Vanuit het zuidoosten zien wij altijd de door de zon verlichte Catinaccio die een 'Rosengarten' wordt, de rozentuin uit de legende van koning Laurino."

Als Marica vertelt over de mensen die



07

- 05 Bewegwijziging op grote hoogte: "AV2" is een van de zes "hoge wegen" die door de Dolomieten lopen.
- 06 De Piz Boè is met zijn 3.152 meter de hoogste spits van de Sella-groep.
- 07 Het lezen van de kaarten vormt de basis van de planning van elke excursie.

met haar omhoog zijn gegaan, blijkt dat vrouwen zichzelf vaak onderschatten en kleineren en dat ze denken het niet te kunnen. Mannen, daarentegen, hebben de neiging nogal onverschrokken te zijn. De meeste mensen zijn vooral verrast. Vooral de nieuwelingen, die nog nooit in de bergen hebben gelopen, ontdekken op een zeker moment dat zij het kunnen en worden dan helemaal euforisch. Zelfs voor echte beginners zijn er trajecten die bij een bescheiden inspanning toch maximale voldoening geven. "Hier in mijn gebied loopt het traject Sentiero Storico Viel dal Pan, zo genoemd omdat daar op grote hoogte goederen voor de eerste levensbehoeften, zoals meel, naartoe kunnen worden gebracht. Als je vanaf het Belvedere di Canazei vertrekt, is het tot Passo Fedaia ongeveer drie uur

06



lopen, ook ideaal voor degenen die niet zo veel tijd hebben. Een andere wandeling voor mensen die nogal onder de indruk zijn van de bergen is de Friedrich August-route. Die begint bij de kabelbaan van de Col Rodella en loopt tot aan de Sassopiatto.

Het is een comfortabele route, met beperkte hoogteverschillen, maar altijd dezelfde reacties: mensen die hun ogen uitkijken en versteld staan. En ik begrijp ze wel: ik heb al heel wat bergen gezien, maar de Dolomieten zijn de mooiste ter wereld. Eigenlijk sta ook ik nog altijd versteld."

PAOLO MADEDDU

Schrijft over muziek, sport en de maatschappij voor "Gioia", "Qui Touring", "Corriere della sera" en "Rolling Stone" en daarnaast blogt hij (over "muziekstatistieken") op amagine.it

Vier klassieke beklimmingen

Zomer en winter, gletsjers of valleien, beklimming met touw of via “vie ferrate” (met staalkabels uitgezette parcours langs een rotswand): vier routes op hoogte die je moet volgen om Trentino van bovenaf te leren kennen



VIA FERRATA DEL COLODRI
(Arco)
TIP VAN:
Renato Bernard
noiguidealpinevaldifassa.it

Een (ook voor kinderen geschikte) wandeling van gemiddelde moeilijkheidsgraad die begint in Arco (op 20 minuten rijden van Riva del Garda), via een route van circa vier kilometer langs steile rotsen naar de oostkant van de Monte Colodri klimt en tegelijkertijd een uniek uitzicht biedt op het dal van de rivier de Sarca. Ook interessant: vanaf de top van de berg, naast het klassieke metalen kruis, kun je de door gletsjers gevormde rotsen bekijken.



PUNTA PENIA
(Marmolada)
TIP VAN:
Demis Centi
gardaoutdoor.it

Deze route is niet moeilijk, maar toch voor ervaren wandelaars. Hij loopt via een gletsjerspoor naar Punta Penia, met zijn 3300 meter de hoogste top van de Dolomieten. Gezien de hoogte sta je hier vaak “boven” de wolken en natuurlijk biedt de Marmolada (met zijn bleke dolomitische kalkrotsen) een onvergetelijk schouwspel. Ook “het hoogste museum ter wereld” (Monte Se-rauta), gewijd aan de Eerste Wereldoorlog, is hier in de buurt.



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

Deze via ferrata heeft een hoge moeilijkheidsgraad en is dus bedoeld voor de meest ervaren wandelaars. De route van ongeveer drie uur die de berghutten “Pradidali” (2278 m) en “Al Velo della Madonna” (2356 m) in het zuidelijke gebied van de Pale di San Martino met elkaar verbindt, daalt langs de zuidkant van de Cima di Ball af naar Val Pradidali. In plaats daarvan kun je ook de gemakkelijkere, uitgeruste Nico Gusella-route volgen. Natuurlijk is ook het uitzicht op de Pale di San Martino indrukwekkend.



CIMA TOSA
(Gruppo del Brenta)
TIP VAN:
Piergiorgio Vidi
piergiorgiovidi.com

Over een lengte van meer dan 40 kilometer en een breedte van 12 kilometer, met een totale oppervlakte van 436 vierkante kilometer, bieden de Dolomiti di Brenta routes die geschikt zijn voor wandelaars op alle niveaus, met beklimmingen, ferrate en paden van verschillende moeilijkheidsgraad. Met zijn 3173 meter is Cima Tosa de hoogste top van de groep en ook een klimbestemming die we met recht “klassiek” mogen noemen, want de eerste expeditie naar de top vonden plaats rond 1850.



Tien berg-hutten voor fijnproevers

Ze zijn niet alleen een plek om even bij te tanken tijdens beklimmingen en wandelingen op grote hoogte: veel berghutten bieden culinaire hoogstandjes van ongekend (werkelijk en metaforisch) hoog niveau.

1 Rifugio Torre di Pisa Cima Cavignon (2.671 m)
rifugiotorredipisa.it
Klassieke houten en stenen berghut, genoemd naar de tegenoverliggende rotspiek. Van juni tot oktober biedt hij alle klassiekers uit de keuken van Trentino, van speckknödel met bouillon tot en met polenta, padenstoelen en appelstrudel.

2 Rifugio La Roda Cima Paganella (2.125 m)
laroda.it
Deze in 2006 herbouwde, duurzame constructie is helemaal van hout. Afgezien van een korte onderbreking in de lente en herfst is hij het hele jaar open. Het restaurant, met een panorama dat zich uitstrekt van de Dolomiti di Brenta tot en met het Gardameer, biedt naast traditionele gerechten uit Trentino ook dagverse vis.

3 Rifugio Lo Scoiattolo Val di Peio (2.000 m)
rifugioscoiattolo.com
Op slechts enkele meters van de gondel Peio Fonti-Tarlenta en de kabelbaan Pejo 3000 kun je hier terecht voor specialiteiten uit Trentino, voor Italiaanse gerechten en voor een zeer goed uitgeruste wijnkelder. In de winter kunnen gasten gebruikmaken van faciliteiten zoals sneeuwscooters en snowcats.

4 Rifugio Fuciade Val di Fassa (1.982 m)
fuciade.it
Van de in jeneverbes gemarineerde hertentartaar met appelmoes tot en met de “fagot da mont” (grote bosbessenravioli gevuld met wild) en de “rosada trentina” (een lokale versie van de crema catalana). Chef Martino Rossi beweegt zich avontuurlijk van de traditionele Ladinische naar de mediterrane keuken.

5 Rifugio Lago di Nambino Località Val Nambino (1.770 m)
nambino.com
Niet ver van Madonna di Campiglio, aan de oever van een meer waarin – zo gaat de legende – een draak leeft. Uit dit meer komt ook de grondstof voor het hoofdgerecht: de “salm-rino alpino” (zalmforel), een soort forel met een zeer verfijnde smaak.

6 Malga Ces San Martino di Castrozza (1.600 m)
malgaces.it
Bij Malga Ces, gelegen op de skipistes van Ski Area San Martino di Castrozza, wordt al meer dan 70 jaar (en al drie generaties lang) alles zelf gemaakt: van verse pasta tot en met vers gebak, van jam tot en met ijs. En voor erg luie gasten rijdt er rond lunchtijd en rond het diner een pendelbus (vanuit San Martino di Castrozza).

7 Rifugio Pernici Località Bocca di Trat (1.600 m)
pernici.com
Deze berghut, vernoemd naar Nino Pernici (een in 1916 gesneuvelde legionair uit Trentino) en in 1929 gebouwd op de overblijfselen van de eetzaal van Oostenrijks-Hongaarse officieren uit de Eerste Wereldoorlog, biedt een menu met alleen streekproducten: vlees uit Trentino, aardappels en kaas uit de Valle di Ledro, wijn uit de regio rond het noordelijk deel van het Gardameer.

8 Rifugio Stella d'Italia Altopiano di Folgaria (1.550 m)
rifugiostelladitalia.com
Vanwege de talrijke in dit gebied nog aanwezige getuigenissen (de gedenksteen van Malga Zonta, het “Base Tuono”-museum) is deze oude militaire voorpost uit het Oostenrijks-Hongaarse Rijk zeer

populair bij geschiedenisliehebbers. De keuken belooft “de beste polenta met de tosella uit de omgeving” en verder knödel, spätzle en tagliatelle met eekhoortjesbrood.

9 Rifugio La Montanara Altopiano di Pradel (1.525 m)
rifugiolamontanara.it
Deze berghut, gelegen tussen de wateren van Lago di Molveno en de Dolomiti di Brenta, heeft al sinds 1973 een verfijnd menu met delicatessen als (nog altijd in een koperen ketel bereide) polenta met varkenswangen, strangola-preti (gnocchi van spinazie en broodkruimels) en zelfgemaakte toetjes.

10 Rifugio Croz dell'Altissimo Località Busa delle Ortighe (1.480 m)
rifugiocrozaltissimo.it
Familieleden van een van de bekendste berggidsen van Trentino, Felice Spellini (naar wie ook de gelijknamige via ferrata op de Dolomiti di Brenta is vernoemd), bestieren deze berghut die klassieke gerechten uit Trentino op het menu heeft staan. Met als hoogtepunt een appelstrudel om je vingers bij af te likken.

SANTA MASSENZA

Ontworpen door architect
Giovanni Muzio in 1953,
toen was het de grootste
waterkrachtcentrale van Europa.

Al vanaf het begin van de twintigste eeuw voorzien de waterkrachtcentrales van Trentino het gebied van het grootste deel van zijn eigen elektriciteit. Maar het zijn ook bijzondere toeristische trekpleisters, waar de monumentale gebouwen de kracht weerspiegelen van wat daarbinnen wordt geproduceerd

Energie van water en rotsen

TEKST Valerio Millefoglie
AFBEELDINGEN Archivio

“Nu gaan we dit meer leegmaken”. Catullo Buratti, elektriciteitsexpert, arbeider verantwoordelijk voor de bouw van de waterkrachtcentrale van Santa Massenza, was twintig jaar oud en vroeg opnieuw wat er moest gebeuren: “Dus we gaan dit meer leegmaken?”. “Ja”, herhaalden ze, “We maken hem helemaal leeg”. Zo werd hij één van de mannen van het meer, één van degenen die het water van het meer van Molveno, tussen de bergen van westelijk Trentino, in toom hielden om te bouwen wat in 1957 de grootste waterkrachtcentrale van Europa zou worden. “Nu moeten we de dingen niet groter maken dan ze zijn”, zegt hij vandaag op de leeftijd van 87 jaar. “Ik was maar een van de werkmie-ren. Het meer is geleegd door zo’n vier-tot vijfhonderd mensen. En bij de hele operatie waren achtduizend mannen betrokken, van arbeiders tot mijnwerkers en nog veel meer. Ze draaiden ploegen-diensten: overdag, ’s nachts, met kerst. We

waren zo sterk omdat we de oorlog hadden meegemaakt. De houding was: ‘Met z’n allen de schouders eronder’”.

De mannen van de beekjes en het meer van Ledro, die tussen 1925 en 1929 de waterkrachtcentrale van Riva del Garda hebben gebouwd, kwamen uit een andere oorlog. Op de façade is een beeld van de beeldhouwer Silvio Zaniboni aangebracht van Neptunus in gevecht met bliksemflitsen. Boven zijn hoofd staat de inscriptie in het Latijn: “Hoc opus hic labor est et aerobus in mediis numen aquarum”. Oftewel: “Dit werk is als een god van het water te midden van tempels”. Dit is geschreven door de schrijver Gabriele D’Annunzio. Hij kwam op 18 maart 1928 in een gele Lancia aanrijden samen met de architect van de waterkrachtcentrale, Giancarlo Moroni, die ook het Vittoriale degli Italiani had ontworpen. Aan D’Annunzio, in het uniform van de luchtmacht, was de eer het laatste stuk rots te verwijderen.



01

- 01 Waterkrachtcentrale van Riva del Garda, gezien vanaf het meer.
- 02 De “schakelruimte” van de centrale van Riva del Garda.

Uit de chaos van die explosie is, enige tijd later, ontstaan wat de futurist Fortunato Depero, tijdens zijn bezoek, op een visionaire manier omschreef als: “Turbines als prehistorische dieren bepantserd met staal, dikke bossen elektriciteitsdraden in de schakelruimte en transformatoren als grote, mechanische longen”.

En als in Santa Massenza het ondergrondse leven wordt ontdekt door af te dalen “...in de donkere spelonken van de berg, waar mannen met titanische inspanning de rots stukje voor stukje hebben uitgehouwen”, zoals wordt verteld in een oud filmpje, gaan ze in Riva del Garda vanaf de oever van het meer de hoogte in. Het gebouw wordt steeds hoger. Op acht



02

meter zitten de transformatorhuisjes en nog hoger de bedieningsruimte en het dek met uitzicht op de boulevard en de uitlopers van de Baldo. “De bezoekers verwachten het niet. In deze berg bevindt zich achter elke bocht een verrassing”, legt Matteo Rapanà, gids van de Hydrotour Dolomiti, uit. Een rondleiding door de geschiedenis en de mechanica van deze plekken. “Het draait niet om industriële archeologie. Archeologie is iets wat niet meer werkt. Deze centrales zijn ook nu nog actief. Ze produceren 100% natuurlijke energie, gelijk aan de energiebehoefte van 115 duizend gezinnen. Tot een paar jaar geleden waren deze plekken niet toegankelijk en nu worden ze langzaam

maar zeker voor het publiek opengesteld”. Er komen gezinnen, scholieren, toeristen, geschiedkundige onderzoekers. Ja, want hier loop je door in de rotsen uitgehouwen gangen langs tentoonstellingen van aquarellen en originele constructietekeningen van Giancarlo Moroni en zwart-wit foto’s van de gebroeders Pedrotti uit Trento van de: ‘Waterkrachtcentrale van S. Massenza. Schoepen van een Pelton-turbine’. Op de foto lijken de schoepen, de een boven de ander, een gestileerde fysionomie te vormen van vele gezichten. Alsof de mens zijn somatische kenmerken op de machines heeft overgebracht. En je reist nog meer door de tijd als je de ruimte met machinekamers uit

MILIEU

Trentino Green

Al meer dan dertig jaar investeert Trentino in hernieuwbare energiebronnen. En loopt ook voorop als het gaat om koolstofvrij te zijn voor 2050 zoals Europa dat wil

95%
nettovermogen verkregen uit hernieuwbare energie (tegen 5% uit niet-hernieuwbare bronnen)

40
het totaal aan gemeentes die “100% hernieuwbaar” zijn in Italië

91.7%
het percentage aan door waterkracht opgewekte energie binnen de hernieuwbare bronnen (waar zonne-energie 4,5%, bio-energie 3,7%, windenergie 0,1% van uitmaakt)

2050
het jaar vastgesteld door de Europese Gemeenschap waarin wij “koolstofneutraal” oftewel 100% “low-carbon” moeten zijn.

34
gemeentes in Trentino die “100% hernieuwbaar” zijn, dat wil zeggen dat ze, dankzij de hernieuwbare bronnen, meer elektriciteit en thermische energie produceren dan door huishoudens wordt verbruikt



03

RONDLEIDING Hydrotour Dolomiti

Behalve dat door water opgewekte elektriciteit “schoon” is, is deze ook stil en onzichtbaar. Wat niet onzichtbaar is (ook al worden ze vaak aan het zicht onttrokken), zijn daarentegen de plekken waar water wordt omgezet in kracht. “Hydrotour Dolomiti” organiseert rondleidingen in alle waterkrachtcentrales van Trentino. Voor info en reserveringen: hydrotourdolomiti.it.



04



05

de jaren 50, die nog voor een deel operationeel zijn, en de besturingsruimtes uit de jaren 20 binnengaat. Dimensies van tijd die zich opstapelen: waar de kantoren van Riva del Garda zaten, zit nu de Energiewerkplaats, een speelse ruimte waar het verboden is niets aan te raken. De lievelingsruimte van Matteo Rapanà, van de centrale van Santa Massenza, is de ingang, “Ik vind het leuk de verbazing op de gezichten van de bezoekers te zien. Van buiten heb je geen idee wat er zich in een centrale afspeelt, je vergeet dat je echt binnen in een berg zit. Eenmaal binnen loop je door een tunnel van 400 meter met een bocht zodat je opeens oog in oog staat met een enorme deur. Hier is de rotswand een levende herinnering aan waar we zijn. Een verwondering voor de grootheid van alle dingen. Elk ding is groots”. Katia Bernardi, regisseur van de documentaire “De mannen van het licht”, heeft op deze plekken enkele van de man-

nen herdacht die deze grote werken hebben gerealiseerd en die al hoofdrolspeler waren in ou de documentaires gemaakt door mannen als Ermanno Olmi, Dino Risi en Angio Zaine.

“De turbines zijn prachtig. Het lijken wel designobjecten», vertelt ze, “En de centrales zijn levende organismen, opgenomen in de omringende natuur. Ze liggen dicht bij de stad. De centrale van Riva maakt er zelfs deel van uit. Maar ze zweven in een eigen bubbel. Het water wordt opgeroepen, het is een geluid, het is onzichtbaar en met de machines ontstaat er een symfonie. Via de ruimtes lijkt het net of je de energie van de arbeiders en de mijnwerkers voelt. Je lijkt de hoop en de saamhorigheid te herbeleven waardoor zij zich verbonden hebben gevoeld. Je krijgt echt de indruk dat hier altijd iets kan gebeuren.” Betoverende bergen, kathedralen, menselijke natuur die zich laat zien.



05



06

ARCHITECTUUR

Reuzen van steen en cement

Als je geïnteresseerd bent in architectuur met een grote visuele impact, zijn hier drie gebouwen die je ook kunt gaan bekijken als je de waterkrachtcentrales bezoekt. Te beginnen met het fort Belvedere Gschwent in Lavarone. Dit is een prachtig voorbeeld van modernistisch rationalisme uit de tijd van de Eerste Wereldoorlog. Hier worden het cement en ijzer een met de rotsen van de berg. De fundamente van het Castel Valer in Tassullo, in de Val di Non, stammen uit 1211. Het bestaat uit twee middeleeuwse landhuizen van Romeinse oorsprong die rondom een achthoekige, granieten toren van 40 meter hoog (de hoogste van Trentino) zijn gebouwd. En ten slotte een recent gebouw: de Facoltà di Ingegneria in Mesiano, op de oostelijke heuvel van Trento, verwezenlijkt in 1984 door de architect Giovanni Leo Salvotti de Bindis. Hij heeft daarin de constructie van het voormalige sanatorium uit de jaren 30 overgenomen.

- 03 Turbineruimte van de centrale van Santa Massenza.
- 04 Een van de besturingsruimtes van Santa Massenza.
- 05 De achthoekige toren van Castel Valer.
- 06 De Facoltà d’Ingegneria van Mesiano, Trento.

VALERIO MILLEFOGLIE

Schrijver, muzikant en stand-up comedian, is gestuurd voor “Venerdi” van “Repubblica” en “Linus”, en is bovendien de auteur van “Mondo piccolo. Spedizione nei luoghi in cui appena entri sei già fuori” (Kleine wereld. Expeditie naar plekken waar je bij binnenkomst al buiten bent) (Laterza, 2014)

DE MEREN VAN TRENTINO

Bij de bergen

Het strandleven, watersporten, hengelsport, zeilen, windsurfen, trekking, ontspannen, lekker eten, historische stadscentra, adembenemende uitzichten... en dat allemaal op één plek. Is dat mogelijk? Natuurlijk: bij de meren van Trentino, waar kristalhelder water uitnodigt tot deelname aan outdooractiviteiten, maar ook tot ontspannen en mediteren. Voor een vakantie waarbij je nooit spijt zal hebben dat je de bergen boven de zee hebt verkozen

► BESTEMMINGEN

- 01
Het meer van molveno
hoogte: 823 m

02
Het meer van Levico
hoogte: 440 m

03
Het meer van Tenno
hoogte: 570 m

04
Het meer van Lavarone
hoogte: 1.079 m
- 05
Het meer van Caldonazzo
hoogte: 449 m

06
Het meer van Ledro
hoogte: 655 m

07
Het Gardameer
hoogte: 65 m





01

Het meer van Molveno

HOOGTE: 823 M

De tot de verbeelding sprekende Brentagroep (in het westen), het Gazza-massief en de Paganella (in het zuidoosten) omlijsten dit meer, dat ook wel “de spiegel van de Dolomieten” wordt genoemd. In 2018 heeft de Legambiente e Touring Club Italiano het meer, voor het vijfde achtereenvolgende jaar, uitgeroepen tot “het mooiste meer van Italië”, vanwege de kwaliteit van het zwemwater, het 12 hectare grote strand en de faciliteiten. Voor het ideale uitstapje in de omgeving ben je met de auto in ongeveer twintig minuten in de dieren tuin (Parco faunistico) van Spormaggiore.

02

Het meer van Levico

HOOGTE: 440 M

Dit is een van de warmste meren van Zuid-Europa, met water dat al jaren het “Bandiera Blu”-certificaat voor schoon water krijgt. Omringd door strandjes, schaduwrijke weilanden, visplekken en rietvelden. De aangrenzende gemeente Levico is, met zijn arseen- en ijzerhoudende water, een van de beroemdste kuuroorden van Italië. Breng eens een bezoek aan de Canneto-biotop met zijn beschermde en rijke vegetatie langs de zuidoever van het meer.



03

Het meer van Tenno

HOOGTE: 570 M

Een natuurgebied op nauwelijks 14 kilometer van Riva del Garda. Met twee eilandjes waarvan er een alleen zichtbaar is als het waterpeil van het meer daalt. Een ware oase van rust. In de omgeving is de middeleeuwse binnenstad van Canale di Tenno beslist een bezoek waard.



04

Het meer van Lavarone

HOOGTE: 1.079 M

Een van de oudste meren van Trentino. Begin 1900 bij Sigmund Freud, de grondlegger van de psychoanalyse, zeer geliefd als bestemming voor zijn studiereizen en ontspanning. Het heeft twee recreatiestranden en een klimgebied (langs het Prombis-pad). In de wintermaanden, als het meer dichtgevroren is, rijden schaatser hier graag hun rondjes.



06

Het meer van Caldonazzo

HOOGTE: 449 M

De voorkeursbestemming van alle watersportliefhebbers. Slechts de rand van de Colle di Tenna scheidt deze bron van de rivier de Brenta van het Meer van Levico. Dit is het enige meer in de hele regio waar je mag waterskiën.



05

Het meer van Ledro

HOOGTE: 655 M

Het Meer van Ledro is niet alleen beroemd vanwege de ontdekking, in 1929, van een omvangrijke groep paalwoningen uit de Bronstijd die nu op de werelderfgoedlijst van UNESCO staat (in het plaatsje Molina kun je een nauwkeurige reconstructie van het paalwoningendorp bezoeken). Het heeft ook vier openbare stranden. Op dat van Pur, aan de zuidkant, zijn ook honden toegestaan.



07

Het Gardameer

HOOGTE: 65 M

Lombardije, Veneto en Trentino liggen aan dit meer dat qua uitgestrektheid het grootste meer in Italië is, maar besloten ligt in de rivierarm tussen de gemeentes Nago, Torbole en Riva del Garda. Het prachtig kalme water is omgeven door hoge bergen. Mede dankzij de Ora del Garda, een wind die iedere dag zeer regelmatig waait, is dit meer zeer geliefd bij windsurf- en zeilliefhebbers.



Op deze pagina's zie je een selectie van typische planten die te vinden zijn in de bossen van Trentino. Van de zomereik (*Quercus robur*) tot de beuk (*Fagus sylvatica*) tot de populier (*Populus tremula*). De foto's zijn gemaakt in de bossen langs de oevers van het meer van Santa Maria en in Val Venegia.

Herfst- kleuren

FOTO'S
Mattia Balsamini

De vakantie die op Instagram gegarandeerd de meeste likes oplevert? De herfst in Trentino, als de natuur een gedaantewisseling ondergaat. Het levendige groen wordt vervangen door de warme en vlammeende kleuren van de bladeren die naar de grond dwarrelen: geel, oranje, rood en goud. Hier zijn vijf parcoursen om de bladerpracht te bewonderen. Doe je bergschoenen aan en vergeet je fotocamera niet



Een eenvoudige wandeling tussen de eeuwenoude kastanjabomen van Vallagarina: dit is het “Pad van de kastanjes”, vooral aan te raden in de maand oktober als ook het “Festa del Marrone” (Feest van de Kastanje) wordt gevierd. Vertrek vanaf het sportveld van Santa Caterina a Brentonico en loop vervolgens tussen de akkers en de eeuwenoude kastanjabomen van het middeleeuwse dorpje Castione. Een gemakkelijke wandeling (maar 20 minuten licht wandelen) is daarentegen de excursie door de beukenbossen net buiten Fai della Paganella. De eindbestemming is “Terrazza Belvedere” dat, getrouw de naam, een prachtig uitzicht biedt over twee valleien en drie berggroepen: vallei van de Adige, vallei van Cembra, Latemar, Catinaccio en Sella. Wil je een foto op grote hoogte maken waar je volgers op Instagram helemaal gek van worden, dan moet je naar de Val Daone: een prachtige vallei, ontstaan in de ijstijd, omringd door bossen en rotswanden. Hier kleuren de lariksen



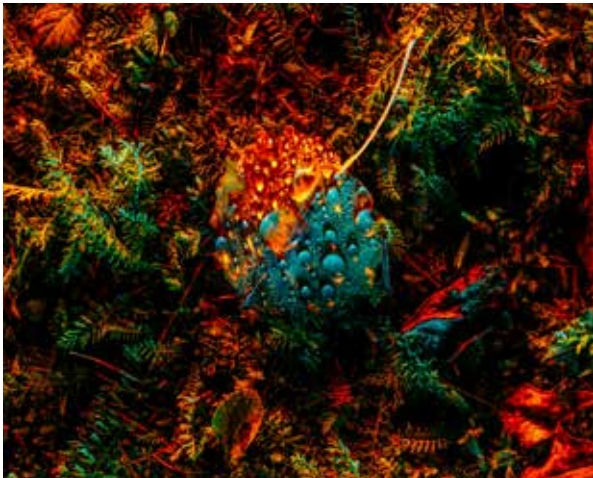
in de herfst geel en steken ze prachtig af tegen de blauwe lucht. Het mooiste moment om ze te bewonderen is halverwege de ochtend vanuit Rifugio Val di Fumo, als de zon op de hoogste toppen schijnt. Wie liefhebber is van legendes, moet naar het kluizenaarsverblijf van San Martino (bij de ingang van de Val Genova, op de zuidelijke hellingen van de Monte Lancia) gaan. Volgens de overlevering woonde hier een kluizenaar die leefde van het brood dat door een tamme beer naar hem toe werd gebracht... Laatste etappe, het Nationaal Park van Stelvio bij de bronnen van de bergstroom Rabbies. Deze onstuimige stroom loopt eerst door de hele Valle di Rabbi alvorens uit te komen in de rivier de Noce, waardoor de watervallen van Saent ontstaan. De witte waterstromen vormen een groot contrast met het intense groen van de coniferen en de donkere en rossige kleur van de metamorfe rotsen. In de herfst worden de blaadjes van de lariksen zo feloranje dat het onwerkelijk lijkt.



VRIENDEN VAN DE BOSSEN

De bossen in Trentino beslaan een oppervlakte van ongeveer 400.000 hectare, gelijk aan 63% van de hele provincie. Hun biomassa, berekend door het Inventario Forestale Nazionale (Nationaal Inventaris van de Bossen) als meer dan 63 kubieke meter, heeft als effect dat er in de weefsels van de planten een hoog percentage kooldioxide zit dat zich anders in de atmosfeer zou verspreiden, waardoor het broeikaseffect afneemt.

01 - 02 photo Archivio Trentino Marketing





Kun je je kinderen liefde voor de bergen bijbrengen? Een schrijfster die zowel ervaring heeft met kinderen als met wandelen op grote hoogten zegt dat het allemaal veel eenvoudiger is dan het lijkt. En vooral dat er maar één regel is: “Als kinderen stilstaan, moet je naar ze luisteren. Dit betekent namelijk dat de berg ze iets vertelt”

Met mama naar de top

TEKST Francesca Rimondi
ILLUSTRATIES Philip Giordano

De eerste keer dat ik in de bergen ben geweest, was ik er meteen verliefd op. Nee, eigenlijk was ik in het begin een beetje bang. Ik was vijf en iedereen vertelde me over de bomen, meren, heldere lucht, bloemen, paddenstoelen, berghutten en koeien. Maar ze vertelden me vooral hoe groot de bergen waren. Ik was nog klein en een beetje bang. Toen kwam de liefde. Het gebeurde tijdens een wandelingetje. Niet tijdens het eerste of tweede wandelingetje. Het zal tijdens het vijfde of zesde wandelingetje zijn geweest. Mijn ouders, fervente wandelaars, hadden besloten de

vakantie door te brengen in de omgeving van Moena, in Val di Fassa. Ik was precies vijf jaar oud, dus ze begonnen rustig: eerst wat wandelingetjes onderin het dal, later de eerste beklimmingen.

Opeens ochtend waren we op een oneindige kiezelvlakte. Ik heb geprobeerd met de herinneringen van mijn ouders weer op te roepen waar het was, die kiezelvlakte. Waarschijnlijk zijn we die ochtend met de auto naar het westen gereden en gestopt in Civezzano, waar inderdaad een “gebied van grote geologische betekenis” ligt. De voorafgaande dagen had ik al kennis ge-

maakt met de bossen, de bomen, de meren en het water van de beekjes waar we onze drinkflessen weer vulden, maar op die sneeuw Witte kiezelvlakte aangekomen, bleef ik stilstaan. Mijn moeder vatte dat op als een teken van moeheid, maar ik was gewoon verliefd geworden. Ik ging zitten en zei dat ik alleen maar wilde kijken. Om ons heen was er een bijna onhoorbare zucht van zonen en bergen en bomen verweg, en groen en geel en wit: alles verlichtte alles. En mij, verliefd op de berg. Mijn vader legde me uit dat wat ik daar zag een “panorama” was. Vanaf dat moment, werd in de taal van ons gezin “panorama” het toverwoord dat we gebruikten als we even wilden stoppen om te kijken.

“Panorama!” riep mijn jongste zoon vandaag. Daarna ging hij op een houten bankje zitten dat in een bos, langs het pad, stond. Mijn jongste zoon is specialist in het her en der opsporen van houten bankjes, ondenkbare rustpunten en stopplaatsen. Vanaf die keer dat ik verliefd was geworden op de berg ben ik twee keer moeder geworden, in grijze en drukke ziekenhuizen in de stad. Maar, bij wijze van spreken voor eeuwig erfelijk belast, heb ik meteen besloten met mijn kinderen naar de bergen te gaan. Nog voordat ik dat deed, heb ik mijn kinderen verteld hoe groot en geweldig de bergen waren en ik dacht dat ze er net zo bang voor zouden zijn als ik op hun leeftijd. Ik vergiste me. Mijn kinderen hebben die angst nooit gehad. Vanaf het begin was het, eerst voor de een en toen voor de ander, heel natuurlijk om hun ogen aan het pad te laten wennen en daar ook hun tred op af te stemmen. “Als je de bergpas hebt ontdekt, ben je verkocht”, zei mijn moeder.

Mijn kinderen en ik zijn, ieder op een eigen manier, verknocht aan de bergen, dat wil zeggen we hebben allemaal zo onze ‘voorkeuren’. Ik, bijvoorbeeld, hou van het bos. Het bos ligt aan je voeten, want het heeft niets te verbergen. Onder de bomen, onder een blad of een gevallen tak vind je de geheimen van het bos: die zijn daar altijd geweest en lijken je te roepen, als je er in de buurt komt. Mijn jongste zoon heeft gekozen voor de weide. “Op de weide is alles”, zegt hij. Bovendien is, sinds hij er een keer een volledige koprol heeft gemaakt met een glimlach op zijn gezicht dat roze was door de gezonde lucht, de



“Zodra het kon, heb ik mijn kinderen meegenomen de bergen in. Ik heb geen wandelwagens, draagzakken en rugdragers meegenomen en ik liet ze lopen”

weide voor hem een ijkpunt voor geluk geworden. “Koprollen in het gras!” zegt hij steeds weer. Maar mijn oudste zoon, een echte steenbok, houdt van het deel van de bergen waar de vegetatie steeds schaarser wordt, waar het bos overgaat in de lucht en de wolken. En precies daar, op dat punt, voelt hij zich op zijn gemak, voelt hij zich groot, heeft hij het gevoel dat hij de berg tot in zijn binnenste kan aanraken. En de berg laat hem zijn hartslag horen. “Laten we nog hoger gaan”, zei

hij steeds. “Panorama!”, riep mijn jongste zoon. Vandaag krijg ik mijn zin, want we zijn in een bos: een geweldig bos onder de Sass Pordoi. Mijn kinderen weten dat we bij “Panorama!” meestal een stuk chocolade en een slokje uit de drinkfles nemen. Nadat we onszelf weer in iets heel anders hebben verdiept (in de kleuren, de stilte, de chocolade), staan we op en gaan we verder. “Alleen als je loopt, kun je vragen om stil te staan”, zei ik eerst tegen mijn ene en toen tegen mijn andere zoon. Op

FRANCESCA RIMONDI

Schrijfster, redacteur en essayiste uit Bologna. Haar autobiografische debuut (“Non dire cazzo”, Frassinelli) is een succesvolle momlit uit 2018.

de berg bleven de kinderen stilstaan. En als ze stilstaan, moet je naar ze luisteren. Dit betekent namelijk dat de berg ze iets vertelt en dat zij naar de berg luisteren. Wij volwassenen met onze eindeloze, rotsvaste, verliefde bereidwilligheid om alles te verwerken wat de berg ons aan waardevols blijft leren, moeten dus ook stilstaan om te luisteren. Ons ervan bewust dat, als door een toverspreuk, de kinderen na “Panorama!” altijd weer verder gaan. Ze gaan altijd weer verder.

TRENTINO FOR KIDS

Met draken en dinosaurussen

Onder de ‘gemakkelijkere’ wandelroutes en betoverende picknickplekken is Trentino zeker één van de meest kindvriendelijke. We hebben hier voor jullie vijf heel ‘speciale’ belevenissen geselecteerd

1

Route van busatte naar Tempesta

Een route van circa 5 km die begint in “Avonturenpark Busatte” in Torbole en door een dichte, typisch mediterrane vegetatie heen het profiel volgt van een steile klip boven het Gardameer. Om de steilste punten van de klip te beklimmen, zijn in 2005 drie ijzeren trappen met in totaal circa 400 treden aangelegd, waardoor het nu ook voor kinderen goed te doen is.

2

Dinosaurussen in Rovereto

Tweehonderd miljoen jaar geleden, in de door de Spielberg-film populair geworden Jura, was de Valle dell’Adige een zanderige woestijn die uitkeek op zee. Uit die tijd dateren de voetafdrukken van dinosaurussen (zowel carnivoren als herbivoren) die in 1990 iets buiten Rovereto zijn ontdekt. Nu kunnen ze onder leiding van het plaatselijke Museo Civico iedere tweede zaterdag van de maand, van april tot oktober, worden bezichtigd. Speciale bonus: de op (bijna) ware grootte nagemaakte dinosaurussen...

3

Het MUSE in Trento

Het MUSE, ontworpen door architect Renzo Piano en geopend in de zomer van 2013, is een interactief wetenschapsmuseum speciaal voor kinderen en jongeren. Vier verdiepingen die een galerie met grote fossielen, een tropische kas, een ‘tijdmachine’ en nog heel veel andere dingen omvatten.

4

Het drakenwoud in Val di Fiemme

Een korte rit met de kabelbaan vanuit Predazzo (ongeveer een uur vanaf Trento) brengt jullie op de “MontagnAnimata”, een magische plek waar een wandeling begint van circa anderhalve kilometer. Als kinderen tijdens deze wandeling drakensporen (voetafdrukken, nesten, eieren...) ontdekken en noteren, krijgen ze aan het einde van het parcours een diploma en dan zijn ze officieel “drakoloog”!



5

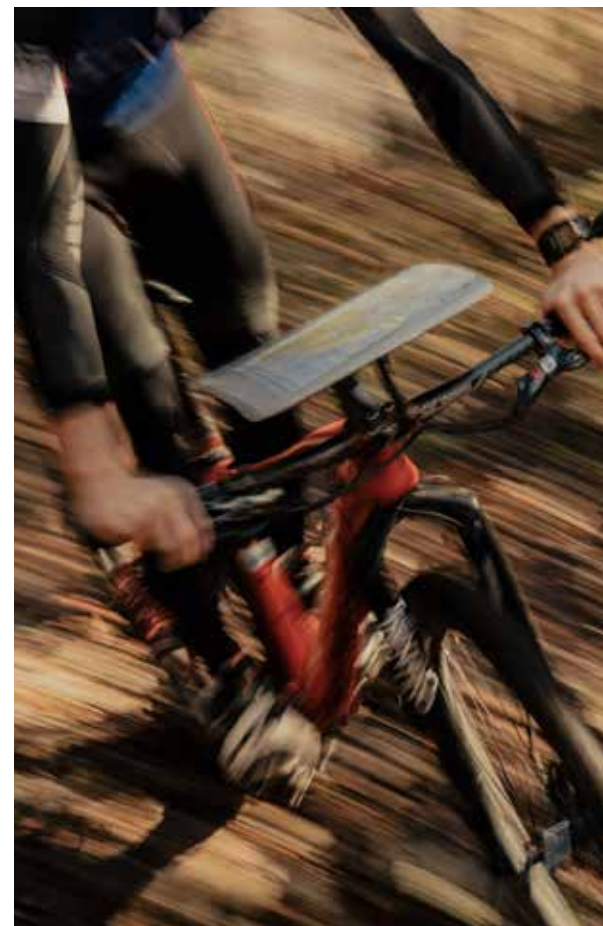
De paden van de kleine wandelaars

Zes verschillende routes van het ecomuseum Judicaria, tussen het Gardameer en de Dolomiti di Brenta. Bij elke van deze routes hoort een luistersprokje dat je als mp3 (op visitacomo.it) kunt downloaden. Voor een wandeling tussen werkelijkheid en fantasie...

6

De dieren van de Juribello alpenweide

In de gemeente Tonadico (niet ver van San Martino di Castrozza, op de SS50 van de Passo Rolle) is, midden in het natuurreservaat van Paneveggio, een klassieke alpenweide waar je je kinderen, misschien wel voor de allereerste keer, kunt laten kennismaken met paarden, koeien, ezels en biggetjes.



Bij de discipline 'MTB-Orienteering', moet je in een zo kort mogelijke tijd een bos- of bergpad vinden dat begaanbaar is voor een mountainbike en je mag daarbij alleen een kaartje gebruiken. Luca Dallavalle, uit Val di Sole, kampioen en expert, zegt dat dit een soort sport is die ook nuttig kan zijn in de stad

Elke seconde telt

TEKST Pietro Madregali
FOTO'S Mattia Balsamini



Waar komen we vandaan? Waar gaan we naartoe? De mensheid vraagt zich dit al eeuwenlang af. Toen was er Google Maps. Het is misschien toeval, maar mensen houden zich hier niet meer mee bezig en laten alles over aan de technologie. Luca Dallavalle is daarentegen iemand die het antwoord in zichzelf zoekt.

Zijn achternaam is eigenlijk al een antwoord: Dallavalle (Uitdevallei) komt uit de Val di Sole. Om preciezer te zijn uit Croviana met circa 700 inwoners vanaf de zestiende eeuw een geliefde vakantiebestemming voor vooraanstaande families. En als het gaat om het weten naar hij naartoe gaat, is Luca een van de beste ter wereld: hij is een ‘oriënteer’. Hij beoefent ‘oriëntering’ waarbij je een kaart krijgt die je nog nooit eerder hebt gezien. Je hebt maar kort de tijd om hem te bekijken en te kijken welk pad je moet nemen. Daarna ga je van start en het doel is om in een kortere tijd dan de anderen het einddoel te bereiken. En dit alles op een mountainbike.

De medaillekast van Dallavalle is goedgevuld: goud voor de afstandsprint in 2015 tijdens de Wereldkampioenschappen in Liberec (Tsjechische Republiek), waar hij ook zilver heeft gewonnen op de middenafstanden bronsof de lange afstand. In 2017 is hij in Vilnius wereldkampioen geworden op een nieuw discipline binnen oriëntering genaamd ‘massstart’, waar de atleten, in plaats van individueel van start te gaan, allemaal tegelijk starten.

De adrenaline van de uitdaging tegen de stopwatch en dan in de natuur, lijkt



Luca Dallavalle in MTB van de Ontaneta van Croviana, Val di Sole: 28 hectare bos langs de bergstroom Noce, natuurlijke habitat van veel soorten dieren en vegetatie.

een enorme drijfveer te zijn voor wie oriëntering beoefent. “Ik heb met toen ik 13 was,” vertelt hij, “aangesloten bij een groep vrienden die een paar maanden eerder waren begonnen. Ik was gelijk gegrepen door het kaartlezen en mij door de bossen bewegen: met deze sport word je een met de omgeving waarin je je bevindt.”

Langzaam maar zeker heeft Dallavalle zijn trainingsgebied in de Val di Sole uitgebreid van de Piana Rotaliana naar de hoogvlakte van Folgaria en daarna naar de hele regio. “Trentino lijkt, met zijn verschillende soorten terreinen en hellingen, inderdaad gemaakt om te fietsen. Zowel voor degenen die, zoals ik, de sport op wedstrijdniveau beoefenen als de wielertoerist die schone lucht en prachtige uitzichten zoekt. Ik zelf heb, als

ik een opwarmronde fiets, plekken waar ik speciaal naar terugga voor het uitzicht.

Mijn lievelingstrajecten zijn de paden langs de meren, vooral het Lago di Tovel. Voor de hoger gelegen paden zeg ik zonder twijfel de paden rondom Madonna di Campiglio. Vanaf hier heb je een prachtig uitzicht op de Dolomieten van Brenta en op de Presanella-groep.”

Dit geldt voor iedereen die al bekend is met mountainbiken. Maar wat betreft degenen die voor het eerst in de bergen fietsen? “Wie nu begint, heeft het, ten opzichte van toen ik begon,” zegt Dallavalle, “veel gemakkelijker. In Trentino is er een dicht netwerk fietspaden verspreid over de hele regio. Om een voorbeeld te geven dat ik goed ken: in mijn Val di Sole ligt een beroemd fietspad dat het traject volgt

van de bergstroom Noce, vanaf de brug van Mostizzolo tot aan Cogolo di Peio, voor in totaal 34 kilometer. Geschikt voor iedereen. Hoger in de bergen is echter een netwerk van fietspaden aangebracht met hellingen, afdalingen en weggetjes tussen wijngaarden door. Dit parcours met grote hoogteverschillen is vooral interessant voor de meer ervaren fietsers.”

Al pratend met Dallavalle ontdekken we dat oriëntering, oorspronkelijk een militair onderdeel, als sport is ontstaan in Scandinavië. Vanuit Noord-Europa breidt de populariteit van deze sport zich steeds meer uit naar Amerika en Australië. In Italië zijn ongeveer 10 duizend sporters aangemeld bij de bond en Trentino is de regio waar dit het meest wordt beoefend. Zowel te voet, als op de mountainbike, als in de winter versierd met de langlauftechniek en -uitrusting worden de wedstrijden op dezelfde manier georganiseerd. Een minuut voor het vertrek krijgen de deelnemers een zeer gedetailleerde kaart te zien en ieder vertrekt daarna afzonderlijk van elkaar. Op de site van de FISO, Italiaanse vereniging voor oriëntering, staan de data en plekken waar wedstrijden van elk soort (lopen, fietsen, skiën) worden gehouden.

Buiten dat de site praktische ondersteuning biedt voor iedereen die in deze sport geïnteresseerd is (je hoeft je alleen maar aan te melden en je kunt al een proefparcours gaan afleggen), staan er nuttige aanwijzingen op over de altijd betoverende omstandigheden waarin de testen worden afgenomen. De grootste wedstrijd van het seizoen voor oriëntering te voet is de “Dolomites 3 Days”, waar sporters en liefhebbers zich in juli 2019 uit kunnen leven op drie verschillende parcoursen: Passo Valles, Passo Rolle en Val Canali. Voordat we afscheid nemen, vragen we Luca of de genedie aan oriëntering doet ook, buiten conditie, nog een bijzondere capaciteit ontwikkelt. “Als ik ergens kom waar ik nog nooit geweest ben,” zegt hij, “kan ik me beter dan andere mensen de kruispunten op een kaart herinneren. Ook in een stad als Milaan waar veel kruispunten zijn”.

PIETRO MADREGALI

Voormalige belofte van de voetbalclub AC Milan, schrijft over sport en eten, voornamelijk online.

photo Archivio Trentino Marketing

TIPS

Mountainbike: Vier parcoursen om mee te beginnen

Ben je nog niet supergetraind, dan kun je het beste langzaam opbouwen met een makkelijker parcours. Zo kun je ook nog genieten van de mooie uitzichten

1

Canazei - Penia - Pian Trevisan

Parcours met een gemiddelde moeilijkheidsgraad dat loopt van boven in de Val di Fassa, door de dorpjes Alba en Penia, tot aan het hotel-restaurant Villetta Maria, het aloude vertrekpunt van excursies naar het meer van Fedaia en de Marmolada. Afstand > 14,8 km Duur > 1:50 uur Moeilijkheid > gemiddeld

2

Rifugio Caltena (Transacqua)

Parcours op hoogte dat begint en eindigt bij Rifugio Caltena (1.260 m), te beginnen met het “Cordognè-San Giovanni”- waar de fiets naar boven wordt gestuwd tot aan de bergkam, maar het uitzicht vanaf de spitsen van de Feltrine en de Pale di San Martino is de inspanning meer dan waard. Afstand > 9,7 km Duur > 2:00 uur Moeilijkheid > gemiddeld-laag

3

Malga Fratte

Ideale excursie voor beginners met een afdaling (over een afgegraven weg) vanaf Madonna di Campiglio in de richting van Val Brenta, door de wei van de herdershut Fratte, en daarna weer in alle rust omhoog in de gondel... Afstand > 5,7 km Duur > 1:00 uur Moeilijkheid > laag

4

Altopiano della Paganella

Lets vermoeiendere excursie, maar uitzonderlijk betoverend, over verschillende stukken afgegraven weg met een prachtig uitzicht over de vallei van de Adige.. Afstand > 1,3 km Duur > 45 minuten Moeilijkheid > laag



TECHNOLOGIE

E-bike: het fijne van het fietsen zonder de inspanning

De e-bike, dat wil zeggen de elektrische fiets met trapondersteuning, is de beste manier om de berg op twee wielen te beklimmen. Natuurlijk blijft het altijd een fiets. Dit betekent dat de elektrische motor het trappen ondersteunt en niet vervangt maar voldoende helpt om, vooral de berg op, ook een ongetrainde fietser naar boven te laten fietsen. Iedereen kan met een constante snelheid blijven trappen. Het is belangrijk om steeds te controleren of de batterij voldoende opgeladen is, een helm op te zetten (en vast te maken!) en vooral te onthouden dat de elektrische motor naar boven toe kan helpen, maar dat als je daalt het altijd (vooral op onverharde wegen) een kwestie van techniek, voorzichtigheid en goede remmen is. De verhuur van e-bikes is wijdverspreid over heel Trentino: kijk op visittrentino.info voor de parcoursen die in de buurt van je verblijf worden aanbevolen en waar de fietsen opgehaald kunnen worden.

In 1902 legde Giulio Ferrari de basis voor de ultieme spumante uit Trentino, de “Ferrari Trentodoc”. Tegenwoordig wordt de lokale traditie van de bubbels in vele openbare en particuliere wijnhuizen voortgezet, waaronder dat van wielerkampioen Francesco Moser



01

Bergbubbels

TEKST Valentina Vercelli
FOTO'S Lorenzo Pesce



02



03

- 01 Pettirosso in Rovereto.
- 02 Piazza del Duomo (Trento).
- 03 Wijngaarden van Cantina Endrizzi.
- 04 Het Casa del Vino van Vallagarina.



04

In het noorden het geheel eigen profiel van de Dolomieten, sinds 2009 op de Werelderfgoedlijst van de Unesco; in het zuiden het mediterrane klimaat van het Gardameer. In het midden, honderden hectaren aan wijngaarden, die tot wel 800 meter hoogte opklimmen en daarbij profiteren van een uniek klimaat en terroir om de beroemdste en meest gerenommeerde mousserende wijnen van Italië te creëren volgens de “Metodo Classico di montagna”, op basis van de druivenrassen chardonnay en pinot nero. De geschiedenis van de bubbels uit Trentino heeft een specifiek geboortjaar en één hoofdrolspeler. We schrijven 1902 als Giulio Ferrari, na zijn studies aan de Imperial Regia Scuola Agraria di San Michele all'Adige en het instituut voor wijnbouw van Montpellier en nadat hij werkervaring heeft opgedaan in Champagne, terugkeert naar Trente.

In een kleine wijnkelder naast de Duomo begint hij met de productie van een wijn op basis van die klassieke methode die hij in Frankrijk had ontdekt en waarvan hij zo onder de indruk was. Na een halve eeuw te hebben gewerkt, draagt hij, bij gebrek aan erfgenamen, in 1952 het bedrijf over aan Bruno Lunelli, eigenaar van een wijnbar in Trente. Hij voert de productie op zonder dat dit ten koste gaat van de kwaliteit. Voortbouwend op zijn succes

- 05 Een stukje van de wijngaarden van Cantina Moser in Trento.
- 06 De hoek voor het proeven van Cantina Mori Colli Zugna, in Mori (TN).
- 07 Productie van spumante door de Fondazione Edmund Mach.

volgden talrijke ondernemers de ingeslagen weg. In 1984 werd het instituut Trento Doc Metodo Classico opgericht, met als doel het bevorderen en beschermen van de productie van bubbels uit Trentino, dat nu een vijftigtal wijnhuizen telt.

Tegenwoordig wordt de firma Ferrari geleid door de derde generatie van de familie Lunelli, een groep van jonge en vastberaden neven en een nicht, die vier miljoen flessen kan produceren van 120 hectare eigen grond. Dit grenst aan die van honderden betrouwbare producenten die allemaal biologisch gecertificeerd of met de omschakeling bezig zijn. Het symbool van het bedrijf is de Trentodoc Extra Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, die elk jaar prijzen van gespecialiseerde gidsen in de wacht sleept en zich bewijst als een van de beste Metodo Classico-wijnen van Italië. Onlangs is er een nieuwe wijn bijgekomen: de Trentodoc Dosaggio Zero Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Rosé. Hier van zijn slechts een paar duizend flessen geproduceerd en ook deze is voorbestemd om een grote te worden. Een bezoek aan het wijnhuis is een must. Ook vanwege het voortreffelijke tweesterrenrestaurant Locanda Margon. Hier werkt chef-kok Alfio Ghezzi uit Trente met de beste regionale ingrediënten om u een uitstekende moderne versie van traditionele gerechten te serveren.

De coöperaties hebben altijd al een belangrijke rol gespeeld bij de wijnproductie. Onder de producenten van metodo classico-wijnen heb je het wijnhuis Cesarini Sforza, onderdeel van de La-Vis-groep. De wijngaarden bevinden zich tussen de heuvels van Trente en Lavis en de eerste hoogten van de Cembra-vallei. Al is de Trentodoc Brut het visitekaartje van de productie, het advies is om een paar euro meer uit te geven om de Trentodoc Extra Brut 1673 te proeven. Deze wijn is geproduceerd met chardonnay-druiven die op een hoogte boven de 500 meter worden geteeld. Het moge duidelijk zijn wat de toegevoegde waarde daarvan is voor de frisheid, smaak



05



07

en charme van de bergbubbels. Eveneens een aanrader is de Altemasi-lijn van het wijnhuis Cavit: de cuvée die je vanwege de consistente kwaliteit en de aantrekkelijke prijs moet proeven, is de Millesimato Brut. De particuliere wijnhuizen, waar de ontvangst van toeristen voelt als een weerzien van oude vrienden, zijn minstens zo goed. Je kunt voor Letrari kiezen, een gevestigde historische naam in de wereld van de Trentse spumante. Het in Rovereto gevestigde wijnhuis werd in 1976 opgericht door Lionello Letrari en wordt tegenwoordig geleid door zijn kinderen Lucia en Paolo.

Een andere belangrijke speler is Maso Martis, het bedrijf van Antonio Stelzer en zijn vrouw Roberta Giurali. Het bedrijf is pas begin jaren 90 opgericht, maar al gauw een ijkpunt geworden. De wijngaarden met chardonnay en pinot nero, waar een klein percentage pinot meunier (een van de champagnedruiven) aan wordt toegevoegd, zijn biologisch en gevestigd op kalkhoudende grond met rood gesteente. Dit zorgt voor frisheid en structuur. Op een paar kilometer afstand bevindt zich in Vil-



06

la Warth, een boerenhoeve uit de achttiende eeuw, het wijnhuis van wielerkampioen Francesco Moser. Niet alleen voor het proeven van de Trentodoc Brut 51,151, die zijn naam dankt aan het uurrecord van de bekende kampioen, maar ook vanwege het kleine museum met de memorabilia van de wielrenner, zeker een bezoekje waard.

Ook interessant zijn de bubbels van wijnhuis Endrizzi dat al meer dan 130 jaar wijn maakt in Trentino, toen het gebied nog in Habsburgse handen was. Of de Trentodoc Maso Nero Dosaggio Zero van wijnhuis Schwarzhof van Roberto Zeni, in San Michele all'Adige. Voor de productie van deze bubbels worden alleen pinot bianco-druiven gebruikt. Met een zeldzaam mooi resultaat. Het kwaliteitsniveau van de productie is heel erg hoog. Waar je ook komt. Dat is ook de verdienste van het Istituto Agrario di San Michele all'Adige, een in 1874 opgerichte hogeschool die elk jaar tientallen vakkundige technici opleidt. De school is gevestigd in een Augustiniaans klooster uit de 12e eeuw en heeft een prachtige wijnmakerij waar wijnen en spumanti worden geproduceerd.

VALENTINA VERCELLI

groot kenner en liefhebster van wijnen (en ook van reizen en van food in het algemeen), werkt bij de redactie van het tijdschrift “La Cucina Italiana” en de gids “Slowine”

ADVIEZEN

Trente: Vijf Plekken om te ontdekken

Niet de gebruikelijke toeristenkroegen die je in alle gidsen vindt: om deze vijf pareltjes te kennen, moet je een “local” zijn



1

Casa del caffè

Via S. Pietro, 38

[casadelcaffetr.it](#)

In tegenstelling tot bij de tegenwoordig zo trendy ketens van de andere kant van de Atlantische Oceaan, drink je in deze schitterende ouderwetse koffiebranderij (en winkel) je koffie staand aan de toog: de diverse mengsels en het vakmanschap van de uitbater maken het beslist de moeite waard.

2

Osteria della Mal'Ombra

Corso III Novembre, 43

[facebook.com/andrea.massarelli.56](#)

Deze kroeg in het zuidelijke deel van de stad biedt een warme en gezellige sfeer, met af en toe akoestische livemuziek, en kenmerkt zich door een goede selectie ambachtelijk (ook van kastanjes) gebrouwen bieren.



3

La Vie en Rose

via San Marco 8

[barlavieenrose.eatbu.com](#)

Vanaf het ontbijt tot de lunch, van de borrel tot het diner, in een bistrot-achtige setting met een vintage uitstraling, op vijf minuten vanaf Castello del Buonconsiglio. Een uitgebreid cocktailmenu en met op het menu veel vegetarische en veganistische gerechten

4

Café de la Paix

Passaggio Teatro Osele, 6

[facebook.com/CafedelaPaixTN](#)

Deze strijd lustige ARCI-club ademt een heel spannende sfeer, mede dankzij de benijdenswaardige locatie (een verkeersluwe binnenplaats, maar toch in het centrum) en de ‘creatieve’ vintage inrichting. De keuken biedt fantasierijke wereldgerechten tegen zeer schappelijke prijzen.

5

Locanda del Gatto Gordo

Via Camillo Benso Cavour, 40

[facebook.com/locandadelgattogordo](#)

Dit café, herrezen uit de as van de historische Bar Nettuno, ligt op loopafstand van de Duomo bij het station. Het heeft een ‘artsy’ sfeer en de keuken, met als sleutelwoord: “street food”, is een bijzondere hybride van specialiteiten uit Trentino en Mexico. Op het programma staan ook bluegrass-concerten en “slam poetry”-wedstrijden.

NATUUR

De plek van de appels

Dankzij de 2.500 uur zon per jaar worden er in de Val di Non appels geteeld die over de hele wereld beroemd zijn vanwege hun geur en rijke smaak. En vanaf deze lente kunnen ook de ondergrondse koelcellen worden bezocht waar Melinda ze laat “rusten”

FOTO'S Fabrizio Gilardi

Elk moment van de herfst kent zijn appel. In de weken gelijk na het einde van de zomer wordt in de Val di Non de “Gala”, met zijn kenmerkende intens rode schil, geoogst. In september en oktober is het de beurt aan de drie plaatselijke D.O.P.-soorten: de Renetta Canada (de appel uit Trentina bij uitstek), de Red Delicious (ook wel de “appel van Sneeuw witje” genoemd) en de Golden Delicious, het soort dat het meest verkocht wordt in Italië, ook omdat hij lang bewaard kan worden. Aan het einde van de herfst is het ten slotte de beurt aan de ronde en stevige Fuji met zijn rode schil. De geografische plek (klimaat, blootstelling aan de zon, kwaliteit van de grond) blijft de belangrijkste variabele in het vaststellen hoe een appel wordt. Om het verhaal dat de Val di Non vertelt te leren kennen, is er een “interactieve wandeling” uitgezet van ongeveer vijf kilometer met de naam “Sentiero AlMeleto” (www.almeleto.it). Het is geschikt voor zowel kinderen als volwassenen en leidt de deelnemers langs de hele levenscyclus van de appel. En vanaf de lente van 2019 opent Melinda, toonaangevend consortium voor de teelt en distributie van appels, zijn ondergrondse koelcellen voor het publiek (op 575 meter diepte) waar de vrucht ligt te “rusten” in afwachting van distributie naar de winkels.



Val di Non photo Archivio Trentino Marketing



ONDER DE GROND
Vier momenten van opslag van appels in de koelcellen van Melinda, in de mijn van Rio Maggiore (Val di Non). Stuur om een rondleiding te reserveren een bericht naar: mondodelinda@melinda.it.



Adopteer een appel

Dit is het initiatief waarmee iedereen “boer voor een weekend” kan zijn. En in de herfst mag iedereen een kist appels mee naar huis nemen

Door in de lente een verblijf te boeken bij een van de agriturismi die zijn aangesloten bij het initiatief (de volledige lijst staat op adottaunmelo.com), kun je “jouw” appel kiezen en het moment van bloei meemaken. Tijdens de zomer zorgt een team van landbouwkundigen en boeren voor hem tijdens de fase waarin de bloesem verandert in vrucht en word je dagelijks op de hoogte gehouden met foto’s, berichten en e-mail. In de herfst kun je ten slotte teruggaan en de appels van jouw appelsoort oogsten en dan naar huis gaan met een kist vol! En als je in de lente niet naar Trentino kunt komen? Geen angst, op adottaunmelo.com staat ook een formulier voor adoptie op afstand...

A woman with curly hair, wearing a dark long-sleeved shirt and dark pants, is walking through a field of tall, golden-brown 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 dark, forested mountains and a small wooden chalet. The sun is low in the sky, creating a warm, golden light and a lens flare effect.

NORIS CUNACCIA

Het Kruiden- vrouwkje

TEKST Raffaele Panizza
FOTO'S Sirio Magnabosco

Vanuit haar chalet-werkplaats in de bossen onderaan de Adamello-groep, selecteert en bewerkt Noris Cunaccia blaadjes, wortels en korstmossen. Vandaag de dag wordt het 'foraging' genoemd en is het erg in trek bij de sterrenkoks, maar zij put uit oude en volkse kennis

Waar anderen een obstakel zien, ziet zij een wortel die ze meeneemt. Waar het pad is platgetreden door paddenstoelenzoekers, vindt zij een blad dat je kunt eten en licht naar ananas smaakt

Waar anderen een obstakel zien, ziet zij een wortel die ze meeneemt. Waar het pad is platgetreden door paddenstoelenzoekers, vindt zij een blad dat je kunt eten en licht naar ananas smaakt. Een wilde alpenwei is voor haar een spontane moestuin die zij iedere dag verzorgt en ook plundert. Zij laat de mooiste planten staan opdat heerlijkheden van dit eetbare bos zichzelf voeden en het 'ras kunnen aantrekken'. "Aangezien de natuur zowel een moeder is die aanbiedt," zegt zij, in de constante trance die haar kenmerkt, "maar ook een levende entiteit is die altijd verandert, en die zonder reden als een kast wordt gebruikt."

De ogen van Noris Cunaccia, pionier van het "foraging" (het herkennen en plukken van wilde en spontane voedingsmiddelen) en overal bekend als "het kruidenvrouwkje", zijn in werkelijkheid handen. Handen die in staat zijn enorme juten zakken te vullen met alles wat de helling te bieden heeft. "Dit is mijn nieuwste experiment, een concentraat van kornoeljebessen met een zuur gehalte van 2,7%. Ik heb het "Tomaat van de Alpen" genoemd», vertelt ze en wijst op een honderdtal rode potjes op de plank in de werkplaats "Primitivizia", de winkel van Spiazzo (TN) waar 25 vruchtensorten, waaronder kruiden en bessen, die zij heeft geplukt worden verkocht. Kweeperen, ketchup gemaakt van rozenbottels, kiemen van paardenbloemen, de klitwortel om bij de vleeswaren te serveren, de waterkers om soepen mee te verrijken...

De hoofdbestanddelen van het zoge-

noemde "alpendieet" dat Unesco, ook dankzij haar bijdragen, binnenkort tot 'Immaterieel erfgoed van de mensheid' zou moeten benoemen. "De tomaat is op dit moment echter niet te koop," legt ze uit. Deze ga ik aan een paar chefkoks sturen. Diegenen die begrijpen wat ik aan het doen ben." Klinkende namen die zij categorisch weigert uit te spreken, maar die wel al redelijk bekend zijn. Bijvoorbeeld de Peruviaan Virgilio Martinez, die gezien wordt als een van de vijf beste koks ter wereld volgens de ranglijst van San Pellegrino 50 Best; en dan Norbert Niederkofler, drie Michelin-sterren met zijn St. Hubertus in San Cassiano, in de Val Badia. Dan hebben we het nog niet eens over de gastronomische kennis van haar broer Giovanni, een Michelin-ster in 1997 met het restaurant Locanda Mezzosoldo, en nu voltijs met Noris bezig met het maken van confiture van de 'buit'.

Haar filosofie achter het plukken stamt uit de tijd dat de mensen uit de Val Borzago moesten zien te overleven. Vandaag de dag is het tot kunst verheven. "De kornoeljepitten staan op het punt van fermenteren", legt ze uit terwijl zij ze aanwijst. "Met kerst geef ik ze, helemaal ontdaan van de pulp, aan mijn moeder om de kussentjes mee te vullen. In de bergen wordt niets weggegooid." Deze stelregel voert Noris ook door voor de algemenere en ogenschijnlijk 'onbeduidende' planten. "Van de bloemen van paardenbloemen bijvoorbeeld kun je nepkappertjes maken, van de wortels surrogaatkoffie zetten en van de harten

nep-artisjok en van de bladeren een salade en zelfs een crème", legt ze uit. Daarna vertelt ze verder over de eerste frambozen en bosbessen die ze als kind plukte en van de 'weisoepen' die haar oma 's avonds op tafel zette na enkele uren dwalen over de hellingen.

Onder leiding van haar sjamanistische geest dringen wij dieper door in de bossen onder de Adamello-groep in de richting van het chalet aan het Nambinomeer. Hier bevindt zich haar kleine utopie, het "Centro di ricerca e studi sulle erbe selvatiche" (Centrum voor onderzoek naar wilde kruiden). In dit kleine huisje komen sterrenkoks, onderzoekers en muzikanten die op zoek zijn naar rust en zijn er regelmatig studenten van de universiteit van Pollenzo. Zij worden hier naartoe gestuurd om te kijken hoe de 'echte' ecologie werkt in een wereld waar de meest nobele concepten veranderd zijn in slogans en barcodes. De natuur heeft zijn eigen intelligentie, beweert Noris: bergen hebben geen plannen en planten 'vluchten' door binnen een paar dagen te veranderen van kiem in hout. Je moet ze met rust laten als ze jong zijn en plukken en bereiden als ze in de kracht van hun leven zijn.

En dan is er ten slotte de ouderdom als het overwicht van de vezels alle andere smaken en geuren verdrijft. "Maar als het moment daar is om ze te plukken, voel ik dat in mijn aderen." Bijvoorbeeld in de lente, als aan de rand van de gletsjers van de Lobbia en de Carè Alto de cicerbita alpina (radicchio dell'orso) groeit. Alleen



IN DE BERGHUT

Het laboratorium van Noris Cunaccia bevindt zich in de Val Redena, in Spiazzo, in de provincie Trento. Schrijf voor het reserveren van een bezoek naar: info@primitivizia.it.

KETCHUP VAN ROZEN

Het is een van de hoofdproducten van "Primitivizia", het bedrijf van Noris Cunaccia en haar broer Giovanni: het is gemaakt van een bes van de familie van de roosachtigen.

ZOALS IN DE NATUUR

Alle producten van "Primitivizia" zijn gemaakt met spontane bergkruiden die in de verschillende seizoenen met de hand zijn geplukt en gewassen zijn in bronwater.

DE BEER VAN HET MENU

"Knoflook van de koningin", "Radicchio van de beer", "Peer martinsecca"... zijn enkele van de specialiteiten die ook via de site gekocht kunnen worden: www.primitivizia.it.



01

wie in het Park van de Adamello Brenta woont, mag het plukken, tot maximaal twee kilo per dag. En de dennenappels van de bergden, de plant die voor de bergmensen symbool staat voor kracht en moed, omdat hij de hele winter verborgen blijft onder de lawines en nooit breekt. “Ze worden boven de tweeduizend meter heel klein geplukt en worden wel tot zeven jaar in de zon geweekt”, legt Noris uit, terwijl ze een harsdruppel van een tak plukt en in haar mond steekt als ware het een keelsnoepje. Deze kennis zal vanaf de lente van 2019 worden gedeeld met de weinige uitverkorenen die haar cursus volgen in het herkennen en plukken van kruiden. Het is echter niet moeilijk te bedenken dat Noris enkele geheime ‘brouwsels’ voor zichzelf zal houden. Zoals bijvoorbeeld de “bouillon van aarde” waarvoor zij essences en aardkluiten de hele nacht laat pruttelen, zeven keer zeeft en dan ’s ochtends in een potje doet voor degene die kracht en positief karma nodig heeft. “Het moet echter altijd maagdelijke grond zijn,” zegt ze, terwijl ze de magie voor een ogenblik doorbreekt. “Om het te laten werken, mag een mens het nog nooit hebben betreden...”

RAFFAELE PANIZZA
Journalist en schrijver voor televisie, schrijft voor “Vogue”, “Vanity Fair” en “Icon”. Overtuigd aanhanger van AC Milan, heeft in 2010 de biografie geschreven van Mario Balotelli (“Negrazzuro. La vita difficile di un ragazzo impossibile” (Negrazzuro. Het moeilijke leven van een onmogelijke jongen))



02



03

- 01 Noris Cunaccia: de naam van het bedrijf, “Primitivizia”, komt voort uit de samentrekking van “primitivo” en “delizia”.
- 02 Een deel van de berghut van Noris Cunaccia aan de voet van de berg Adamello, in de provincie Trento.
- 03 Compositie van decoratieve en geurende kruiden met enkele paddenstoelen: essentiële elementen in veel van de gastronomische creaties van Noris.
- 04 Chef-kok Gilmozzi aan het werk in de keuken van El Molin. Voor reserveringen: alessandrogilmozzi.it.

photo Archivio Trentino Marketing

ADVIEZEN

Drie gastronomische herdershutten

De kennis van kruiden en de harmonie met de natuur vormen ook de basis voor de activiteiten van de ongeveer 400 “malghe” (herdershutten) die vandaag de dag actief zijn. Hier worden de seizoenen nog aangegeven door het ritme van de Alpen. We hebben er drie uitgekozen

1

Malga Campo Nestalp
Frazione Celentino, Peio (1.979 m)
nestalp.com
Ouderwetse ‘malga’ omringd door de betoverende alpenweiden met koeien. Hier wordt nog boter, ricotta en “casolét” gemaakt met in de oude stal een restaurant waar, voor de romantici onder ons, ook een ‘diner bij kaarslicht’ wordt geserveerd.

2

Malga Sasso Piatto
Giovo di Fassa, Campitello (2.200 m)
malgasassopiatto.info
Dit is eigenlijk meer een berghut dan een herdershut (gezien de hoogte en de anderhalf uur die je nodig hebt om hem te voet te bereiken vanaf de kabelbaan van Col Rodella). Hij is meer dan 200 jaar oud en in 2016 gerenoveerd. Ze serveren het klassieke menu “da malga”, met een lichte voorkeur voor desserts (panna cotta en beignets gevuld met jam).

3

Malga Casarina
Località Val Campelle, Scurelle (1.468 m)
valcampelle.com
De gerechten zijn traditioneel voor de streek (tagliatelle met saus van hert, gnocchetti met spinazie en kaas, polenta en tosella), maar ook de omgeving is traditioneel (stenen buitenmuren en het dak van ‘dakpannen’ van larikshout). Interessant initiatief is “Adopteer een koe”.



04

KOKEN OP HOOGTE

Het mos in de risotto

Chefkok Alessandro Gilmozzi plukt al van kinds af aan kruiden in het bos. In 2008 heeft hij dankzij deze kruiden een Michelin-ster gekregen die elk jaar is gebleven, tot nu toe

Twee keer per week gaat chefkok Alessandro Gilmozzi van het restaurant El Molin boodschappen doen in de bossen boven Cavalese, midden in de Val di Fiemme. Samen met zijn keukenbrigade plukt hij de ingrediënten voor zijn ‘bergmenu’. Dit bestaat uit een symfonie van, vaak gewaagde, smaken uit het bos die hem een Michelin-ster hebben bezorgd en hem tot een van de topkoks van de wereld hebben gemaakt.

Welk mos is het verrassendst?
«Zeer zeker het ‘bergmos’ dat vlakbij de beekjes groeit. Het smaakt een beetje naar oesters waardoor het een risotto heel interessant maakt. Mossen zorgen voor uitzonderlijke resultaten, ook in zoetigheden. Bijvoorbeeld de furfuracea, die ik gebruik in een dessert genaamd ‘Borderline’, geïnspireerd door mijn opa. Ik voeg het toe aan ijs van larikspoeder gemaakt van de schors.»

Aan welke korstmos geef je de voorkeur?
“De witte korstmos. Ik verkruiem het en gebruik het om er brood en soepstengels mee te maken. Ik gebruik het ook samen met IJslandse korstmos om bier te fermenteren dat ik ‘Mr Lichen’ heb genoemd.”

Met welk gerecht ben je beroemd geworden?
“Volgens mij met de tartaar van hert, gemaakt met het wild dat de jagers aan mij leveren. Dit is een prachtig opgemaakt gerecht met pistachenoten uit Bronte, zee-egels en door ons geplukte alpenkers. In deze streek wordt deze waterkers rauw gegeten.”

Welke van de algemene kruiden, hiermee bedoel ik de kruiden die je bij de groenteboer kunt kopen, haat je het meest?
“Peterselie. Ook al gebruik ik het uiteindelijk ook in mijn gerechten. Ik haal het bladgroen er koud uit en maak er een dessert van.”

Voel jij je te goed voor paddenstoelen?
“Het is niet dat ik mij er te goed voor voel, ze inspireren mij niet. Behalve de broodjeszwam. Deze kook ik in water en azijn en leg ik dan in olie in. Mijn leverancier is mijn schoonvader die zijn hele leven boswachter is geweest. Hij geeft mij zulke mooie boleten.”

Wat is de gevaarlijkste plant van het bos?
De lupina, een korstmos dat als een kleine liaan aan bomen hangt. Vroeger werd het hier gebruikt om balletjes van brood mee te maken als gif voor de wolven en vossen. Het is dodelijk.

TRENTINO WILDLIFE

Het liefdeslied van het hert

De zoölogische term is “burlen” en daar ‘s nachts in het bos heimelijk naar luisteren is een heftige ervaring. Dat doen jullie samen met een ervaren gids

Stel jullie eens voor dat jullie ‘s nachts in het bos zijn. Wees niet bang. Jullie zijn niet alleen. Er is een ervaren jachtopziener bij jullie. Het zal niet te koud zijn, want het is begin herfst. Voor de herten is het de bronsttijd. Om jullie heen is het donker en jullie horen alleen maar het geluid van jullie ademhaling en de lichte tred van schoenen met rubberen zolen op het met bladeren bedekte gras. Plotseling, slechts aangekondigd door een onmerkbare sterkere geur in de lucht, doorsnijdt een geschreeuw de nacht.

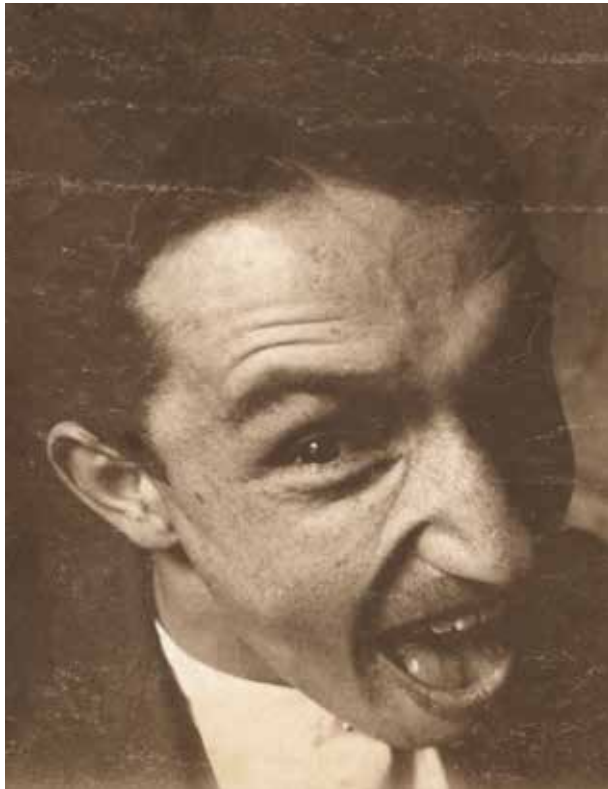
Het is de bronstroep van de herten. Zoölogen noemen dat “burlen”: een krachtig en hartverscheurend gezang dat, in sommige gevallen, vooraf kan gaan aan de fysieke confrontatie tussen twee mannetjes die, gewei-tegen-gewei, om de verovering van een vrouwtje strijden.

Een scène ‘als uit een documentaire’. Emotioneel om live te volgen: op gepaste afstand, natuurlijk. Nog beter: met de warmtecamera (dat is een camera die gevoelig is voor infrarode straling) die de jachtopzieners bij zich hebben. Een belevens die, tussen september en oktober, in alle natuurreservaten in Trentino ‘op het programma’ staat. Kijk voor meer informatie op: visittrentino.info.

OVERDAG EN ‘S NACHTS

De excursies om herten te spotten vinden vooral plaats tussen september en oktober. Ga voor data en informatie naar: visittrentino.info.





Fortunato Depero, afkomstig uit Trentino, was een van de hoofdrolspelers van de avant-garde in het begin van de twintigste eeuw. En het huis in Rovereto waar hij woonde en schiep, is vanaf 1959, samen met MART, een van de belangrijkste musea ter wereld gewijd aan het futurisme. Hier kun je al zijn werken bij elkaar zien en zul je er versteld van staan hoe ‘modern’ ze nog zijn

TEKST Walter Rovere

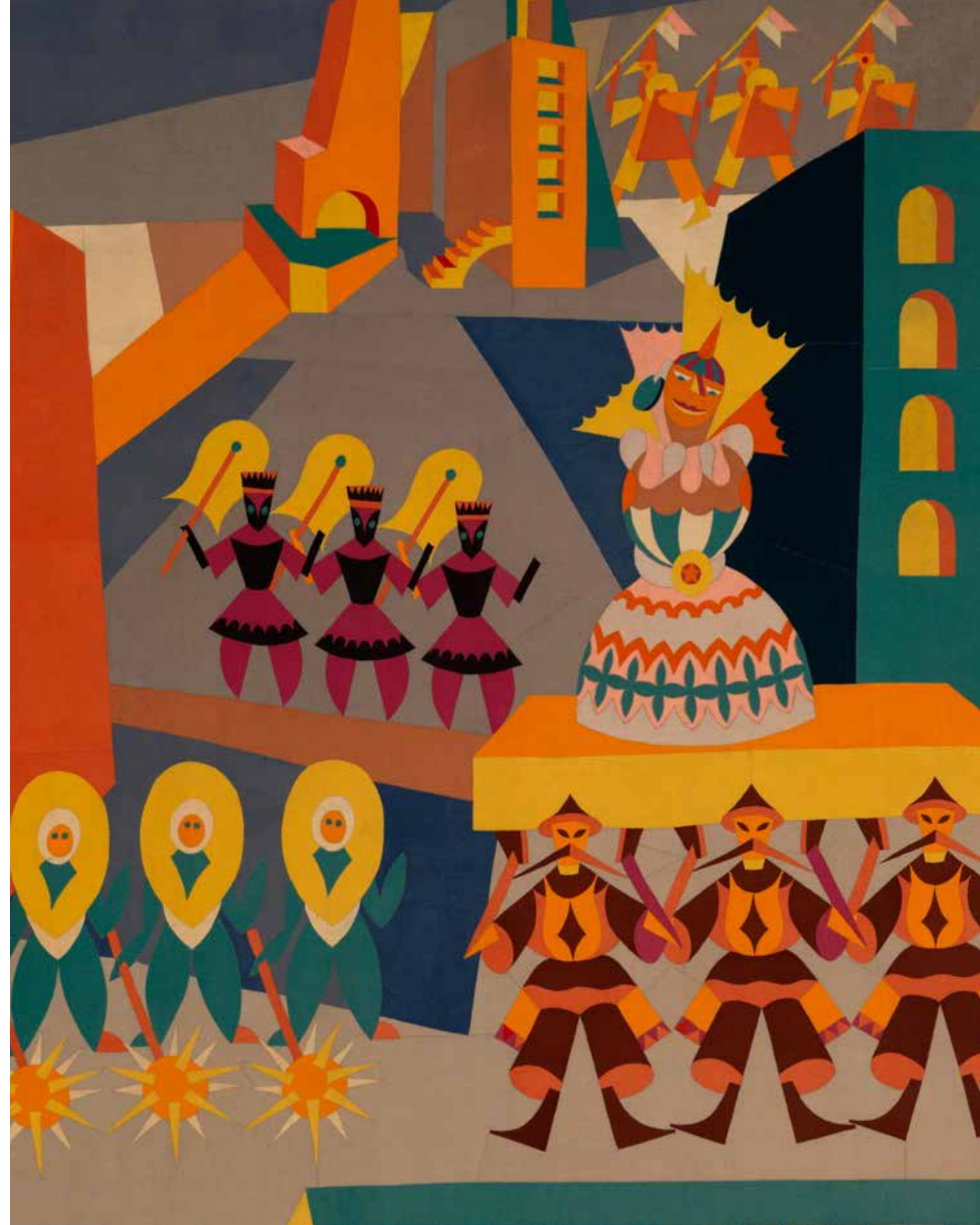
FOTO'S Archivio Casa d'Arte Depero

De toekomst, gezien vanuit de jaren twintig

Er is een ‘epifanisch’ moment dat de bezoeker van het Casa d'Arte Futurista Depero in Rovereto zou kunnen raken. Een déjà-vu waarvan hij bij enkele schetsen, bepaalde tekeningen met potlood en Oost-Indische inkt, zegt: “Waar heb ik dit alles eens eerder gezien?”. En het is echt verrassend dat veel van de eigentijdse grafische kunst, design en zelfs reclame voortvloeiels zijn van de intuïtie van deze schilder, dichter en beeldhouwer uit Trentino. Te beginnen

natuurlijk met het iconische, kegelvormige flesje van Campari Soda, dat hij in 1932 heeft ontworpen en dat nu nog identiek wordt geproduceerd. Dit laat zien dat hij, nog veel eerder dan Andy Warhol, de natuurlijke neiging had de scheiding tussen kunst en marketing te verwijderen.

Fortunato Depero werd in 1892 geboren in Fondo, in de Val di Non. Hij verhuisde op heel jonge leeftijd naar Rovereto, de stad waaraan hij altijd trouw is gebleven,



buiten zijn spontane verblijven in kunst-steden als Rome en New York. Zijn hang naar het futurisme, aan de zijde van de grondlegger Filippo Tommaso Marinetti, droeg bij aan het bewustzijn (toen echt revolutionair) dat alle esthetische weder-opbouw in de wereld de kunst uit haar schuilplaatsen moet halen om zo in het dagelijkse leven van mensen binnen te dringen.

Zijn creativiteit draait echter om de contaminatie tussen alle vormen van expressie: schilderijen-beelden in beweging, “Balli plastici” met marionetten in plaats van acteurs, het beroemde “libro imbul-lonato” (vastgeschroefd boek)... Vooral als hij, vooruitlopend op het concept van personal branding en de relatie tussen kunst en commercie die in de eigentijdse kunst nauw met elkaar verbonden zijn, in 1919 in Rovereto een echt ‘huis van de kunst’ opricht waar hij wandtapijten, kussens, meubels, lampen, lambrisering, glas-in-lood, kamerschermen en zelfs speelgoed maakte om de verbeelding van het kind te oefenen.

Zijn relatie met Trentino, vooral aan het einde van zijn verblijven in het buitenland en zijn definitieve terugkeer naar Rovereto in 1930, was liefdevol, vruchtbaar en langdurig. Het verplichte beginpunt om dit te ontdekken, is natuurlijk het reeds genoemde Casa d’Arte: het enige museum over het futurisme in Italië, waarvan de aankleding een paar jaar na de dood van Depero werd voltooid (tegelijk met een radicale renovatie voltooid in 2009). Hierbij zijn de aanwijzingen die hij heeft achtergelaten nauwgezet opgevolgd. Maar als het huis, vanwege de verscheidenheid aan werken en het tijdperk dat ze bestrijken, bijna een toppunt is voor de internationalistische kunstenaar en reiziger, komt echter op een indrukwekkende manier het specifieke ‘territoriale’ van Depero naar voren in de verwezenlijking van de Raadszaal van het Gebouw van de Autonome Provincie Trento.

Dit werk was een grote wens (ook tegen de mening in van enkele raadsleden en de inwoners) van Remo Albertini, man van cultuur en, in het begin van de jaren 50, Voorzitter van de provincieraad van Trento. De missie die Albertini aan Depero toevertrouwde was er een van Trentino ‘uitleggen’ in al zijn verschijningsvormen van



Chiesa di Lizzana, Depero (1923).

natuur, schoonheid en creativiteit. Depero werkte hier van 1953 tot 1956 onophoudelijk aan. Hij maakte wandschilderingen (in de klassieke, futuristische ‘stripachtige’ patronen), panelen en ook het meubilair van de zaal. Hij ontwierp alles zeer overwogen, ook en vooral voor de expliciete liefdevolle band met zijn wortels, zijn artistiek testament.

Nog aangrijpender, vanuit dit oogpunt, zijn de regels die Depero schreef aan het einde van de werkzaamheden in 1956 (en die vandaag de dag teruggelezen kunnen worden in het elegante ‘Epistolario’ uitgegeven door Nicolodi in 2005). “Ik ben kind van onze bergen, 100% trentino, en al mijn uitingen weerspiegelen mijn aard (...) kleurrijk, beeldend, kristalhelder

en rotsachtig, zoals ons geliefde Trentino, een van de meest idyllische en aantrekkelijkste gebieden van de wereld dat mijn kleurige en vurige enthousiasme als kunstenaar verdient. Trentino inspireert, met zijn natuurlijke en historische, titanische stenen torens, tot moed, onwrikbaarheid en diepgaande stijl.” Woorden waarin de beeldende en vernieuwende nadruk van het futurisme terug te vinden zijn. Maar ook een onverwachte zachtheid.

WALTER ROVERE

Curator en essayist op interdisciplinaire gebieden van de muziek, film en beeldende kunst. Werkt voornamelijk samen met het festival Angelica. Hij is geboren in Levico Terme en woont gedeeltelijk in Trentino en gedeeltelijk in Bologna



Een van de ruimtes van het Casa d’Arte, waarvoor Depero zelf ook het meubilair heeft gemaakt.

Het Huis-Museum

Het Casa d’Arte Futurista Depero bevindt zich in het centrum van Rovereto, aan de via dei Portici 38. Het is alle dagen, behalve maandag, geopend van 10.00 tot 18.00 uur. Het is in 1957 opgericht door Depero zelf. In 1989 is het Casa d’Arte onderdeel geworden van het MART, oftewel het Museo d’arte moderna e contemporanea di Trento e Rovereto (Het museum van moderne en eigentijdse

kunst van Trento en Rovereto). Als je toch al in Rovereto bent, mag voor kunstliefhebbers een bezoek aan het hoofdgebouw van het MART aan corso Bettini 43 niet ontbreken. De permanente collectie omvat meer dan 15.000 werken, inclusief stukken van Giorgio de Chirico, Mario Sironi en Carlo Carrà. Kijk voor informatie over de openingstijden en lopende tentoonstellingen op www.mart.trento.it.

Andere kunst in Trentino

Vijf adressen, buiten het MART, waar je fragmenten van eigentijdse kunst van over de hele wereld kunt bekijken zonder Trentino te hoeven verlaten

1

Galleria Civica di Trento
Trento
fondazionegalleriacivica.tn.it
Deze galerie is opgericht in december 1989 en maakt vanaf 2013 (na de renovatie waarbij jonge architectenbureaus uit Trentino betrokken waren) deel uit van het MART. De oorspronkelijke grote aandacht voor het thema van de historische avant-garde is behouden gebleven.

2

Boccanera Gallery
Trento
arteboccanera.com
Na de opening in 2007 heeft deze galerie gelijk gefocust op het zoeken naar opkomend, radicaal talent, vooral met belangstelling voor de scene van Oost-Europa, Zuid-Amerika en de VS. Vanaf 2016 heeft het ook een zuster galerie in Milaan, in de wijk Lambrate/Ventura.

3

Arte Sella: the Contemporary Mountain
Borgo Valsugana
artesella.it
Een internationale manifestatie van eigentijdse kunst, ontstaan in 1986, die met de tijd een soort permanente “land art”-installatie is geworden midden in de bossen en langs de oevers van de bergstromen van de Valle di Sella, in een onontgonnen (en in zijn soort redelijk unieke) combinatie tussen kunst en natuur.

4

Paolo Maria Deanesi Gallery
Trento
paolomariadeanesi.it
Deze galerie is opgericht in 2005 en houdt zich bezig met de nieuwe uitingen van de eigentijdse kunst door zowel werk van Italiaanse als internationale opkomende kunstenaars te laten zien.

5

Tridentum
Autostrada A22, casello di Trento
stefanocagol.com
Dit indrukwekkende kunstwerk, genaamd “site specific,” is in 2011 gemaakt en bestaat uit drie polyedrische piramides (van in totaal 16 ton aan staal) ‘neergevlijd’ in het verlengde van de afrit Trento Sud van de snelweg A22. Het is van Stefano Cagol, een 49-jarige kunstenaar uit Trentino die ervaring heeft opgedaan in Oostenrijk, Italië en Noorwegen.



OVERAL TOEGANG MET DE CARD

De “Trentino Guest Card” is een toeristenpas waarmee je kunt gaan en staan waar je wilt, waardoor je veel tijd en geld bespaart. Zo kun je bijvoorbeeld gebruikmaken van het volledige openbaarvervoernet van Trentino (inclusief treinen, boten en enkele kabelbanen), kun je 20 kastelen en meer dan 40 attracties, zoals de Arena van Verona, bezoeken. Je kunt je ook inschrijven voor talrijke rondleidingen, waardoor je niet in de rij hoeft te staan en je kunt, rechtstreeks bij de producenten, genieten van regionale producten. Als je een verblijf boekt van minimaal twee nachten in een van de hotels die aan dit initiatief meedoen, kun je de app (iOS en Android) downloaden en je voor deze pas aanmelden.



TRENTINO SOCIAL

Het startpunt voor alle toeristische en organisatorische informatie en de weerberichten voor je vakantie in Trentino www.visittrentino.info

Volg de hashtags van Trentino en blijf met ons in contact via de sociale media.
#visittrentino
#trentinowow

Facebook facebook.com/visittrentino
Twitter twitter.com/visittrentino
YouTube youtube.com/user/visittrentino
Instagram @visittrentino

Zoek en download in de Apple Store en Google Play de gratis apps die jou tijdens je vakantie in Trentino begeleiden



FESTIVAL

Muziek op grote hoogte

“I Suoni delle Dolomiti” (“De klanken van de Dolomieten”) is een festival waar muziek- en bergliefhebbers ieder jaar weer vol verwachting naar uitkijken. Een belangrijk zomerfestival met “concerten, hoog in de bergen” waar tijdens vorige edities artiesten als Graham Nash en het Baltica String Trio, het beste op het gebied van jazz en wereldmuziek, hebben opgetreden. Je vindt alle info over de editie van 2019 op: isuonidelledolomiti.it.

Trentino

Gepubliceerd door
Trentino Marketing

Grafische weergave
STUDIO POMO

Photo Editor
Alberto Bernasconi

Redactie
Fabio De Luca

Project manager
Irene Cervasio

Lay-out: Noemi Alunni, Giulia Gilebbi, Alessio Sabbadini, Laeticia Schwendi

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

Fotoarchief
Archivio Trentino Marketing

Illustraties: Michele Bruttomesso,
Philip Giordano, Marco Marella

Teksten: Paolo Madeddu, Valerio Millefoglie,
Raffaele Panizza, Francesca Rimondi,
Walter Rovere, Valentina Vercelli

Coördinatie vertalers
Manuela Maruccia-Hirvelä

Drukwerk
Litopat

TRENTINO IN DE WINTER

Met in totaal 800 kilometer aan skipistes is Trentino natuurlijk de perfecte bestemming voor een wintersportvakantie: maar ook als je geen gepassioneerde sneeuwwandelaar of skiër bent, kun je de bijna mystieke sfeer van de bevroren meren aanschouwen of tijdens rondleidingen in de natuurreservaten dieren ontdekken in de sneeuw. Je kunt je’s winters in Trentino heel gemakkelijk verplaatsen: met de auto (op wegen die dankzij de sneeuwschuivers altijd veilig zijn), met de trein of via het FlySki Shuttle-net dat het hele gebied met de belangrijkste vliegvelden van Noord-Italië verbindt.



