



Trentino

2019 — Free copy

YOUR GATEWAY TO MOUNTAINS, LAKES, CULTURE AND ITALIAN LIFESTYLE

Hoch das Herz

Auf Entdeckungstour im Dolomiti mit Bergführerin Marica Favé

Die Kräuterhexe

Blätter, Wurzeln und Flechten finden ihren Weg in die feine Küche

Der Ort der Äpfel

Die Geheimnisse der wichtigsten Frucht des Val di Non



ANGELN IN DER NATUR

Mit über 350 Angelplätzen in der Region ist das Trentino ein echtes Paradies für Angler. Die große Gewässervielfalt (Gletscher, Seen, Flüsse, Sturzbäche, Wasserfälle) garantiert einen der artenreichsten und geschütztesten Fischbestände in ganz Italien (beachten Sie etwa „No Kill“-Zonen, in denen der gefangene Fisch wieder ausgesetzt werden muss). Auf trentinofishing.it finden sich ein Guide mit „best spots“ zum Angeln und Anleitungen, wie man einen Touristen-Angelschein erhält.

► EDITORIAL

Trentino Philosophy

„Wenn Mensch und Berg sich begegnen, kann Großes geschehen“, schrieb der englische Dichter William Blake. Großes wie der Anblick der weißen Gipfel, die unvermittelt in der Ferne sichtbar werden. Wie das großartige Gefühl, einen anstrengenden Moment beim Klettern gemeistert zu haben. Sich auf die Probe zu stellen, der Betrachtung genauso ihren Raum zu lassen wie der Fixierung auf das Ziel. Das unverblümte und direkte Wesen der Menschen im Gebirge lieben zu lernen. Das Trentino ist die Region, wo man alles dies auf natürliche Art lebt. Ein Landstrich, der die Orte seiner Geschichte und die Errungenschaften der Tradition stolz bewahrt: Gastfreundschaft und das genügsame und stille Glück, das wir gegenüber den kleinen alltäglichen Dingen genauso wie vor den überwältigenden Panoramen des Hochgebirges empfinden. Eine lang verwurzelte Philosophie, die sich in der Begegnung mit der Moderne in eine hohe Lebensqualität verwandelt hat, die auf Bewahrung der Umwelt und der Förderung nachhaltiger Energien fußt. Ein Lebensgefühl, das Neulinge wie Trentino-Erfahrene mit dem Wort „Harmonie“ beschreiben, die allem zugrunde liegt: Der Hand, die den Stamm eines Baumriesen entlang streicht, dem Genuss eines lokalen DOC-Weins oder den ineinander verschwimmenden Farben der wechselnden Jahreszeiten. Aber das Trentino ist auch das Eingangsportal, um Italien kennenzulernen: seine Geselligkeit, den entspannten Lebensstil und natürlich die hohe Kunst und Küche. All dies zusammen an einem Ort, wo das Althergebrachte mit dem Neuen, die Schönheit mit der Innigkeit zusammenlebt. Ganz harmonisch eben.

► ÜBERSICHT

02 Angeln in der Natur

See oder wilder Gebirgsbach? Hier finden Angler ihren Lieblingsspot

04 Hoch das Herz

Auf Entdeckungstour im Fassatal mit Bergführerin Marica Favé

12 Energie aus Fels und Wasser

Die monumentale Architektur der Wasserkraftwerke im Trentino

16 Am Wasser und in den Bergen

Sport, Erholung und Kultur rund um die Seen

20 Herbstfacetten

Ein Reigen aus buntem Herbstlaub lädt zur Foto-Tour ein

24 Mit Mama ganz nach oben

Bergwandern mit Kindern? Gar kein Problem!

28 Jede Sekunde zählt

Ein Mountainbike-Champion verrät, welche Routen er am liebsten fährt

32 Schaumperlen aus den Bergen

Der Trentiner Spumante erfreut Weinkenner

36 Der Ort der Äpfel

Die Geheimnisse der wichtigsten Frucht des Val di Non

38 Die Kräuterhexe

Blätter, Wurzeln und Flechten finden ihren Weg in die feine Küche

44 Der Liebesruf des Hirsches

In den Trentiner Naturparks kann man ihm heimlich lauschen

46 Als die 20er Jahre die Zukunft waren

Leben und Werk von Fortunato Depero, dem Protagonisten des Futurismus

50 Tolle Klänge in hohen Lagen

Das Festival „I Suoni delle Dolomiti“ findet wieder statt

51 Winter im Trentino

Skier eingepackt und los kann's gehen!

Um Gipfel zu stürmen (und atemberaubende Panoramen zu erblicken), braucht man einen zuverlässigen Guide. Einen wie **Marica Favé**, ehemaliges Mitglied der italienischen Ski-Nationalmannschaft: Sie ist im Fassatal aufgewachsen und regelrecht in „ihre“ Berge vernarrt

Hoch das Herz

TEXT Paolo Madeddu
FOTOS Alberto Bernasconi

Fußballer werden nie gefragt: „Welche Bedeutung hat das Tor für dich?“ Eine abschließende Antwort erhielte man vermutlich ohnehin nicht. Bergbewohner hingegen werden immer zu den Bergen befragt, und von Marica Favé bekommt man gleich einige Antworten, manche zwischen den Zeilen, andere sehr direkt. Gleich die erste ein höchst kultiviertes Zitat: „Bei Goethe findet sich folgender Satz: Berge sind stille Meister und machen schweigsame Schüler.“ Die zweite ist traditionsbezogener und spiritueller: „In einem ladinischen Lied heißt es: Auf den Bergen, näher bei Gott, ferner den Sündern. Wohl genau deshalb findet man auf den Gipfeln all die Kreuze.“ Und dann die

Antwort eines Meisters: Reinhold Messner. „Messner hat einmal erzählt: «Als Kinder stiegen wir rauf, um zu schauen, was ist dahinter.» Darin finde ich mich wieder. So war das schon mit meinen Cousins hier im Fassatal, als wir acht waren. Du steigst auf und oben entdeckst du, dass es immer noch weiter hoch geht.“ Schließlich eine persönliche Antwort: „Ich muss mich auf die Probe stellen. Das war schon so, als ich in der Ski-Nationalmannschaft war. Damals fuhr ich runter, blickte von oben nach unten, selten schaute ich auf zu den Gipfeln.“

Die Welt von Marica Favé ist seit jeher geprägt von kühnen Abfahrten und Aufstiegen. Vor allem zu Beginn: acht

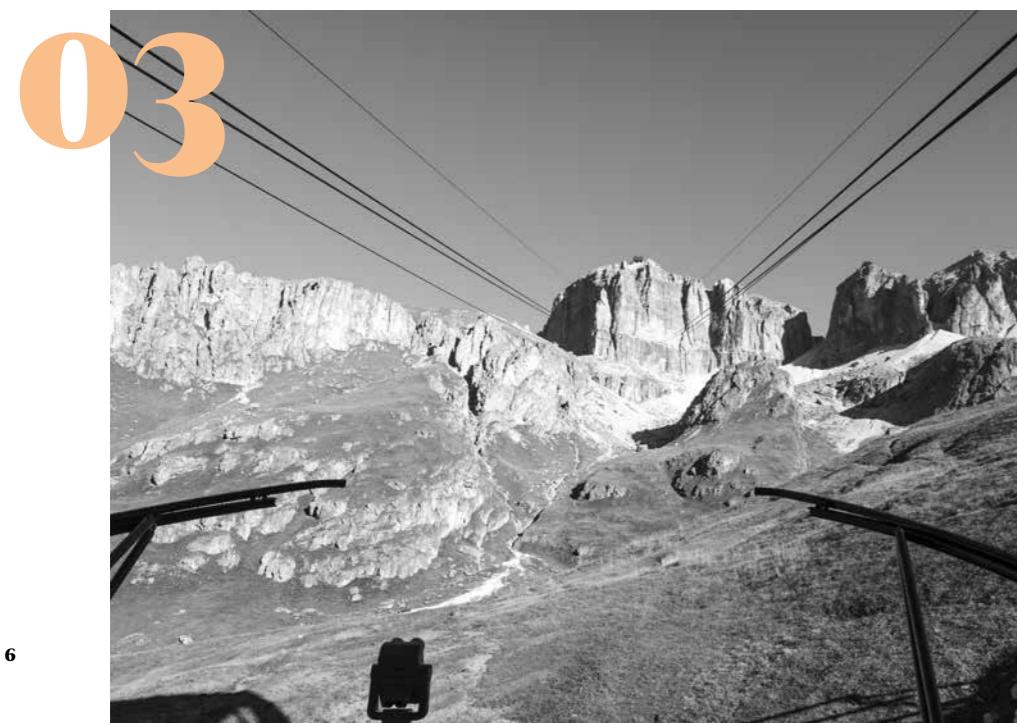




01



02



03



04

- 01 Marica Favé: Am besten ist sie über ihre Homepage maricafave.it zu erreichen.
- 02 Das Felsplateau Sass Pordoi in der Sellagruppe.
- 03 Geröllhalde unterhalb der Schutzhütte Forcella Pordoi.

Jahre in der italienischen Ski Alpin-Nationalmannschaft, Medaillen beim Eurocup und den Landesmeisterschaften, Weltcup-Teilnahmen (laut Favé „nicht berauschend“) in Abfahrt und Super-G. 1997 schließt sie ihre Ausbildung zur Skilehrerin ab und erhält ein Stipendium am Sierra Nevada College in Lake Tahoe. Zwei Jahre Studium, Wettkämpfe und USA. Rückkehr in die Dolomiten, nach Campitello di Fassa, wo sie einige Jahre als Försterin arbeitet. Das Verhältnis zu den Bergen wandelt sich: Sie blickt nun von unten nach oben.

Anfangs drängen sie die Freunde, die Ausbildung zur Bergführerin zu machen. „Ich komme aus den Bergen, aber darüber hatte ich nie nachgedacht. Als ich klein war, machte man Heu, zog den Wagen, ging Pilze sammeln. Mein Vater – er starb, als ich noch jung war – war Bergführer, aber

05



ich bin nur zweimal mit ihm aufgestiegen, mehr nicht. Ich habe nie gedacht: „Das mache ich auch.“ Ehrlich gesagt dachte ich wie viele andere, das sei nichts für Frauen. Das war damals nicht üblich. Doch auch heute höre und sehe ich immer mal, dass Leute mir nicht vertrauen, weil ich eine Frau bin.“

Doch zum Bergsteigen rät sie jedem Menschen, egal ob Mann oder Frau. „Das sage ich nicht nur, weil ich als alpine Bergführerin arbeite. Ich finde, dass das alle einmal erleben sollten: die Schönheit dort oben, die Aussicht, nur Himmel und Berge sehen. Und diese Schönheit sollte man teilen: Wenn ich heute allein aufsteige, dann fühle ich mich nicht so erfüllt, als wenn ich das mit jemand anderem tue.“ Die Leidenschaft für den Ort, an dem sie geboren und aufgewachsen ist, hat sie immer beibehalten. Auch während ihrer Touren durch Europa und Amerika mit den anderen Skifahrerinnen war für sie das Fassatal immer noch der schönste Ort auf

der Welt. Keine Frage, dass die Dolomiten, nicht umsonst seit 2009 Teil des UNESCO-Weltkulturerbes, dazu gehören! „Allein die Farben: Der Kontrast zwischen dem Blau des Himmels und dem Weiß der hellen Felsen ist einzigartig und lässt sie so nah wirken, als sei man in einem 3D-Kinofilm. Hier denkt man wirklich, man müsse nur die Hand ausstrecken, um die Felsen zu berühren.“ Ein Lieblingsberg? „Kann ich unmöglich sagen: Zwischen diesen fast senkrechten Wänden und den schlanken Felsnadeln bin ich zu Hause. Klar, ich bin in Campitello geboren und am Fuße des Langkofel aufgewachsen, der gehört quasi zur Familie. Er erstreckt sich höher als die Rosengartenspitze, doch die ist imposanter. Sie wird immer aus Süd-Ost von der Sonne zum Glühen gebracht, so dass sie wie ein blühender Rosengarten erscheint. Der Name stammt von der Laurin-Sage her.“

Befragt zu den Leuten, die sie auf die Berge führt, sagt Marica, dass Frauen sich oft unterschätzen, kleiner machen und



07

05 Wegmarkierung in hohen Lagen: Der „AV2“ ist einer der sechs Höhenwege durch die Dolomiten.

06 Der Piz Boè, mit seinen 3152 Metern der höchste Gipfel der Sellagruppe.

07 Am Anfang einer jeden Tour steht das sorgfältige Kartenstudium.



06

denken, sie würden es nicht schaffen. Männer hingegen treten gern eine Spur zu wagemutig auf, besonders Neulinge, denn sie werden häufig von sich überrascht: Auch wer noch nie Bergwandern war, entdeckt irgendwann, dass er das schafft, und bekommt einen ordentlichen Motivationsschub. Auch für blutige Anfänger gibt es Routen, die mit wenig Mühe zu vollster Zufriedenheit führen können. „In meinem Gebiet verläuft der historische Wanderweg Viel dal Pan. Über ihn konnten auch in hohen Lagen Rohstoffe wie Mehl transportiert werden – daher der Name. Startet man am Belvedere Canazei, sind es bis zum Fedaia-Pass etwa drei Stunden: Ideal, wenn man nicht

allzu viel Zeit hat. Eine andere Tour für diejenigen, die vor Bergwanderungen noch etwas zurückshrecken, ist der Friedrich-August-Weg, der an der Seilbahn Col Rodella startet und bis zum Plattkofel führt. Ein einfacher Weg mit nicht allzu vielen Höhenmetern, der den Wanderer dennoch staunend die tolle Aussicht bewundern lässt. Hier merke ich wieder: Ich habe viele Berge gesehen, aber die Dolomiten sind einfach die allerschönsten. Auch ich bin jedes Mal erneut überwältigt.“

PAOLO MADEDDU
schreibt für „Gioia“, „Qui Touring“, „Corriere della Sera“ und den „Rolling Stone“ über Musik, Sport und Brauchtümer; Autor des Musik-Blogs amargine.it

Vier Klassiker der Bergbesteigung



VIA FERRATA DEL COLODRI
(Arco)
EMPFOHLEN VON:
Renato Bernard
nouidealpinevaldifassa.it



PUNTA PENIA
(Marmolada)
EMPFOHLEN VON:
Denis Centi
gardaoutdoor.it



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



CIMA TOSA
(Gruppo del Brenta)
EMPFOHLEN VON:
Piergiorgio Vidi
piergiorgiovidi.com

Ob Sommer oder Winter, Gletscher oder Skipisten, Klettern oder Klettersteige: Dies sind die vier besten Touren, um das Trentino von oben kennenzulernen

Die mittelschwere Tour (auch für Kinder geeignet) startet in Arco (20 Autominuten von Riva del Garda entfernt) und ist etwa vier Kilometer lang; sie führt die Ostwand des Monte Colodri hinauf und entlang der Felsvorsprünge. Dabei bietet sich ein einzigartiger Ausblick auf das Sarca-Tal. Beeindruckend sind auch die von den Gletschern geformten Felsen, die es neben dem klassischen Gipfelkreuz auf der Hochebene zu entdecken gibt.

Eine nicht sehr schwere, jedoch für erfahrene Bergwanderer geeignete Tour, die über den Gletscher zur Bergspitze Punta Penia führt, mit 3300 Metern der höchste der Dolomitengipfel. Häufig befindet man sich hier sogar „über den Wolken“ – die Aussicht auf die Marmolada mit ihrem blassen Kalkstein bietet ein unvergessliches Spektakel. In diesem Gebiet (Monte Serauta) befindet sich auch das „höchstgelegene Museum der Welt“ zum Thema Erster Weltkrieg.

Klettersteig mit erhöhtem Schwierigkeitsgrad und somit geeignet für sehr erfahrene Bergwanderer. Die ca. 3-stündige Tour verbindet die Pradidali-Hütte (2278 m) mit der Hütte „Al Velo della Madonna“ (2356 m) im südlichen Bereich der Pala-Gruppe. Abstieg entlang der Südwand des Cima di Ball hinab ins Pradidali-Tal. Alternativ dazu kann auch der einfacher, gesicherte Nico Gusella-Klettersteig gewählt werden. Nicht vergessen: Den Ausblick auf die „Pale di San Martino“ bewundern.

Die Brentadolomiten erstrecken sich über eine Länge von mehr als 40 km und 12 km Breite, die Gesamtoberfläche misst 436 Quadratkilometer: Hier findet sich für jeden Wanderer die passende Tour mit Besteigungen, Klettersteigen und Routen in unterschiedlichen Schwierigkeitsgraden. Mit 3173 Metern ist der Cima Tosa der höchste Gipfel der Gruppe – und inzwischen wohl ein Alpinismus-Klassiker: Erste Gipfelbesteigungen wurden bereits Mitte des 19. Jahrhunderts vorgenommen.



10 Gourmet-Hütten

Nicht nur für die Erfrischungspause beim Klettern und Wandern in hohen Lagen: Viele Hütten engagieren inzwischen renommierte Chefköche, um die Geschmacksknospen der Gäste abheben zu lassen.

1

Rifugio Torre di Pisa
Cima Cavignon (2671 m)

rifugiotorredipisa.it
Die klassische Berghütte ist aus Holz und Stein gebaut und verdankt ihren Namen der Zinne, die direkt vor ihr in die Höhe ragt. Geöffnet von Juni bis Oktober. Hier werden die besten Trentiner Gerichte bereitet; von der Speckknödel-Suppe über die Polenta mit Pilzen bis hin zum Apfelstrudel.

2

Rifugio La Roda
Cima Paganella (2125 m)

laroda.it
Das 2006 nachhaltig sanierte Gebäude wurde vollständig aus Holz errichtet und hat mit Ausnahme kurzer Pausen im Frühjahr und Herbst das ganze Jahr über geöffnet. Im Restaurant kann man zu traditionell Trentiner Küche sowie fangfrisch bereitetem Fisch das überragende Panorama über die Brentadolomiten bis zum Gardasee bewundern.

3

Rifugio Lo Sciotattolo

Val di Peio (2000 m)
rifugiosciottato.com
Gleich neben der Liftstation Peio Fonti-Tarlerla und der Seilbahn Pejo 3000 wird beste Trentiner sowie italienische Küche angeboten – und auch der Weinkeller hat Beachtung verdient! Im Winter können Gäste hier Schneemobile und Pistenraupen nutzen.

4

Rifugio Fuciade
Val di Fassa (1982 m)

fuciade.it
Mit Wacholder mariniertes Rotwild-Tatar an Apfelpüree, „Fagot da mont“ (mit Wildfleisch gefüllte Ravioli aus Heidelbeerposta), „Rosada trentina“ (die regionale Variante der Crema Catalana): Die kulinarische Auswahl von Küchenchef Martino Rossi schweift furchtlos zwischen ladinischer Tradition und mediterraner Küche umher.

5

Rifugio Lago di Nambino
Località Val Nambino (1770 m)

nambino.com
Unweit von Madonna di Campiglio liegt die Hütte am Ufer des Bergsees – der Legende nach von einem Drachen bewohnt. Das Restaurant bezieht hier direkt die Zutat für eines der beliebtesten Gerichte: „Salvenius alpinus“, eine Forellenart,

6

Malga Ces

San Martino di Castrozza (1600 m)
malgaces.it

Im Malga Ces, das an den Pisten des Skigebiets San Martino di Castrozza liegt, wird seit über 70 Jahren (und 3 Generationen) alles hausgemacht: von frischer Pasta über feines Gebäck bis zu Marmeladen und Eis. Für die Bequemen gibt es einen Shuttle-Service von San Martino di Castrozza, der sowohl mittags als auch abends genutzt werden kann.

7

Rifugio Pernici

Località Bocca di Trat (1600 m)
pernici.com

Benannt nach Nino Pernici (Trentiner Legionär, gefallen 1916) wurde die Hütte 1929 dort errichtet, wo während des Ersten Weltkriegs die österreichisch-ungarischen Offiziere speisten. Alle Zutaten sind lokal: Trentiner Fleisch, Kartoffeln und Käse aus dem Ledro-Tal, Wein von den Hängen nördlich des Garda.

8

Rifugio Stella d'Italia
Altopiano di Folgaria (1550 m)

rifugiestelladitalia.com
Der alte Vorposten des Kaiserreichs Österreich-Ungarn ist beliebt bei geschichtsinteressierten Gästen: In der Umgebung finden sich etliche Zeit-

zeugnisse (Malga Zonta-Denkmal, „Base Tuono“-Museum). Die Küche verspricht nicht weniger als die „beste Polenta mit Tosella“, einer lokalen Käse-Spezialität, sowie Knödel, Spätzle und Steinpilz-Tagliatelle.

9

Rifugio La Montanara

Altopiano di Pradel (1525 m)
rifugiolamontanara.it

Zwischen dem Molveno-See und den Brentadolomiten gelegen, wird hier seit 1973 an einer Speisekarte gefeilt, die sich rund um die Polenta dreht (natürlich im Kupferkessel gekocht) – mit Schweinsbäckchen, in traditionellen Nudelgerichten und den hausgemachten Süßspeisen.

10

Rifugio Croz dell'Altissimo

Località Busa delle Ortighe (1480 m)
rifugiocrozaltissimo.it

Die Hütte wird von einer der bekanntesten Bergführer-Familien im Trentino betrieben (nach Felice Spelini ist der gleichnamige Klettersteig in den Brentadolomiten benannt) und verköstigt mit klassisch Trentiner Küche. Unbedingt den Apfelstrudel kosten!

SANTA MASSENZA

Vom Architekten Giovanni Muzio 1953 erbaut, war dieses Wasserkraftwerk das damals leistungsstärkste in Europa.



Bereits Anfang des 20. Jahrhunderts lieferten die Wasserkraftwerke des Trentino der Region einen Großteil ihres Energiebedarfs. Aber daneben sind sie auch beliebte Touristenziele, die mit ihrem monumentalen Aussehen von der Kraft künden, die in ihnen erzeugt wird

Energie aus Fels und Wasser

TEXT Valerio Millefoglie
FOTOS Archivio

„Und jetzt leeren wir diesen See.“ Cataldo Buratti, Fachmann für Elektrik beim Bau des Wasserkraftwerks von Santa Massenza, war 20 Jahre alt und ließ sich die Anweisung zur Sicherheit noch einmal wiederholen: „Den See ausleeren?“ „Ja“, entgegnete man ihm, „den pumpen wir jetzt ganz ab.“ So wurde er einer der Männer vom See, von jenen, die die Wasser des Molveno-Sees in den Bergen des westlichen Trentino in ihre Schranken wiesen, um 1957 das damals größte Wasserkraftwerk Europas zu bauen. „Lassen wir mal die Kirche im Dorf,“ sagt der heute 87jährige. „Ich war nur eine von vielen Ameisen dort. Wir waren 400-500 Männer, die den See abpumpten. Beim gesamten Vorhaben wurden rund achtausend Arbeiter und Bergleute eingesetzt. Wir arbeiteten in Tages- und Nachschichten, auch an Weihnachten. Wir waren abgebrüht, weil wir aus dem Krieg kamen. Unsere Einstellung war: Wir schaffen es, koste es was es wolle.“ Aus einem anderen Krieg stammten dagegen die Männer der Wildbäche und des Ledro-Sees, die zwischen 1925 und 1929 das Wasserkraftwerk von Riva del Garda errichteten. An seiner Fassade prangt eine Statue des Bildhauers Silvio Zaniboni: Neptun mit den Blitzen in der Faust. Oberhalb des Hauptes eine Inschrift in Latein: „Hoc opus hic labor est et aerobus in mediis numen aquarum“. Übersetzt: „Dieses Werk, diese Arbeit, ist wie ein Wassergott inmitten der Tempel“. Verfasst hat sie Gabriele D'Annunzio, der am 18. März 1928 hier an Bord eines gelben Lancia mit dem Architekten der Kraftwerks, Giancarlo Moroni eintraf, der bereits sein Vittoriale am Gardasee entworfen hatte. D'Annunzio, in der Uniform der Heeres-Luftwaffe, ließ den letzten Gesteinskern sprengen. Aus dem Getöse dieser Explosion sollte einige Zeit



01

01 Blick vom See auf das Wasserkraftwerk von Riva del Garda.

02 Der „Schaltersaal“ des Kraftwerks von Riva del Garda.



02

später das entstehen, was der Futurist Fortunato Depero bei seinem Besuch auf visionäre Art beschrieb: „Turbinen wie Tiere der Vorzeit mit Stahlpanzern, ein Dickicht aus elektrischen Wäldern im Schaltersaal und Transformatoren wie große mechanische Lungen.“ Und während man im Kavernenkraftwerk Santa Massenza „in den dunklen Bauch des Berges hinabsteigt, wo die Menschen in titanischer Anstrengung den Fels Schritt für Schritt abgetragen haben“, wie ein Fernsehfilm der Zeit erzählt, schweift der Blick aus dem Kraftwerk Riva del Garda weit über den See: In einer Höhe von acht Metern erreicht man hier die Trafo-Stationen, weiter oben gelangt man zum Leitstand und zur Terrasse mit Blick auf

Umwelt

Trentino Green

Seit über dreißig Jahren investiert das Trentino in erneuerbare Energien. Und auch bei der „Dekarbonisierung“, die Europa bis 2050 erreichen will, ist es ganz vorn dabei.

95%

Nutzleistung aus erneuerbaren Energien (gegenüber 5 % aus nichterneuerbaren)

40

die Gesamtzahl aller „100 % erneuerbaren“ Gemeinden in Italien

91.7%

der Anteil hydroelektrischer Energie innerhalb der erneuerbaren Energiequellen (mit Sonnenenergie bei 4,5 %, Bioenergie bei 3,7 % und Windenergie bei 0,1 %)

2050

das von der Europäischen Gemeinschaft festgesetzte Jahr für die abgeschlossene „Dekarbonisierung“, also den erfolgten Übergang auf eine 100 % „low-carbon“-Ökonomie

34

Gemeinden des Trentino sind „100 % erneuerbar“, produzieren also dank erneuerbarer Energiequellen mehr Strom- und Wärmeenergie als die Haushalte verbrauchen



03

GEFÜHRTE TOUR Hydrotour Dolomiti

Energiegewinnung aus Wasserkraft ist nicht nur sauber, sondern findet meist still und im Verborgenen statt. Überhaupt nicht unsichtbar (wenn auch etwas versteckt) sind die Orte, an denen aus Wasser Kraft wird. „Hydrotour Dolomiti“ bietet in allen Trentiner Wasserkraftwerken geführte Touren an. Infos und Buchung unter: hydroturdolomiti.it



04



05



06

Werkstätten von Riva del Garda befanden, lädt heute die Officina dell’Energia Kinder zum Spielen ein: Nicht berühren verboten!

Der Lieblingsort von Matteo Rapanà im Kraftwerk Santa Massenza ist der Eingangsbereich des Portals: „Es ist schön, das Staunen in den Gesichtern der Besucher zu sehen. Von außen gewinnt man keinen Eindruck von den Ausmaßen des Kraftwerks und man vergisst, sich mitten im Berg zu befinden. Nach Betreten des Baus legen die Besucher zunächst den Weg durch einen 400 Meter langen Stollen zurück, der kurvig ist und damit verbirgt, wohin er führt: nämlich zu einem mächtigen Portal. Dort ruft die nackte Steinswand den Besuchern wieder in Erinnerung, wo sie sich befinden: Erhabenheit durchströmt sie, alles rundherum ist riesenhaft.“ Katia Bernardi, Regisseurin des Dokumentarfilms „Gli uomini della luce“ hat einige der Männer, die am Bau

dieser Mammutvorhaben beteiligt waren und bereits damals für große Filmemacher wie Ermanno Olmi, Dino Risi und Angio Zaine vor der Kamera standen, an diese Orte zurückgeführt. „Die Turbinen sind wunderschön, wie Designobjekte“, schwärmt sie, „und die Kraftwerke sind lebendige Organismen, die sich aus der umliegenden Natur speisen. Obwohl sie wie Riva oftmals Teil der Stadt sind, erscheinen sie abgehoben, zu einer anderen Welt zu gehören. Das Wasser ist untergründig immer präsent, ein Ton, der mit den Maschinen zusammen zur Symphonie wird. Du durchquerst die Räume und scheinst die Energie der Arbeiter und Bergleute zu spüren, ihre Hoffnungen und den Gemeinschaftsgeist wiederzuleben, der sie einst einte. Man hat hier den Eindruck, dass immer etwas geschehen kann.“ Verzauberte Berge, Kathedralen, die menschliche Natur, die sich enthüllt.

VALERIO MILLEFOGLIE

Schriftsteller, Musiker und Stand-up-Comedian ist Korrespondent des „Venerdì“ von „Repubblica“ und „Linus“ sowie Autor von „Mondo piccolo. Spedizione nei luoghi in cui appena entri sei già fuori“ (Laterza, 2014).

ARCHITEKTUR Giganten aus Stein und Zement

Architekturfans können neben Wasserkraftwerken noch andere optisch eindrückliche Großbauten in ihre Tour einplanen: Etwa das Werk Belvedere Gschwendt in Lavarone, eine österreichisch-ungarische Festung aus dem Ersten Weltkrieg, die vor allem aber ein großartiges Beispiel für modernistischen Rationalismus ist. Das Werk lässt Zement und Eisen mit dem Fels des Gebirges verschmelzen. Auf das Jahr 1211 hingegen geht die Gründung des Castel Valer in Tassullo im Non-Tal zurück, das aus zwei mittelalterlichen Burgen römischen Ursprungs besteht, die sich um einen achteckigen, 40 Meter hohen granitnen Turm (dem höchsten des Trentino) scharen. Um beim Thema Burgen zu bleiben, soll auch das imposante Castel Caldes (Baujahr 1230) am Eingang des Val di Sole nicht fehlen, dessen jüngst restaurierte, strenge gotische Fassade die für diese Gegend typische Mischung aus venezianischen, deutschen und lombardischen Einflüssen vereint. Zum Abschluss noch ein neueres Bauwerk: die Fakultät der Ingenieurwissenschaften in Mesiano östlich von Trento, ein Werk des Architekten Giovanni Leo Salvotti de Bindis, der dafür 1984 ein Sanatorium aus den 30er Jahren umbaute.

03 Turbinenraum des Kraftwerks von Santa Massenza.

04 Einer der Leitstände von Santa Massenza.

05 Der achteckige Turm des Castel Valer.

06 Die Fakultät der Ingenieurwissenschaften in Mesiano, Trento.



DIE TRENTINER SEEN

Am Wasser und in den Bergen

Strandleben, Wassersport, Angeln, Segeln, Windsurfen, Trekking, Ausspannen, Schlemmen, durch Altstädtebummeln, die Aussicht genießen... alles an einem Ort. Unmöglich? Keineswegs: Die kristallklaren Seen des Trentino laden zu jeder Menge Outdooraktivitäten, aber auch zum „Seelebaumelnlassen“ ein. In diesem Urlaub bereut keiner, sich für die Berge statt für das Meer entschieden zu haben



AUSFLUGSZIELE

- | | |
|--|---|
| 01
Molveno-See
Höhe: 823 m | 05
Caldonazzo-See
Höhe: 449 m |
| 02
Levico-See
Höhe: 440 m | 06
Ledro-See
Höhe: 655 m |
| 03
Tenno-see
Höhe: 570 m | 07
Garda-See
Höhe: 65 m |
| 04
Lavarone-See
Höhe: 1079 m | |



01

Molveno-See

HÖHE: 823 M

Der 2018 für seine Wasserqualität, die 12 Hektar umfassenden Strände und vielfältigen Angebote zum fünften Mal in Folge von den Organisationen Legambiente und Touring Italia zum „schönsten See Italiens“ gekürte Molveno-See wird auch als „Spiegel der Dolomiten“ bezeichnet. Er wird im Westen von der Brenta-Berggruppe und im Südosten vom Paganella und Monte Gazza-Massiv eingehüllt. Ideales Ausflugsziel ist der 20 Minuten Autofahrt entfernte Wildpark Spormaggiore.

02

Levico-See

HÖHE: 440 M

Mit seinem glasklaren Wasser erhält der Levico-See Jahr für Jahr die Auszeichnung „Blaue Flagge“. Er ist einer der wärmsten Seen Südeuropas, an seinen Ufern wechseln sich kleine Strände, schattige Wiesen, Angler-Spots und Schilfbuchten ab. Die ansässige Gemeinde Levico zählt dank des eisen- und arsenhaltigen Wassers zu den berühmtesten Thermalorten Italiens. Unbedingt einen Besuch wert: Das artenreiche Schilf-Biotop Canneto di Levico am Südufer des Sees.



03

Tenno-See

HÖHE: 570 M

Nur 14 Kilometer von Riva del Garda entfernt liegt diese ruhige Naturoase. Der Tenno-See beherbergt zwei kleine Inseln, wovon eine jedoch nur bei besonders niedrigem Wasserstand auftaucht. Das Mittelalterstädtchen Canale di Tenno ist ein sehenswertes Ausflugsziel.

04

Lavarone-See

HÖHE: 1079 M

Er ist einer der ältesten Seen des Trentino und war Anfang des 19. Jahrhunderts beliebtes Studien- und Erholungsziel von Sigmund Freud, dem Vater der Psychoanalyse. Der See bietet zwei gut ausgestattete Badestrände, es gibt eine Felskletterwand (am Prombis-Wanderweg) und wenn der See im Winter zufriert, tummeln sich hier die Schlittschuhläufer.



06

Caldonazzo-See

HÖHE: 449 M

Nur der schmale Hügel Colle di Tenna trennt Levico- und Caldronazzo-See. Hier entspringt außerdem der Brenta-Fluss. Der See ist ein beliebtes Ziel für alle Wassersportfans: Er ist der einzige See der Region, auf dem man Wasserski fahren darf.

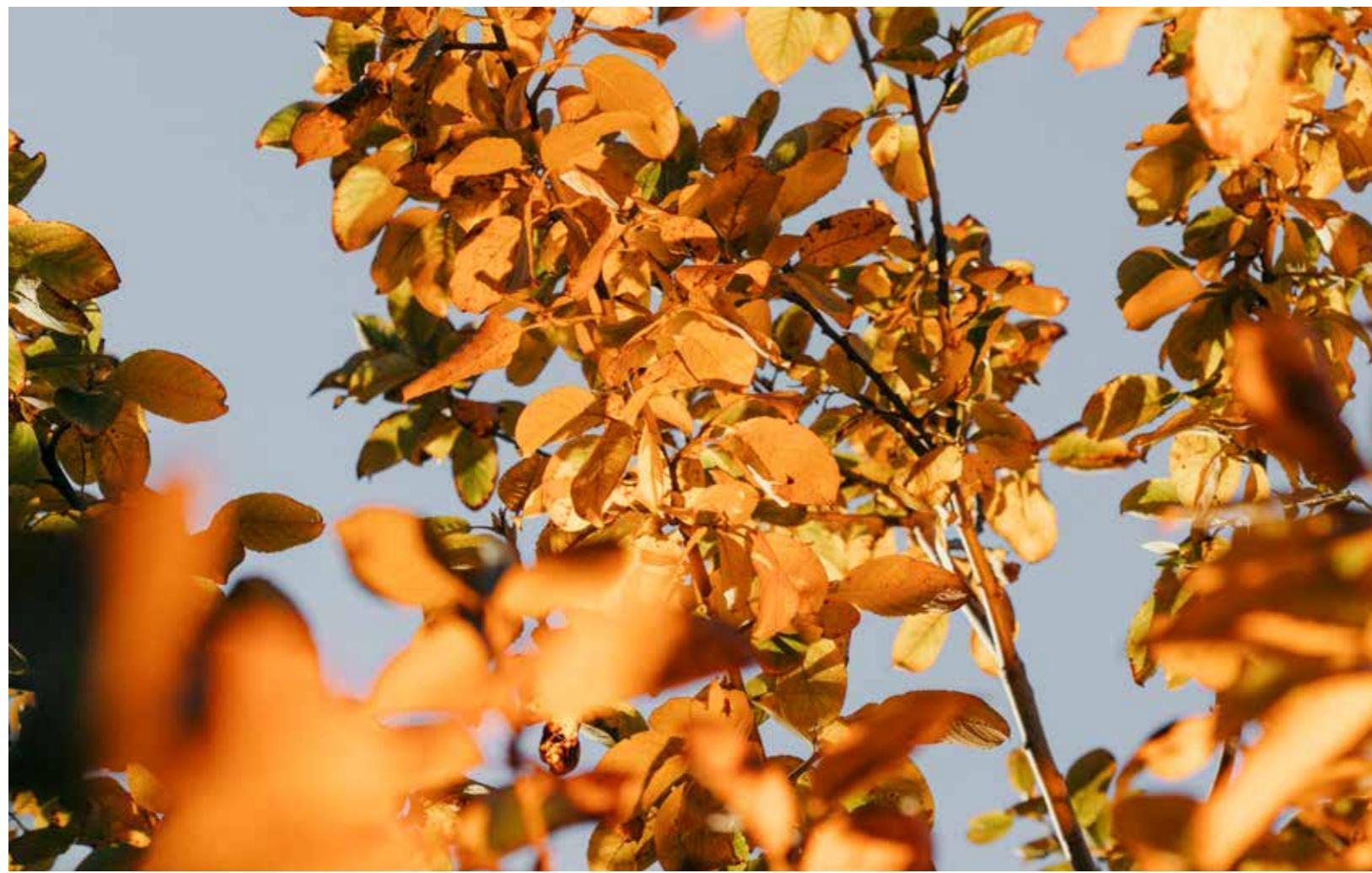


07

Garda-See

HÖHE: 65 M

Er ist Italiens größter See und grenzt an Lombardei, Veneto und Trentino. Am Nordzipfel jedoch, in den Gemeinden Nago, Torbole und Riva del Garda hat man den spektakulärsten Ausblick auf das sich spiegelnde Panorama der umliegenden Berge. Windsurfer und Segler kommen gern hier her, dafür sorgt unter anderem der Ora del Garda, ein Südwind, der in diesem Gebiet häufig anzutreffen ist.



Auf diesen Seiten lassen sich einige der typischen Baumarten der Trentiner Flora bewundern, etwa Stieleiche (*Quercus robur*), Rotbuche (*Fagus sylvatica*) und Espe (*Populus tremula*). Die Bilder wurden in den Wäldern am Lago di Santa Maria und im Venegia-Tal aufgenommen.

Herbstfacetten

FOTOS
Mattia Balsamini

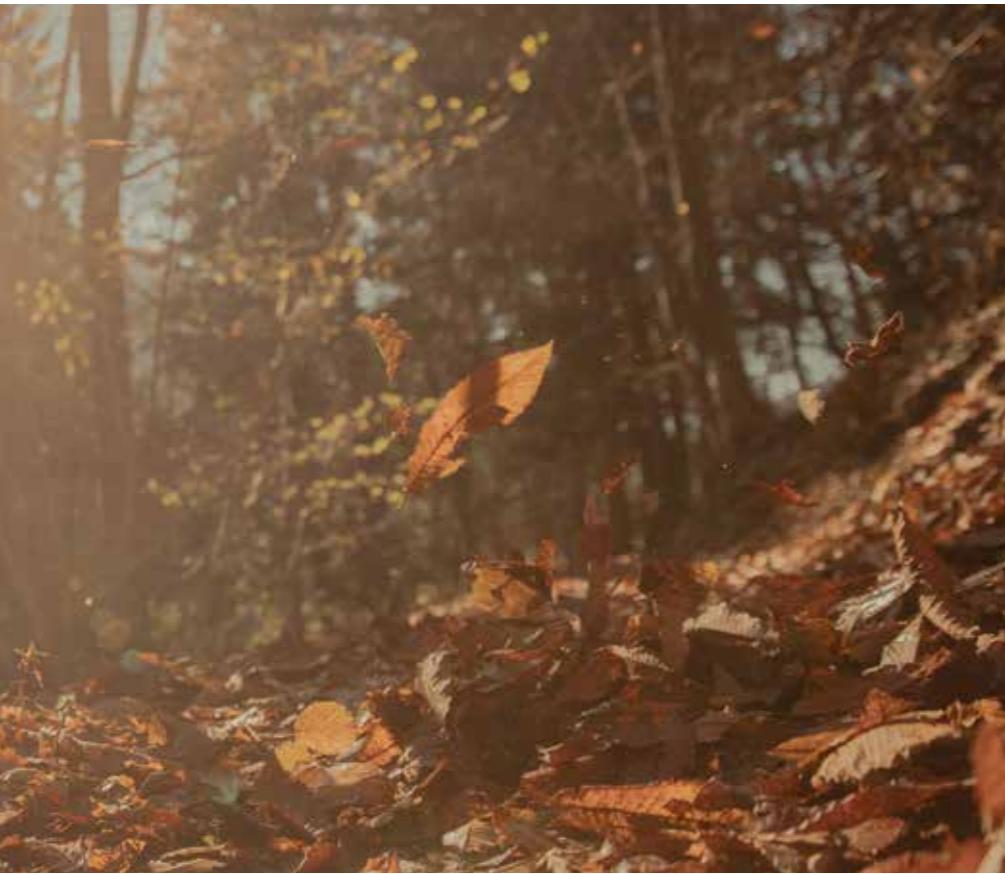
Die Reise mit dem höchsten Instagram-Potenzial? Herbsturlaub im Trentino, wenn die Natur im Umbruch ist und die Blätter von sattgrünen Tönen in warme und feurige Nuancen übergehen und den Boden in gelbe, orange, rote und goldene Farben tauchen. Hier sind die fünf Routen mit dem schönsten Herbstlaub. Auf geht's, die Wanderstiefel schnüren. Und den Fotoapparat nicht vergessen!



Ein Spaziergang inmitten der uralten Kastanienwälder der Vallagarina: Das ist der „Sentiero dei castagneti“, besonders reizvoll im Oktober zum Maronen-Fest. Der Weg beginnt am Sportplatz von Santa Caterina in Brentonico und schlängelt sich dann durch die Felder und Kastanienhaine bis zum mittelalterlichen Dorf Castione. Ganz entspannt (leichte Wanderung von 20 Min.) ist auch die Tour durch die Buchenwälder außerhalb von Fai della Pagarella mit dem Ziel „Terrazza Belvedere“, die ihrem Namen Ehre macht und mit einem Blick auf gleich zwei Täler und drei Gebirgsstöcke aufwartet: Etschtal, Cembratal, Latemar, Rosengarten und Sella. Für ein alpines Foto, das die Follower auf Instagram vor Neid erblassen lässt, ist das Val Daone perfekt: ein malerisches Gletschertal umgeben von Wältern und Felswänden.

Im Herbst färben sich hier die Lärchen gelb und heben sich graziös vom blauen

Himmel ab. Am schönsten sieht das vormittags vom Rifugio Val di Fumo aus, wenn die Sonne die höchsten Wipfel bescheint. Wer es gerne märchenhaft mag, dem sei zur Einsiedelei von San Martino geraten (am Eingang des Val Genova, an den Südhangen des Monte Lancia), die der Legende nach von einem Eremiten bewohnt wurde, den ein zahmer Bär mit Brot versorgte, damit er nicht verhungerte... Die letzte Strecke führt im Nationalpark Stilser Joch zu den Quellen des Wildbaches Rabbies, der das gesamte Rabbi-Tal durchfließt, bevor er sich in den Fluss Noce ergießt und die Saent-Wasserfälle bildet: weiße Schaumkronen, die sich vom intensivem Grün der Nadelwälder und dem dunkelrötlichen Farnton des Metamorphits prächtig abheben. Im Herbst sind die Blätter der Lärchen in ein strahlendes und fast unwirkliches Orange getaucht.



FREUNDE DES WALDES

Die Wälder des Trentino erstrecken sich über eine Fläche von ca. 400.000 Hektar – das sind 63 % der gesamten Provinz. Laut Berechnungen des Landesforstinventars entspricht das einer Biomasse von mehr als 63 Mio. Kubikmetern. So wird ein hoher Anteil Kohlendioxid durch die Pflanzen gebunden, anstatt in die Atmosphäre überzugehen. Der sogenannte Treibhauseffekt wird verlangsamt.





Kann man seinen Kindern beibringen, sich für die Berge zu begeistern? Laut der Autorin, die sich sowohl mit Kindern als auch dem Bergsteigen bestens auskennt, ist das nicht so kompliziert, wie mancher denkt. Vor allem gilt es nur eine Regel zu beachten: „Wenn Kinder stehen bleiben, dann muss man ihnen zuhören, denn dann spricht der Berg mit ihnen“

Mit Mama nach ganz oben

TEXT Francesca Rimondi
ILLUSTRATION Philip Giordano

Ich habe mich direkt bei meiner ersten Wanderung in die Berge verliebt. Nein, eigentlich war ich zunächst ein wenig eingeschüchtert. Ich war fünf, alle erzählten mir was von Bäumen, Seen, Hütten, Kühen. Aber vor allem erzählten sie, wie riesig die Berge waren. Ich hingegen war klein und hatte ein bisschen Angst. Aber dann ist es passiert, während eines Spaziergangs. Nicht beim ersten, auch nicht beim zweiten, wohl erst beim fünften oder sechsten. Meine Eltern, leidenschaftliche Wanderer, hatten beschlossen, die Ferien im Fassa-Tal, in der Gegend um Moena zu

verbringen. Sie ließen es langsam mit mir, die ich erst 5 Jahre alt war, angehen: erst ein paar Spaziergänge im Tal, dann erste Aufstiege.

Eines Morgens waren wir auf einem endlosen Schotterfeld unterwegs. Ich habe versucht, die Erinnerung meiner Eltern hierzu wachzurufen, um rauszukommen, wo sich dieses Schotterfeld wohl befand. Wahrscheinlich waren wir an jedem Morgen mit dem Auto gen Westen aufgebrochen, hatten in Civezzano Halt gemacht, wo es ein Gebiet von „großem geologischen Interesse“ gab. Zuvor hatte

ich bereits die Wälder, Bäume und Seen sowie die Wasserfälle, an denen wir unsere Flaschen wieder auffüllten, kennengelernt. Aber als wir an diese strahlend weiße Kiesebene gelangten, musste ich stehenbleiben. Meine Mutter dachte, ich sei müde, aber in Wahrheit traf mich in diesem Moment Amors Pfeil. Ich setzte mich und sagte, ich wolle einfach schauen. Uns umgab eine flirrende Atmosphäre von Sonne, entfernten Bergen und Bäumen, von grün und gelb und weiß: alles leuchtete! Ich hatte mich verliebt in diese Berge. Mein Vater erklärte mir, dass man das, was ich da bestaunte, „Panorama“ nannte. Panorama: Das war von diesem Moment an das Zauberwort unserer Familie, wenn angehalten und geschaut werden musste.

„Panorama!“, schreit mein Jüngster heute. Dann setzt er sich auf die Holzbank, die da am Waldrand neben dem Pfad steht. Mein jüngster Sohn ist Fachmann im Aufstöbern solcher Bänkchen, die unverzichtbar zum Rast machen sind. Seit ich den Bergen verfallen bin, habe ich zwei Kinder zur Welt gebracht, in grauen und überfüllten Stadtkliniken. Doch als sei es eine zeitlose Prägung, die ich vererbt bekommen habe, beschloss ich, meine Kinder sofort mit in die Berge zu nehmen. Noch bevor wir hingefahren waren, erzählte ich ihnen, wie riesig und majestatisch die Berge sind – und nahm ich an, sie müssten ebenso eingeschüchtert sein wie ich damals. Ich lag falsch. Meine Söhne hatten diese Angst nie gehabt. Vom jeweils ersten Moment an war den beiden ganz natürlich gewesen, Blick und Gang an die Pfade anzupassen. „Wenn du den Wanderschritt einmal entdeckt hast, willst du nichts anderes mehr“, sagte meine Mutter.

Meine Söhne und ich: Jeder hat sich auf seine eigene Art in die Berge verliebt, jeder von uns hat also so seine „Lieblingsdinge“. Ich zum Beispiel will in den Wald. Der Wald versteckt nichts, er breitet sich unter deinen Füßen aus. Unter den Bäumen, einem Blatt oder einem heruntergefallenen Ast findest du seine Geheimnisse: Sie waren immer da, scheinen nach dir zu rufen, wenn du vorübergehst. Mein Jüngster hat die Bergwiese auserwählt: Auf einer Wiese findest du alles, meint er. Und von dem Moment an, als er sich darüber rollen ließ und seine von der frischen Bergluft geröteten Wangen in breitem Grinsen erstrahlten,



„So früh es ging, habe ich meine Kinder mit in die Berge genommen. Ich habe Tragegestell, Buggy und sonstige Hilfsmittel weggepackt und sie wandern lassen“

war dies sein liebster Tummelplatz geworden. „Purzelbäume auf der Wiese“, ruft er immer. Mein Großer hingegen, Sternzeichen Steinbock, liebt es, wenn die Vegetation abnimmt, der Wald den Blick auf Himmel und Wolken freigibt. Genau dort, in einem solchen Moment, fühlt er sich zu Hause, fühlt sich groß, spürt, wie die Berge sein Herz berühren. Und höher schlagen lassen. „Los, wir steigen weiter auf!“, sagt er dann immer. „Panorama!“, ruft mein jüngster Sohn. Heute machen wir mir eine

FRANCESCA RIMONDI

Autorin, Lektorin und Essayistin aus Bologna. Ihr Erstlingswerk („Non dire ca**o“ [Sag nicht Sch***e], Frassinelli) wurde als Phänomen der Mom-Lit-Branche 2018 gefeiert.

Freude – wir sind also im Wald unterwegs: einem majestätischen Wald unterhalb des Sass Pordoi. Meine Söhne wissen, dass der „Panorama“-Moment meist mit einem Täfelchen Schokolade und einer Trinkpause einhergeht. Dann, wenn jeder von uns seine Kontemplation beendet hat – in den Farben, der Stille, der Schokolade – nehmen wir unseren Weg wieder auf. „Nur wenn du läufst, kannst du darum bitten, anzuhalten“, erklärte ich erst dem einen, dann dem anderen Sohn. In den Bergen bleiben

Von Drachen und Dinosauriern

Keine Frage: Mit seinen „easy going“-Wegen und den zauberhaften Picknick-Stellen ist das Trentino eine kinderfreundliche Region! Hier stellen wir fünf wirklich besondere Orte vor.

1

Wanderweg Busatte-Tempesta

Der etwa 5 Kilometer lange Panorama-Weg startet am „Parco Avventura Busatte“ in Torbole und schlängelt sich durch dichte, mediterrane Vegetation am steilen Berghang über dem Gardasee entlang. Damit man unbeschwert auch die unwegsamen Abschnitte überwinden kann, wurden 2005 aufwändige Metalltreppen gebaut. Insgesamt 400 Stufen ermöglichen auch Kindern, diesen tollen Weg mühelos zu absolvieren.

2

Dinosaurier in Rovereto

Genau hier, im Jura, das durch Spielbergs Film berühmt wurde, war das Etschtal vor 200 Millionen Jahren noch sandige Ebene, die ans Meer grenzte. Aus dieser Zeit stammen die Abdrücke verschiedener Dinosaurier (Pflanzen- wie Fleischfresser), die 1990 bei Rovereto entdeckt wurden. Heute kann man jeden zweiten Samstag im Monat (April – Oktober) an Führungen des Stadtmuseums teilnehmen und die Spuren bestaunen. Besonders stark: die (fast) lebensgroßen Nachbildungen der Dinos.

3

Das MUSE in Trento

Der Architekt Renzo Piano hat das im Sommer 2013 eröffnete interaktive Museum für Wissenschaft MUSE entworfen. Es lädt in erster Linie Kinder und Jugendliche zum Entdecken und Staunen ein. Auf vier Ebenen lassen sich riesige Fossilien, Regenwald, „Zeitmaschine“ und noch viel mehr erkunden!

4

Der Drachenwald im Val di Fiemme

Eine kurze Reise mit der Seilbahn ab Predazzo (von Trento etwa eine Stunde Autofahrt) führt zum „MontagnAnimata“, einem verzauberten Bergort: Hier beginnt der etwa 1,5 Kilometer lange Wanderweg, auf dem die Kleinen Drachenspuren entdecken und in Mappen einzeichnen können (Fußstapfen, Nester, Eier...), um am Ende das offizielle „Drachologen-Zertifikat“ zu erhalten!

5

Abenteuerstreifzüge für Kinder

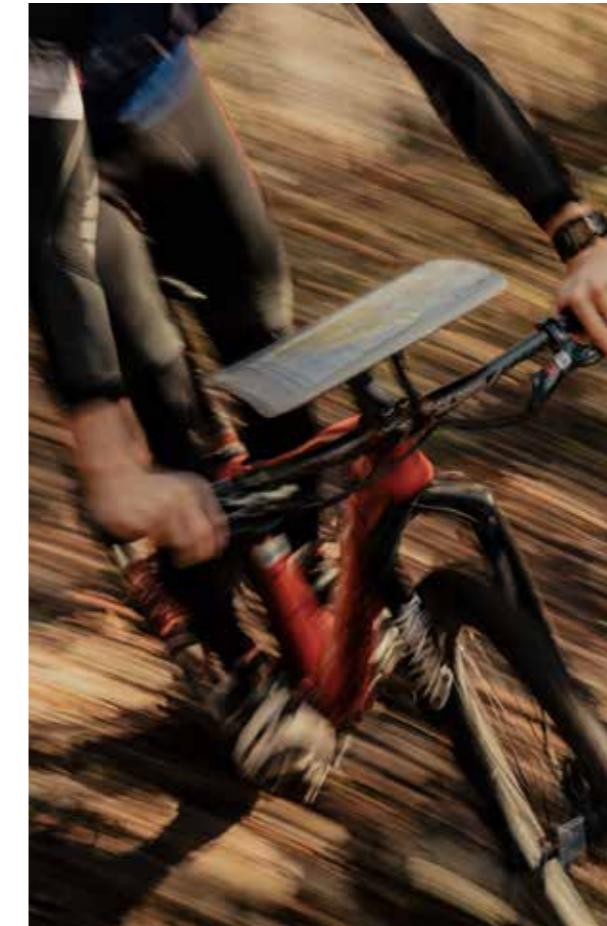
Sechs verschiedene Wanderwege verlaufen durch das „Ecomuseo della Judicaria“ zwischen Gardasee und Brentadolomiten. Zu jedem kann ein Märchen als MP3-Audiodatei heruntergeladen werden (über visitacomaca.it), so dass Fantasie und Wirklichkeit beim Spaziergang verschwimmen...

6

Die Tiere der Malga Juribello

In der Gemeinde Tonadico, unweit von San Martino di Castrozza an der SS50 am Rolle-Pass, liegt inmitten des Naturparks Paneveggio diese traditionelle Almhütte, wo Kinder – vielleicht zum allersten Mal – Pferde, Kühe, Esel und Schweine kennenlernen können.





Beim „MTB-Orienteering“ geht es darum, auf einem Mountainbike allein mithilfe einer Karte den kürzestmöglichen Weg durch Wälder oder Gebirge zu finden. Für Luca Dallavalle aus dem Val di Sole, Champion und Experte in dieser Disziplin, kann „Orienteering“ auch in der Stadt nützlich sein

Jede sekunde zählt

TEXT Pietro Madregali
FOTOS Mattia Balsamini



Woher kommen wir? Wohin gehen wir? Das ewige Rätselraten der Menschheit, bis Google Maps auf den Plan trat. Es mag Zufall sein, aber die meisten Menschen haben das Problem ad acta gelegt und überlassen die Antwort der Technologie. Für Luca Dallavalle hingegen sind Start- und Zielpunkt Kopfsache.

Schon sein Nachname spricht Bände: Dallavalle stammt aus dem Val di Sole, genauer aus Croviana mit seinen 700 Einwohnern, das seit dem 16. Jahrhundert Ort der Sommerfrische für die prominenten Familien ist. Wo er hin muss, weiß Luca immer ganz genau, schließlich ist er einer der weltweit besten Orientierer beim sogenannten „Mountainbike-Orienteering“, einer Sportart, bei der die Teilnehmer nach einer Karte fahren, die sie noch nie gesehen haben, um in wenigen Augenblicken die Strecke einzuordnen und festzulegen. Dann ertönt der Startschuss und es geht darum, schneller als die anderen zum Ziel zu gelangen. Dallavalles Medaillenschrank ist prall gefüllt: Gold in der Sprint-Distanz bei den Weltmeisterschaften im tschechischen Liberec 2015, wo er auch Silber in der Mittel- und Bronze auf der Langdistanz gewann. 2017 wurde er in Vilnius Weltmeister in einer neuen Variante des Orienteering namens „Mass Start“, wo die Athleten anstatt einzeln im Pulk starten. Der Adrenalinrausch im Rennen gegen die Uhr in Kombination mit dem Naturerlebnis ist für Orienteering-Fans das



Luca Dallavalle auf dem MTB in Ontaneta di Croviana, Val di Sole: 28 Hektar Wald entlang des Sturzbachs Noce, eine Naturoase für viele Tier- und Pflanzenarten.

höchste der Gefühle. „Ich habe mit 13 Jahren angefangen“, erzählt Dallavalle, „damals begleitete ich eine Gruppe von Freunden, die ein paar Monate früher begonnen hatten. Eine Karte zu lesen und mich im Wald zu bewegen, hat mich sofort fasziniert: In diesem Sport wirst du eins mit der Natur, tauchst tief in sie hinein.“ Von den Bergen des Val di Sole hat Dallavalle nach und nach seinen Trainingsradius auf die benachbarte Rotaliana-Ebene, die Hochebene von Folgaria und schließlich auf die gesamte Region ausgeweitet. „Mit seiner Vielzahl an Landschaften und Steigungen scheint das Trentino wie gemacht zum Biken. Hier haben an-

spruchsvolle Fahrer wie ich ebenso ihren Spaß wie Fahrradtouristen, die vor allem gute Luft und schöne Aussichten suchen. Beim Training habe ich auch Orte, an ich nur für ihr Panorama zurückkehre. Am liebsten fahre ich auf Wegen entlang der Seen, vor allem am Tovelsee. Im Gebirge liebe ich die Routen um Madonna di Campiglio, wo man einen spektakulären Rundblick auf die Brentadolomiten und die Presanella-Gruppe genießt.“ Das mag für Mountainbike-Profis angehen, aber was ist mit denen, die zum ersten Mal im Gebirge auf zwei Rädern unterwegs sind? „Wer heute anfängt, hat es leichter als ich damals“, sagt Dallavalle.

photo Archivio Trentino Marketing

„In der gesamten Region Trentino gibt es ein dichtes Netz an Radwegen. Beispielsweise gibt es in meinem Val di Sole einen beliebten Radweg am Fluss Noce entlang, von der Mostizzolo-Brücke bis nach Cogolo di Pejo, insgesamt 34 Kilometer und wirklich für jeden geeignet. In höheren Lagen dagegen wurde ein Wegenetz eingerichtet, das mit Abfahrten, Plateaus und an Weinbergen vorbeiführenden Straßen markante Höhenunterschiede für erfahrene Fahrer bietet.“

Im Gespräch mit Dallavalle erfahren wir, dass das Orienteering ursprünglich eine militärische Disziplin war und als Sport in Skandinavien groß wurde, von wo es sich heute zunehmend nach Amerika und Australien ausbreitet. In Italien gibt es etwa 10.000 Mitglieder, mit dem Trentino als aktivster Region. Ob als Orientierungslauf, mit dem Mountainbike oder in der Winterversion mit Langlauftechnik und -ausrüstung, gilt für alle Orienteering-Wettbewerbe: Eine Minute vor dem Start wird den Athleten eine sehr detaillierte Karte ausgehändigt, dann schlägt sich jeder alleine durch. Auf der Webseite der FISO, dem italienischen Verband für Orienteering-Sportarten, findet man die Daten und Orte der Wettkämpfe in jeder Variante: Lauf, MTB, Ski. Interessierte erfahren hier nicht nur wertvolle Unterstützung (Anfänger können gleich einmal einen Probeparcours ausprobieren), sondern auch nützliche Hinweise zu den sehr reizvollen Szenarien, in denen die Wettbewerbe stattfinden. Die Hauptveranstaltung in der Orientierungslaufsaison bilden die „Dolomites 3 Days“, wo im Juli 2019 Athleten und Sportbegeisterte drei Strecken mit unterschiedlichen Eigenschaften in Angriff nehmen: Valles-Pass, Passo Rolle und Val Canali. Bevor wir uns verabschieden, fragen wir Luca noch, ob Orienteering neben der Fitness auch besondere Fertigkeiten fördert. „Wenn ich zu einem mir unbekannten Ort aufbreche“, sagt er, „fällt es mir gegenüber anderen leichter, die Abzweigungen auf einer Karte zu erinnern. Auch in einer Stadt wie Mailand, wo es an Abzweigungen nicht mangelt.“

PIETRO MADREGALI

Ehemaliges Jugendtalent beim AC Mailand, schreibt über Sport und Essen, vor allem online.

TIPPS

Mountainbike: Vier Routen für Einsteiger

Wer sich noch nicht so trainiert in den Sattel schwingt, dem sei zu Beginn eine der leichteren Routen empfohlen. Auf ein tolles Panorama muss dabei nicht verzichtet werden!

1

Canazei - Penia - Pian Trevisan

Strecke mit mittlerem Schwierigkeitsgrad, die vom oberen Fassatal durch die Weiler Alba und Penia bis zum Hotelrestaurant Villetta Maria führt, einem klassischen Ausgangspunkt für Ausflüge zum Fedaia-See und zur Marmolada.

Länge > 14,8 km
Dauer > 1:50 Stunden
Schwierigkeit > mittel

2

Schutzhütte Caltena (Transacqua)

Hochgelegene Strecke, die an der Schutzhütte Caltena (1260 m) startet und auch wieder endet. Auf dem ersten Teil des Wegs „Cordognè-San Giovanni“ muss man das Fahrrad zunächst bis zum Kamm schieben, aber der Ausblick auf die Vette Feltrine und die Palagruppe machen die Mühen mehr als wett.

Länge > 9,7 km
Dauer > 2:00 Stunden
Schwierigkeit > mittel-leicht

3

Malga Fratte

Idealer Ausflug für Anfänger, mit einer Abfahrt (auf Schotter) von Madonna di Campiglio ins Val Brenta, vorbei an den Almwiesen der Malga Fratte. Zurück auf den Gipfel geht es entspannt mit der Seilbahn...

Länge > 5,7 km
Dauer > 1:00 Stunde
Schwierigkeit > leicht

4

Paganella-Hochebene

Wenig anspruchsvolle, dafür sehr spektakuläre Tour, die nach verschiedenen Schotterabschnitten ein bezauberndes Panorama auf das Etschtal bereithält.

Länge > 1,3 km
Dauer > 45 Minuten
Schwierigkeit > leicht



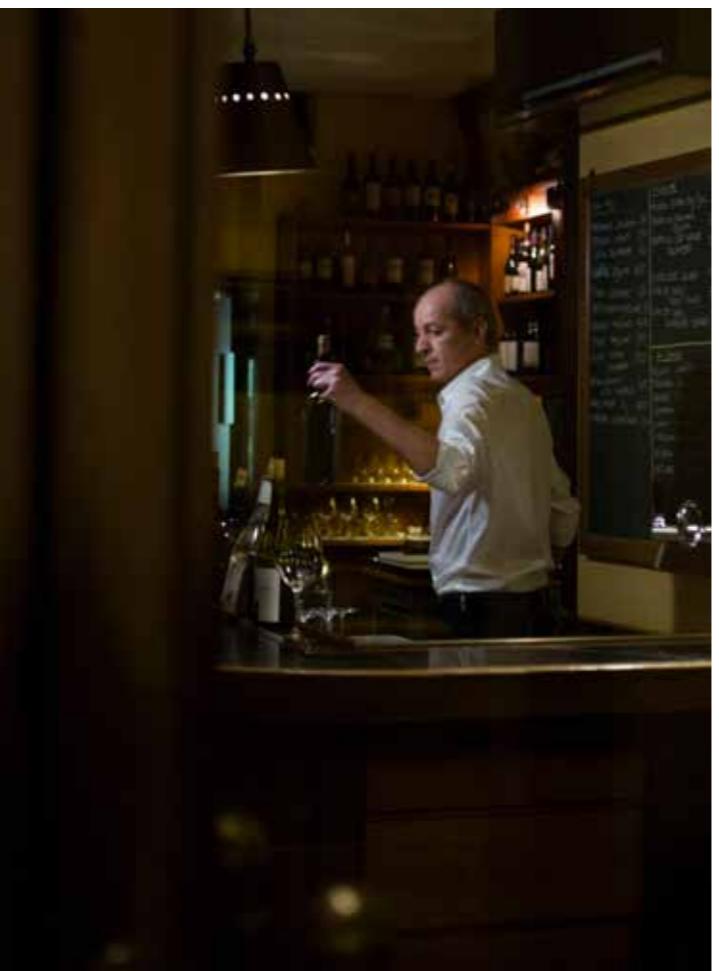
TECHNOLOGIE

E-Bike: Radeln ohne schwere Beine

Mit dem E-Bike, also einem Fahrrad mit unterstützendem Elektromotor, sind gebirgige Strecken bequem zu meistern. Natürlich ist es immer noch ein Fahrrad, denn der E-Motor „erleichtert“ nur das Treten, ersetzt es nicht: Aber diese Unterstützung ist besonders am Berg ausreichend, damit auch untrainierte Radfahrer steile Strecken mit konstantem Tritt bewältigen. Wichtig ist allerdings, immer den Ladezustand des Akkus zu kontrollieren, den Schutzhelm aufzusetzen (und auch zu schließen) und stets daran zu denken, dass der E-Motor bei Steigungen hilft, aber bei Abfahrten (vor allem auf Schotter) immer Technik, Umsicht und gute Bremsen zählen. Überall im Trentino kann man mittlerweile E-Bikes leihen: Auf visittrentino.info finden Sie empfohlene Strecken in der Nähe Ihres Urlaubsorts und Radverleihe.

1902 schuf Giulio Ferrari die Grundlagen für den exzellenten Trentiner Spumante, den „Ferrari Trentodoc“. Die lokale Tradition um den Schaumwein wird heute in vielen (privat wie auch genossenschaftlich betriebenen) Kellereien fortgeführt. Auch in jener der Rennradlegende Francesco Moser

01



Schaumperl aus den Bergen

TEXT Valentina Vercelli
FOTOS Lorenzo Pesce

photo Archivio Trentino Marketing

04



02



03



- 01 Pettiroso in Rovereto.
- 02 Der Domplatz von Trento.
- 03 Rebflächen der Kellerei Endrizzi.
- 04 Im Casa del Vino della Vallagarina.

Im Norden das einzigartige Panorama der Dolomiten, die seit 2009 zum UNESCO-Weltnaturerbe zählen, im Süden das mediterrane Klima des Gardasees. Dazwischen: hunderte Hektar von Weinbergen, die sich auf bis zu 800 Metern Höhe an die Hänge schmiegen. Der Wein profitiert von diesem besonderen Boden und Klima und wird zur Herstellung der berühmtesten italienischen Schaumweine nach der méthode classique verwendet. Die Basis hierfür bilden Chardonnay und Pinot Nero. Die Geburt des Trentiner Spumante kann präzise auf das Jahr 1902 datiert werden, als der maßgebliche Akteur Giulio Ferrari nach seinen Lehrjahren am Agrarinstitut San Michele all'Adige und dem Önologie-Institut in Montpellier sowie praktischen Erfahrungen in der Champagne nach Trento zurückkehrte.

In einer kleinen Kellerei neben dem Dom beginnt er, Wein nach jener klassischen Methode herzustellen, die er in Frankreich kennengelernt hatte und die ihn faszinierte. 50 Jahre arbeitet er hier und tritt sein Geschäft, da er keine eigenen Nachfolger hat, 1952 an Bruno Lunelli ab. Der Trentiner Weinwirt steigert die Produktion, ohne die hohen Qualitätsansprüche dabei zu mindern. Zahlreiche Unternehmer folgen seinem Vorbild. 1984 wird daraufhin das Istituto Trento Doc Metodo Classico gegründet.

- 05 Blick in die Weinhänge der Kellerei Moser in Trento.
 06 Hier bietet die Kellerei Mori Colli Zugna aus Mori Weindegustationen an.
 07 Spumante-Herstellung an der Fondazione Edmund Mach.

det, welches die Herstellung der Trentiner Schaumweine fördert und schützt. Heute gehören etwa 50 Spumante-Produzenten dem Institut an.

Das Unternehmen Ferrari wird bereits in dritter Generation von der Familie Lunelli geführt. Unter der jungen Leitung werden auf den 120 eigenen Hektar Land sowie den Weinhängen der etwa 100 Vertragswinzer, die mit dem Bio-Gütesiegel ausgezeichnet sind oder ihre Produktion gerade umstellen, vier Millionen Flaschen jährlich produziert. Das Wahrzeichen der Firma ist der Trentodoc Extra Brut Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, der Jahr um Jahr von Gourmet-Führern ausgezeichnet und als eine der besten italienischen Flaschengärungen gehandelt wird. Seit kurzem sieht man neben ihm ein neues Etikett im Regal prangen: der Trentodoc Dosage Zero Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Rosé: Ein Spitzen-Schaumwein, von dem es eine Auflage von nur wenigen Tausend Flaschen gibt. Keinesfalls den Besuch der Kellerei verpassen! Dort kann man auch die Küche des Trentiner Sterne-Kochs Alfonso Ghezzi erleben: In der Locanda Margon werden hochwertige lokale Erzeugnisse zu verlockenden Interpretationen der traditionellen Trentiner Küche verwandelt.

Eine wichtige Rolle in der hiesigen Weinproduktion spielen seit jeher die Genossenschaften. Eines der nach klassischer Methode produzierenden Weingüter ist die Cantina Cesarini Sforza, Mitglied der La-Vis-Gruppe. Ihre Weinberge erstrecken sich zwischen den Hügeln von Trento und Lavis und dem Cembratal. Aushängeschild der Kellerei ist der Trentodoc Brut, doch es empfiehlt sich, für ein paar Euro extra in einen Trentodoc Extra Brut 1673 zu investieren: Er wird aus Chardonnay-Trauben gekeltert, die in über 500 Metern Höhe reifen - das lässt erahnen, welcher Mehrwert den Gebirgs-Schaumweinen in Sachen Frische, Aroma und Charme innewohnt. Ebenso empfehlenswert ist die Produktlinie Altemasi der Kellerei Cavit: Der Millesimato



07

Brut ist ein Cuvée, der mit zuverlässiger Güte und attraktivem Preis überzeugt. Auch die Privatkellereien sollten Sie besuchen: Hier werden Besucher so herzlich empfangen, als gehörten sie schon immer zur Familie. Die Kellerei Letrari etwa hat sich in der Trentiner Schaumwein-Tradition schon lange einen Namen gemacht. Sie hat ihren Sitz in Rovereto und wurde 1976 von Lionello Letrari gegründet. Heute wird sie von seinen Kindern Lucia und Paolo geführt.

Auch das Unternehmen Maso Martis sticht heraus: Es wurde erst Anfang der 90er Jahre von Antonio Stelzer und seiner Frau Roberta Giurali gegründet, ist aber rasch zur festen Größe geworden. Hier werden Chardonnay und Pinot Nero sowie eine kleinere Menge der Rebsorte Pinot Meunier, die aus der Champagne stammt, in Bio-Qualität angebaut. Die Rebstücke gedeihen auf kalkhaltigen Böden mit rötlichem Felsgestein, was geschmackliche Frische und Struktur verspricht. Auf dem Gehöft Villa Warth aus dem 18. Jahrhundert ganz in der Nähe befindet sich die Kelle-

VALENTINA VERCELLI

Leidenschaftliche Weinexpertin (liebt aber auch das Reisen und die Kulinarik im Allgemeinen) schreibt für die Magazine „La Cucina Italiana“ und „Slowine“.

TIPPS

Trento: die 5 besten Geheimtipps

Mal was anderes als die Touri-Bars, die Sie in gewöhnlichen Reiseführern finden: Diese fünf Perlen kennen nur die „Locals“



1

Casa del Caffè

Via S. Pietro 38

casadelcaffettin.it

Anders als in den heute vielbesuchten amerikanischen Kaffee-Ketten wird in der wunderbaren Traditionsrösterei (mit Verkauf) der Espresso nur stehend am Tresen getrunken. Die Vielfalt der Kaffeemischungen und die Expertise des Rösters machen diese kleine Anstrengung aber sofort wett.



2

Osteria della Mal'ombra

Corso III Novembre 43

facebook.com/andrea.massarelli.56

Die Gaststätte am Südzipfel der historischen Altstadt empfängt ihre Gäste herzlich und mit offenen Armen - manchmal begleitet von akustischer Live-Musik. Schöne Auswahl an Craft-Bieren (und Maronen).



3

La Vie en Rose

Via San Marco 8

barlavieenrose.eatbu.com

Die Bistro-Bar unweit des Castello del Buonconsiglio verbreitert mit ihrer klassischen Vintage-Einrichtung eine gemütliche Atmosphäre. Hier lässt sich frühstücken und zu Mittag essen, Aperitivo und Dinner genießen. Große Auswahl an vegetarischen und veganen Gerichten. Sehr zu empfehlen sind auch die Cocktails!

4

Café de la Paix

Passaggio Teatro Osole 6

facebook.com/CafedelaPaixTN

Die Atmosphäre im ARCI-Kulturcafé ist dank seiner etwas versteckten Lage in einem Innenhof sehr entspannt. Die Einrichtung des dennoch zentral gelegenen Cafés kann als DIY/Vintage beschrieben werden, die kreative Küche ist international inspiriert und erschwinglich.

5

Locanda del Gatto Gordo

Via Camillo Benso Cavour 40

facebook.com/locandadelgattogordo

Unweit von Dom und Bahnhof befindet sich dort, wo einst die Bar Nettuno war, die neue Locanda. Die „artsy“ Atmosphäre und der flirrende Kulinarik-Mix aus Trentiner und mexikanischer Streetfood-Küche begeistern neugierige Gemüter. Oft finden hier Bluegrass-Konzerte und Poetry Slams statt.

NATUR

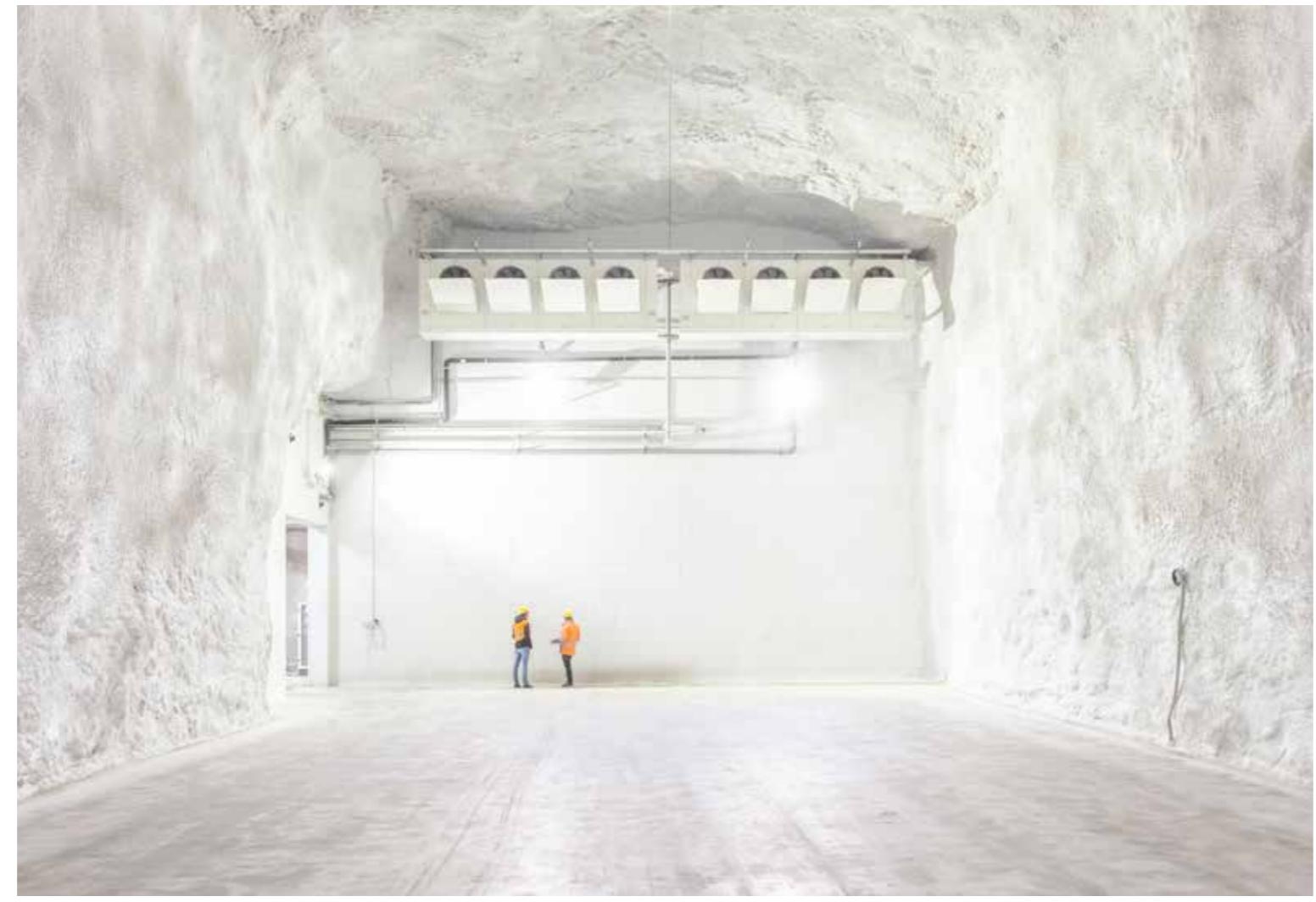
Der Ort der Äpfel

Dank satter 2500 Sonnenstunden pro Jahr ist das Non-Tal weltweit berühmt für seine duftenden, saftig-aromatischen Äpfel. In diesem Frühjahr öffnet das Unternehmen Melinda seine unterirdischen Felskammern für Besucher: Hier werden die Unmengen von Äpfeln gelagert

FOTOS Fabrizio Gilardi

Jeder Apfel hat seinen spezifischen Reifemoment: In den ersten Herbstwochen wird im Non-Tal mit der Ernte der Sorte „Gala“ begonnen, des berühmten Apfels mit der leuchtend roten Schale. Im September und Oktober sind dann die drei Sorten mit geschützter Herkunftsbezeichnung (DOP) an der Reihe: Renetta Canada (der Trentiner Apfel par excellence), Red Delicious (bekannt auch als Schneewittchen-Apfel) und Golden Delicious, der meistverkaufte Apfel in Italien, hochgeschätzt für seine tolle Lagerfähigkeit. Geht der Herbst zur Neige, wird der runde, knackige Fuji gepflückt, dessen rote Schale hell leuchtet.

Die geografische Lage bestimmt mit den veränderlichen Faktoren Klima, Sonnenstunden und Bodenqualität die Beschaffenheit eines Apfels. Um diese faszinierende Geschichte genauer zu beleuchten, wurde im Non-Tal eine 5 Kilometer lange Erlebnisstrecke geschaffen, der Sentiero AlMeleto (www.almeleto.it). Er richtet sich an Kinder wie Erwachsene und führt durch den Lebenszyklus eines Apfels. Ab dem Frühjahr 2019 gewährt Melinda, marktführende Trentiner Genossenschaft für Apfelproduktion und Vertrieb, den Besuchern Einblick in die gigantischen unterirdischen Lagerhallen, die sich 575 m unter dem Meeresspiegel im Fels befinden. Hier ruhen die Äpfel, bis sie an die Obsthändler geliefert werden.



Adoptiere einen Apfelbaum

Obstbauer für ein Wochenende sein?
Dank der Trentiner Initiative Adotta un melo kein Problem. Eine Kiste erntefrischer Äpfel gibt es dazu

Wer im Frühjahr einen Urlaub bei einem der teilnehmenden Agriturismo-Betriebe bucht (die vollständige Liste ist hier zu finden: adottaulmelo.com), kann „seinen“ Apfelbaum auswählen und ihn vor Ort in voller Blüte bestaunen. Im Sommer kümmern sich Agrarwissenschaftler und Landwirte um den Baum, halten den Wandel von Blüte zu Frucht regelmäßig fotografisch fest und senden per E-Mail Bilder und Infos zu. Im Herbst können die reifen Früchte des adoptierten Apfelbaums schließlich geerntet werden – eine Kiste köstlicher Äpfel ist das perfekte Mitbringsel!

Keine Zeit für einen Frühlingsurlaub im Trentino? Keine Sorge: Über adottaulmelo.com kann auch aus der Ferne ein Apfelbaum adoptiert werden...

UNTER DER ERDE

Drei Aufnahmen aus den unterirdischen Lagerhallen von Melinda: In der Felsmine von Rio Maggiore ruhen die Äpfel. Führungen können hier gebucht werden: mondromelinda@melinda.it Unten: Blick über die Apfelgärten des Non-Tals.



NORIS CUNACCIA

Die Kräuterhexe

TEXT Raffaele Panizza

FOTOS Sirio Magnabosco

In den Wäldern unterhalb der Adamello-Gruppe liegt das Chalet-Labor von Noris Cunaccia, in dem sie Blätter, Wurzeln und Flechten aussucht und verarbeitet. Heute nennt sich das „Foraging“ und liegt schwer im Trend bei Sterneköchen, aber Cunaccia greift auf uraltes und sehr volkstümliches Wissen zurück

Wo andere stolpern, sieht sie eine Wurzel für den Sud. Wo der von Pilzsammeln ausgetretene Pfad verläuft, findet sie ein essbares Blatt mit leichtem Ananasgeschmack

Wo andere stolpern, sieht sie eine Wurzel für den Sud. Wo der von Pilzsammeln ausgetretene Pfad verläuft, findet sie ein essbares Blatt mit leichtem Ananasgeschmack. Wo sich die Bergwiese erstreckt, sieht sie einen wild wachsenden Gemüsegarten, den sie täglich pflegt und sanft plündert, die schönsten Pflanzen aussparend, damit die Leckereien dieses essbaren Waldes Fortbestand haben und ihre „Brut großziehen“. „Denn die Natur ist einerseits eine Mutter, die gibt“, sagt sie in der für sie typischen Entrückung, „aber auch ein lebendiges, immer in Veränderung befindliches Wesen, das keinesfalls wie ein Verkaufsregal behandelt werden darf.“

Die Augen von Noris Cunaccia, der Pionierin des „Foraging“ (das Finden und Sammeln wildwachsender Nahrung), die alle als „Kräuterfrau“ kennen, sind eigentlich Hände. Hände, die riesige Jutesäcke mit all dem füllen, was der Hang zu bieten hat. „Hier ist mein neuestes Experiment, ein Konzentrat aus Kornelkirschen mit 2,7 % Säuregehalt. Ich habe es „Alpenapfel“ genannt“, erzählt sie und deutet auf aberdutzende rote Einweckgläser, die im Labor von „Primitivizia“, ihrem Geschäft in Spiazzo (TN), lagern. Hier verkauft sie die 25 Früchte der Natur – darunter Gewürze und Beeren – aus eigener Ernte. Es finden sich Quitten, Hagebutten-Ketchup, Huflattichsprosseen, Klette als Beigabe zu Würsten, Kresse zum Würzen von Suppen... Alles feste Größen der sogenannten „Alpen-Diät“, die die UNESCO auch dank Cunaccias Beitrag bald zum „Immateriellen Erbe der Menschheit“ erklären könnte. „Der Alpenapfel“, erklärt sie, „wird allerdings nicht verkauft. Den werde ich nur einigen ausgewählten Küchenchefs schicken, die meine Arbeit wirklich schätzen und verstehen.“ Wohlklingende Namen sind darunter, die sie freilich eisern für sich behält. Einige aber kennt man, wie den Peruaner Virgilio Martínez, vom San Pellegrino 50 Best als einer der fünf weltweit besten Köche gelistet, und Nobert Niederkofler, drei Michelin-Sterne mit seinem St. Hubertus in St. Cassian im Gadertal. Vom gastronomischen Wissen ihres Bruders Giovanni ganz zu schweigen, ein Michelin-Stern mit dem Restaurant Locanda Mezzosoldo 1997, und heute in Vollzeit mit Noris zur Konfitüre der „Beute“ eingespant.

Cunaccia vertritt eine Philosophie des Sammelns und der Verwertung, die einstmals das Überleben der Menschen im Val Borzago sicherte und heute raffinierte Küchenkunst darstellt. „Die Kerne der Kornelkirsche stehen am Fenster zur Gärung“, sagt sie und deutet darauf. „Vom Fruchtfleisch befreit, gebe ich sie an Weihnachten meiner Mutter zum Stopfen der Kissen. Im Gebirge wird nichts weggeworfen.“ Diese Strenge wendet sie auch auf gemeine Pflanzen und vermeintliches „Unkraut“ an. „Aus den Blüten des Löwenzahns lässt sich beispielsweise Kapernersatz, aus seinen Wurzeln Kaffeeersatz, aus dem Herz Artischockeneratz und aus den Blättern Salat und sogar eine Creme herstellen“, erläutert sie und erzählt von den ersten Blau- und Himbeer-

beeren, die sie als Kind pflückte, und den „Wiesensuppen“, die ihre von der Ernte auf den Hängen gekrümmte Großmutter abends auftischte.

Unter Führung ihrer Schamanenart wagen wir uns also in die Wälder zu Füßen der Adamello-Gruppe zum Chalet am Nambino-See, wo sich ihre kleine Utopie, das „Forschungs- und Studienzentrum der Wildkräuter“, befindet. Zu dieser Almhütte im Wald pilgern Sternköche, Wissenschaftler und Musiker, um sich aufzupepen, und regelmäßig sind Studenten der Universität Pollenzo zu Gast, die hier die „echte“ Ökologie in einer Welt kennenlernen, in der auch die nobelsten Begriffe zu Slogans und Strichcodes geworden sind. Die Natur hat ihre Intelligenz, betont Cunaccia: Das Gebirge macht keine Pläne und Pflanzen „entwischen“, sind in wenigen Tagen vom Keim zu Holz geworden. Es gibt die Zeit der Jugend, wenn man sie in Ruhe lassen, und die Zeit der Reife, wenn man sie ernten und verarbeiten sollte. Schließlich das Alter, wenn das Übergewicht der Faser alle anderen Aromen und Gerüche verdrängt. „Aber ich spüre es im Blut, wenn der Moment der Ernte gekommen ist.“ Im Frühling zum Beispiel, wenn an den Ausläufern des Lobbia- und des Carè Alto-Gletschers der Alpen-Milchlattich sprießt, den nur Bewohner des Parks Adamello-Brenta bis zu einer Höchstmenge von 2kg pro Tag pflücken dürfen. Oder die Zapfen der Bergkiefer, eine Pflanze, die bei den Gebirgsbewohnern symbolisch für Stärke und Mut steht, bleibt sie den



AUF DER ALMHÜTTE

Das Labor von Noris Cunaccia befindet sich in Spiazzo im Redena-Tal, Provinz Trento. Ein Besuch kann unter info@primitivizia.it vereinbart werden.

ROSEN-KETCHUP

Eines der Spitzenprodukte bei „Primitivizia“, dem Geschäft von Noris Cunaccia und ihrem Bruder Giovanni: Das Mus wird aus der Frucht eines Rosengewächses hergestellt.

GANZ NATÜRLICH

Alle Produkte von „Primitivizia“ sind aus Wildkräutern hergestellt, die über das Jahr von Hand geerntet und mit klarem Quellwasser gewaschen werden.

DER BÄR AUF DER SPEISEKARTE

Knoblauch der Königin, Bären-Radicchio, Wilde Birne... dies sind nur einige der Spezialitäten, die auch online über www.primitivizia.it erworben werden können.



ganzen Winter unter Schneelawinen begraben und bricht doch nie. „Die Zapfen müssen klein und in über 2000 Metern Höhe gesammelt, und bis zu sieben Jahre in der Sonne getrocknet werden“, erklärt Cunaccia und steckt sich einen Harztropfen in den Mund wie einen Drops.

Ihr Wissen wird sie ab Frühling 2019 wenigen Auserwählten mitteilen, die ihren Kurs zum Erkennen und Ernten von Wildkräutern besuchen. Freilich kann man sicher sein, dass sie einige „Hexen“-Geheimnisse für sich behalten wird. Die „Erdbrühe“ zum Beispiel, die die ganze Nacht köcheln und sieben Mal mit Essenzen und Ackererde zu untermischen ist, und dann am Morgen als stärkendes und karmareiches Frühstück in der Schüssel dampft. „Es muss aber jungfräuliche Erde sein“, präzisiert sie, und gleitet kurz ins Reich der Magie ab. „Damit es funktioniert, darf sie kein menschlicher Fuß zuvor beschmutzt haben...“.

RAFFAELE PANIZZA

Journalist und Drehbuchautor, schreibt für „Vogue“, „Vanity Fair“ und „Icon“. Als großer AC Mailand-Fan hat er 2010 die Biographie von Mario Balotelli verfasst „Negazzurro. La vita difficile di un ragazzo impossibile.“



03

- 01 Noris Cunaccia: Der Name „Primitivizia“ setzt sich aus Primitivo und Delizia zusammen und steht für den urtümlichen Genuss.
- 02 Aufnahme von Noris Cunaccias Almhütte am Fuß des Bergs Adamello in der Provinz Trento.
- 03 Wesentlicher Bestandteil von Noris kulinarischen Kreationen sind hübsche, wohlriechende Kräuter sowie verschiedene Pilze.
- 04 Küchenchef Gilmozzi konzentriert bei der Arbeit im El Molin. Reservierungen unter: alessandrogilmozzi.it

photo Archivio Trentino Marketing



04

HOHE KÜCHE

Moos im Risotto

Küchenchef Alessandro Gilmozzi
pfückte schon als kleiner Junge Kräuter im Wald. 2008 haben ihm seine Wildkräuter einen Michelin-Stern eingebracht, der Jahr für Jahr bis heute bestätigt wird.

Zweimal in der Woche begibt sich Chef Alessandro Gilmozzi vom Restaurant El Molin in die Wälder oberhalb von Cavalese im Fleimstal zum „Einkauf“. In Begleitung der jungen Männer der Küchenbrigade erntet er die Zutaten seines „Gebirgsmenüs“: eine manchmal auch verwogene Symphonie aus den Aromen des Waldes, die ihm neben dem Stern auch Einladungen zu den renommiertesten Gastro-events weltweit eingebracht haben.

Welches Moos überrascht Sie am meisten?

„Zweifellos das sogenannte „Gebirgsmoos“, das man an Bachläufen findet. Mit seiner Austernnote macht es sich in Risotti hervorragend. Moose sind auch im Gebäck wohlschmeckend, zum Beispiel die Furfuracea, die ich für meine Süßspeise „Borderline“ im Gedenken an meinen Großvater einsetze. Ich serviere sie zusammen mit einem Eis aus Lärchenpulver aus der Baumrinde.“

Welche Flechte bevorzugen Sie?

„Die Cladonia rangiferina oder „Rentierflechte“. Als Pulver verwende ich sie zu Brot- und Grissini-Zubereitung. Zusammen mit der Isländischen Flechte nutze ich sie auch zur Gärung eines Biers namens „Mr. Lichen“.

Welches Gericht hat Sie berühmt gemacht?

„Wahrscheinlich das Hirsch-Tatar, das ich aus hier geschossenem Wildbret zubereite. Ein Rezept, das mit Bronte-Pistazien, Seeigeln und selbstgepflückter Alpenkresse veredelt wird. Hierzulande essen wir die Kresse roh.“

Welches der Küchenkräuter - die wir im Supermarkt kaufen - mögen Sie gar nicht?

„Petersilie. Sie ist zwar in meinem Menü enthalten, aber ich entnehme das Chlorophyll in Kaltextraktion und mache daraus ein Dessert.“

Pilze sind wohl nicht Ihr Fall?

„Das nicht, aber sie inspirieren mich nicht. Außer Brotpilze, die ich in Wasser und Essig kochte und dann in Öl einlege und haltbar mache. Mein bester Steinpilzlieferant ist mein Schwager, ein Förster, wie er lebt und lebt. Seine Steinpilze sind legendär.“

Was ist die gefährlichste Pflanze im Wald?

„Die sogenannte Wolfsflechte, die ähnlich sehr kleinen Lianen von den Bäumen hängt. Früher mischte man sie mit althackenem Brot zu tödlichen Happen für Wölfe und Fuchse. Gehört definitiv nicht auf den Tisch.“

TIPPS

Drei Gourmet-Almrestaurants

Fundiertes Kräuterwissen und Harmonie mit der Natur sind auch Grundlage der ca. 400 aktiven „Almhütten“ im Trentino, wo die Jahreszeiten noch vom Almabtrieb geprägt sind. Wir haben drei ausgewählt.

1

Malga Campo Nestalp

Frazione Celentino, Peio (1979 m)

nestalp.com

Traditionelle Trentiner Almhütte, umgeben von malerischen Kuhalmen und einem reich bestückten Direktverkauf von Butter, Ricotta und „Casolé“, aber auch Restaurant, das für Romantiker sogar ein Abendessen bei Kerzenschein im ehemaligen Stall vorsieht...

2

Malga Sasso Piatto

Giogo di Fassa, Campitello (2200 m)

malgasassopiatto.info

Aufgrund seiner Höhe ist dieser über 200-jährige Bau, der 2016 restauriert wurde, mehr Schutzhütte als Alm (anderthalbstündige Wanderung von der Seilbahn des Col Rodella). Neben dem klassischen „Alm-Menü“ herrscht ein gewisses Faible für Desserts (Pannacotta und mit Marmelade gefüllte Krapfen) vor.

3

Malga Casarina

Località Val Campelle, Scurelle (1468 m)

valcampelle.com

Typische Gerichte der Trentiner Tradition (Tagliatelle mit Hirschgrogout, Spinat-Käsespätzle, Polenta und Tosella) und uriges Ambiente (steinerne Außenmauern und Lärchenholzschindeldach). Hier kann man Kühe adoptieren!

Der Liebesruf des Hirsches

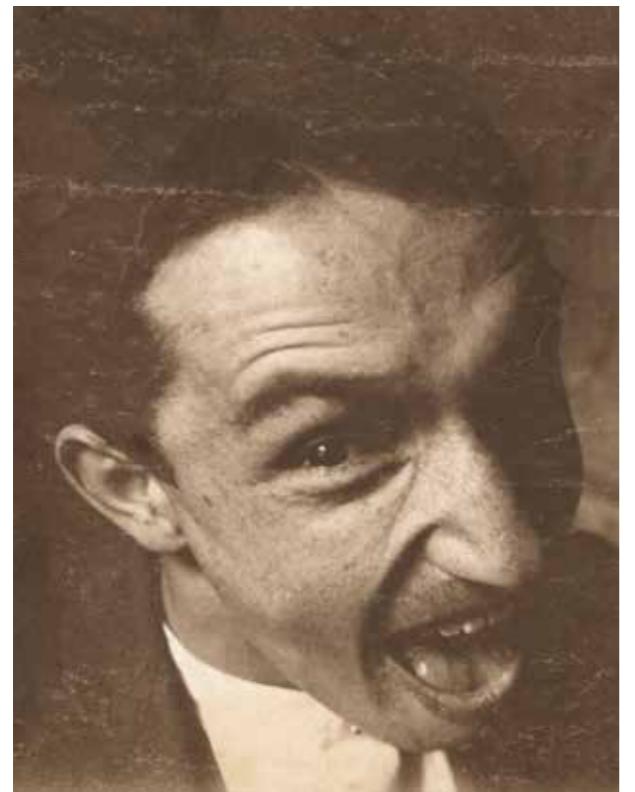
Der Fachausdruck hierfür ist „Röhren“ – und wer ihm des Nachts im Wald versteckt lauscht, den lässt das bestimmt nicht kalt. Wir empfehlen erfahrene Begleitung.

Stellen Sie sich vor, Sie sind nachts im Wald unterwegs. Keine Angst: Sie sind nicht allein. An Ihrer Seite befindet sich ein erfahrener Jagdaufseher. Es ist nicht sehr kalt, denn es ist gerade Herbstanfang – und somit auch die Brunftzeit des Rotwilds. Inmitten der Dunkelheit nur das Geräusch des eigenen Atmens und das Streifen der gummibesohlten Schuhe über den Blätterteppich. Urplötzlich und nur durch einen kaum wahrnehmbaren, herben Geruch angekündigt, wird die Stille der Nacht zerrissen. Es ist der Liebesruf der Hirsche, zoologisch korrekt als „Röhren“ bezeichnet: ein stimmgewaltiger und gequält klingender Ruf, in manchen Fällen Vorbote des Geweih-Kampfs zwischen zwei männlichen Tieren um die Gunst eines Weibchens. Eine Szene wie aus einer Natur-Doku, live mitverfolgt allerdings viel spannender. Natürlich aus gebotener Entfernung, am besten beobachtet durch eine Wärmebildkamera, wie Jagdaufseher sie oft benutzen. Dieses Spektakel steht in den Monaten September und Oktober „ganz oben auf dem Spielplan“ der Trentiner Naturparks. Weitere Informationen: visitrentino.info

AM MORGEN UND AM ABEND

Bei den vorwiegend im September und Oktober stattfindenden Exkursionen wird nach Rotwild Ausschau gehalten. Termine und Infos unter visitrentino.info





Der Trentiner Fortunato Depero war ein Protagonist der Avantgarde des frühen 20. Jahrhunderts. Das Haus in Rovereto, in dem er lebte und arbeitete, ist seit 1959 zusammen mit dem Museum für Moderne und Zeitgenössische Kunst MART eine der wichtigsten Stätten des Futurismus. Eine Gelegenheit, sein Gesamtwerk mit neuen Augen zu sehen und die Modernität zu bestaunen

TEXT Walter Rovere

FOTOS Archivio Casa d'Arte Depero

Als die 20er Jahre die Zukunft waren

Wer das Futuristische Kunsthause Depero in Rovereto besucht, den wird vielleicht ein Moment der Erleuchtung überkommen, ein Déjà-Vu angesichts einiger Skizzen, Bleistiftentwürfe oder Tuschezeichnungen, die ihn ausrufen lassen: „Wo habe ich das bloß schon einmal gesehen?“ Es ist tatsächlich erstaunlich, wie viele heutige Elemente aus Grafik, Design und sogar Werbung sich den Geistesblitzen des Malers, Dichters und Bildhauers aus dem Trentino verdanken.

An erster Stelle steht hier natürlich die Kult-Flasche in Kegelform des Campari Soda, die er 1932 entwarf und die heute noch genauso hergestellt wird, als Beleg für seinen natürlichen Hang, die Grenzen zwischen Kunst und Marketing verschwimmen zu lassen - lange vor Andy Warhol.

Fortunato Depero wurde 1892 in Fondo, einem Ort im Non-Tal geboren, und zog in jungen Jahren nach Rovereto, eine Stadt, der er mit Ausnahme seiner Aufenthalte



in Kunstmessen wie Rom und New York sein Leben lang die Treue hielte. Mit seinem Beitritt zum Futurismus an der Seite des Gründers Filippo Tommaso Marinetti erfuhr die Bewegung das (damals wirklich revolutionäre) Bewusstsein, dass jede ästhetische Rekonstruktion der Welt nicht davon absehen kann, die Kunst aus ihrem angestammten Platz herauszulösen und sie in den Alltag der Menschen einfließen zu lassen. Seine Kreativität richtete sich demnach auf die Vermischung aller Ausdrucksformen: in Bewegung befindliche Gemälde-Skulpturen, „plastische Tänze“ mit Holzmarionetten anstelle der Schauspieler, das berühmte „Libro imbullonato“ (Bolzenbuch). Vor allem nahm er die Strategien des Personal Branding und die Beziehung zwischen Kunst und Kommerz vorweg, die in der zeitgenössischen Kunst vorherrschend werden. 1919 gründet er in Rovereto ein „Haus der Kunst“, in welchem er Wandteppiche, Kopfkissen, Möbel, Lampen, Boiserie, Glastüren, Wandschirme und sogar Spielzeug schuf, das Kindern den „kreativen Ansporn“ verpassen sollte.

Sein Verhältnis zum Trentino, besonders am Ende seiner Auslandsaufenthalte und bei Rückkehr nach Rovereto 1930 ist stets herzlich, gewinnbringend und nachhaltig gewesen. Auch zum Verständnis der Heimatbezogenheit Deperos ist das „Haus der Kunst“ erster Anlaufpunkt: Es ist das einzige futuristische Museum Italiens, dessen Gestaltung im Zuge einer radikalen Restaurierung 2009, also einige Jahre nach dem Tod Deperos, unter gezielter Befolgung seiner Anweisungen fertiggestellt wurde. Stellt die Casa d'Arte aufgrund der Vielfalt und des langen Zeitraums der Werke fast eine Summa des weltgewandten und reisenden Künstlers dar, kommt im Ratssaal des Palazzo della Provincia Autonoma di Trento die typische Trentiner Natur Deperos zum Ausdruck.

Es ist Remo Albertini, dem kulturbeflissen Präsidenten der Provinz von Trento in den frühen 50er Jahren zu danken, dass gegen den Willen einiger Ratsmitglieder und Teilen der Bevölkerung Depero damit beauftragt wurde, in diesem Saal das Trentino in allen seinen Ausformungen der Natur, Schönheit und Kreativität zu feiern. Depero arbeitete un-



Chiesa di Lizzana, Depero (1923).

ermüdlich von 1953 bis 1956 an diesem Vorhaben und schuf mit Wandmalereien (in den klassischen „comicartigen“ Geometrien des Futurismus), Paneelen und auch der Einrichtung des Saales, die vor allem seine tiefe Verbundenheit mit seinen Wurzeln zum Ausdruck zu bringen, wohl sein künstlerisches Testament.

In dieser Hinsicht noch bewegender sind die Zeilen, die Depero dem Abschluss der Arbeiten 1956 widmete und die man heute im eleganten „Epistolarium“ des Verlags Nicolodi von 2005 nachvollziehen kann. „Ich bin Sohn unserer Berge, Trentino zu 100%, und in allen meinen Ausdrucksformen spiegelt sich die [...] bunte, plastische, kristalline und felsige Natur unseres geliebten Trentino, einer

der idyllischsten und anziehendsten Orte der Welt, der [...] all meinen farblichen und glühenden Künstlerenthuziasmus verdient. Das Trentino mit seinen titanischen natürlichen und historischen Steintürmen inspiriert zu Mut, Standhaftigkeit und einem Stil aus Porphyrr.“ Worte, in denen die gesamte plastische und erneuernde Wucht des Futurismus, aber auch unerwartete Zartheit enthalten sind.

WALTER ROVERE

Kurator und Essayist in den interdisziplinären Bereichen Musik, Kino und bildende Künste. Arbeitet vor allem mit dem Festival AngelicA zusammen. Geboren in Levico Terme, lebt zwischen Trento und Rovereto. Wenn



Einer der Säle der Casa d'Arte, für die Depero persönlich sogar das Mobiliar gestaltete.

Das Museumshaus

Das Haus der Futuristischen Kunst Depero liegt im Zentrum von Rovereto in Via dei Portici 38. Es ist jeden Tag, außer Montag, von 10:00 bis 18:00 Uhr geöffnet. 1957 von Depero selbst ins Leben gerufen, ist die Casa d'Arte seit 1989 Teil des MART, des Museums der modernen und zeitgenössischen Kunst von Trento und Rovereto. Wenn

sie schon mal in Rovereto weilen, sollten Kunstreunde unbedingt einen Besuch in der MART-Zentrale in Corso Bettini 43 einplanen. Die ständige Sammlung umfasst über 15.000 Exponate, darunter Werke von Giorgio de Chirico, Mario Sironi und Carlo Carrà. Für Infos zu laufenden Ausstellungen: www.mart.trento.it

Weitere Kunstorte im Trentino

Fünf Adressen im Trentino, neben dem MART, an denen Besucher Fragmente zeitgenössischer Kunst aus der ganzen Welt bewundern können.

1

Galleria Civica di Trento

Trento

fondazionegalleriacivica.tn.it

Im Dezember 1989 eingeweiht, wurde die Stadtgalerie (nach ihrer Modernisierung durch junge Architekturbüros der Stadt) integraler Bestandteil des MART, wobei sie ihren ursprünglichen Fokus auf das Thema der historischen Avantgarde bewahrte.

2

Boccanera Gallery

Trento

arteboccanera.com

Diese 2007 eröffnete Galerie ist auf radikale neue Talente spezialisiert, insbesondere auf die osteuropäische, südamerikanische und US-amerikanische Szene. Seit 2016 besitzt sie auch einen Ableger in Mailand im Viertel Lambrate/Ventura.

3

Arte Sella: The Contemporary Mountain

Borgo Valsugana

artesella.it

Internationale Ausstellung zeitgenössischer Kunst, die es seit 1986 gibt, aber mit der Zeit zur einer Dauerinstallation der „Land Art“ inmitten der Wälder und entlang der Wildbäche des Sella-Tals geworden ist, einer neuartigen (und ziemlich einzigartigen) Verschränkung von Natur und Kunst.

4

Paolo Maria Deanesi Gallery

Trento

paolomariadeanesi.it

Die 2005 gegründete Galerie beschäftigt sich mit neuen künstlerischen Ausdrucksformen der Gegenwart, indem sie vielversprechende Talente aus dem In- und Ausland ausstellt und fördert.

5

Tridentum

Autostrada A22, Casello di Trento

stefanocagol.com

Ein beeindruckendes standortspezifisches Werk aus dem Jahr 2011, bestehend aus drei polyedrischen pyramidalen Strukturen (insgesamt 16 Tonnen Stahl), die auf Höhe der Ausfahrt Trento Sud der Autobahn A22 „gebettet“ wurden. Schöpfer ist Stefano Cagol, 49jähriger Künstler aus Trento, der bereits in Österreich, Italien und Norwegen gearbeitet hat.



ÜBERALL HIN MIT DER CARD

Die „Trentino Guest Card“ ist ein echter Touristen-Superpass, der völlige Freiheit beim Entdecken der Gegend ermöglicht und Zeit und Geld sparen hilft. Mit ihr kann man das gesamte Netz des öffentlichen Nahverkehrs im Trentino nutzen (auch Züge, Boote und einige Seilbahnen), über 60 Museen besuchen, 20 Schlösser und über 40 weitere Attraktionen wie die Arena von Verona besichtigen, an Führungen teilnehmen, ohne anstehen zu müssen, und typisch regionale Produkte direkt bei den Erzeugern verkosten. Einfach einen Aufenthalt von mind. 2 Nächten in einem der teilnehmenden Hotels buchen, App runterladen (iOS und Android) und registrieren.



TRENTINO SOCIAL

Der Startpunkt für Urlaubsinfos rund um Tourismus, Events und Wetter im Trentino! www.visitrentino.info

Folge den Hashtags des Trentino und bleib im Social Network mit uns in Kontakt!
#visitrentino
#trentinowow

Facebook facebook.com/visitrentino
Twitter twitter.com/visitrentino
YouTube youtube.com/user/visitrentino
Instagram [@visitrentino](https://instagram.com/visitrentino)

Im Apple Google Store und Google Play gibt es die kostenlosen Apps für den Trentino-Urlaub.



FESTIVAL

Tolle Klänge in hohen Lagen

„I Suoni delle Dolomiti“, der Klang der Dolomiten, ist das jedes Jahr ungeduldig erwartete Festival, das Musikliebhaber und Bergfans begeistert. Ein wichtiger Sommertermin für „Konzerte im Hochgebirge“, bei denen bereits Künstler wie Graham Nash und das Baltic String Trio gespielt haben, von Jazz bis Weltmusik nur das Feinste. Alles zum Festival 2019 hier: isuonidelledolomiti.it

Trentino

Veröffentlicht durch
Trentino Marketing

Grafische Gestaltung
STUDIO POMO

Photo Editor
Alberto Bernasconi

Redaktionelle Betreuung
Fabio De Luca

Projektleitung
Irene Cervasio

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

Fotos: Mattia Balsamini, Alberto Bernasconi, Fabrizio Giraldi & Manuela Schirra, Siro Magnabosco, Lorenzo Pesce

Bildarchiv
Archivio Trentino Marketing

Illustration: Michele Bruttomesso, Philip Giordano, Marco Marella

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

Koordination Übersetzung
Manuela Maruccia-Hirvelä

Druck
Litopat

WINTER IM TRENTINO

Insgesamt 800 Kilometer Piste: Das Trentino ist ganz klar das perfekte Ziel für den Wintersporturlaub! Aber kein Problem, wenn Sie Bretter und Stöcke lieber links liegen lassen. Bewundern Sie die verwunschenen ammutende Atmosphäre der gefrorenen Seen oder entdecken Sie auf geführten Wanderungen durch die Naturparks Wildtiere im Schnee. Von A nach B gelangt man im Trentino auch im Winter problemfrei: mit dem Auto (auf stets sicheren und geräumten Straßen), im Zug oder dem FlySki-Shuttle, der das gesamte Gebiet mit den wichtigsten Flughäfen in Norditalien verbindet.



