**Piatti e prodotti da scoprire lungo le tre "Strade dei Sapori"**

**VETTE DI SAPORI, L’ECCELLENZA TRENTINA IN TAVOLA**

**La cultura enogastronomica è rappresentata in particolare dai vini di montagna, dal rinomato spumante metodo classico Trentodoc, dalle grappe pregiate, dall'olio del Garda e dai formaggi di malga**

Il Trentino è il posto giusto per godere di fragranze e gusti unici, declinando la propria vacanza anche in chiave enogastronomica: dalle famose mele della Val di Non e Sole ai gustosi formaggi delle Dolomiti orientali, passando per i rinomati vini prodotti dalla Valle dell'Adige fino alla Val di Cembra.

**Il rosso, il bianco e le bollicine di montagna**

L'aria pura delle Dolomiti e la particolare morfologia montuosa rendono il Trentino un ambiente unico per la produzione enologica, donando ai vini aromi particolari, assai apprezzati fin dai tempi dell’Impero Austroungarico: il risultato è un’area di viticoltura montana tra le più importanti d'Italia e d'Europa.

E qualificata è anche la presenza di vini rappresentativi come gli autoctoni **Nosiola**, **Marzemino**, **Teroldego rotaliano** e **Vino Santo** che si fregiano della DOC Trentino, oltre al **Müller Thurgau**.

Qualsiasi momento è quello giusto per un brindisi a base di “bollicine” di montagna made in Trentino, quelle dello **spumante Trentodoc**, ottimo compagno per l’aperitivo, ma anche per accompagnare la cena. Un'eccellenza apprezzata a livello internazionale che racconta forse meglio di molte parole questa provincia, la sua natura, il suo ambiente e la sua montagna. Trentodoc – che rappresenta **43 produttori** – è l’espressione diretta del territorio che gli dà origine ed è definito spumante di montagna per una speciale combinazione di elementi: territorio, altitudine e clima. Se per produrre un vino fermo bastano spesso una manciata di mesi, per Trentodoc – vino spumante metodo classico – è necessario un periodo molto più lungo, che va da un **minimo di 15 mesi**, come stabilito dal disciplinare, **fino a 10 anni** per una grande riserva. A tutelare la qualità del metodo di produzione di questi spumanti c’è l’Istituto Trento Doc, nato nel 1984: grazie alla sua supervisione la qualità di ogni bottiglia viene tutelata. A dirlo sono i riconoscimenti che ricevono i produttori, e soprattutto i circa 7 milioni di bottiglie stappate ogni anno.

C’è poi la grappa per riscaldare lo spirito dopo una giornata sulla neve: tre le tipologie principali, quelle ricavate da uve aromatiche, quelle destinate all’invecchiamento e quelle ottenute da vinacce miste, che in ogni caso danno origine a distillati di alta qualità. Il tutto con la garanzia fornita dal marchio di tutela **Trentino Grappa**.

**Il successo delle birre artigianali "Made in Trentino"**

Ad arricchire il panorama delle eccellenze in bottiglia che nascono dal territorio c'è anche la bevanda che si basa solo su malti, lieviti, luppoli e acque di qualità. In Trentino si va diffondendo la produzione di birre artigianali, una tradizione andata perduta nel dopoguerra a vantaggio del prodotto industriale estero. Il recupero di questa produzione è partito dalla Val di Fiemme e in pochi anni sta trovando sempre più “adepti”, grazie anche alle numerose possibilità di abbinamento. La prima birra artigianale tutta trentina è stata la **Birra di Fiemme**, grazie alla passione di Stefano Gilmozzi che, da sempre affascinato dai misteri della trasformazione e fusione delle materie prime, ha trovato ispirazione nella storia locale e in particolare nella presenza nelle vicine Predazzo e Fontane Fredde di birrifici artigianali dismessi. Oggi praticamente ogni valle trentina ha il proprio birrificio artigianale e alcune aziende possono garantire un prodotto completamente "a chilometro zero" dal momento che coltivano in proprio anche il luppolo.

Decisamente curiosa, invece, la proposta dell'Agraria di Riva del Garda che ha creato **"Brr Riva",** una birra rossa artigianale...alle olive. Si tratta di una birra non filtrata e a bassa fermentazione dal gusto deciso, aromatizzata con un'infusione a base di olive.

**Olivaie...di montagna**

**L’olio extravergine d’oliva del Garda Trentino**, il più settentrionale d'Europa (è prodotto oltre il 46° parallelo), grazie alle sue pregiate caratteristiche naturali, al sapore fruttato e a un profumo vellutato ottiene ogni anno vari riconoscimenti, ma soprattutto conquista sempre più estimatori. Nell’estate del 2011 è stata fondata ad Arco l’Accademia dell’Olio e dell’Olivo allo scopo di promuovere la conservazione, la tutela e lo sviluppo delle attività di produzione, trasformazione e marketing dell’olivicoltura nell’Alto Garda. Le coltivazioni presenti da secoli sulle sponde trentine del lago più grande d’Italia si legano a un clima straordinariamente mite e all’opera di produttori appassionati e competenti, capaci di mietere consensi di critica e pubblico. L’**Agraria Riva del Garda**, attiva dal 1965, è stata la pioniera nella produzione dell’olio extravergine di oliva Dop Garda trentino - Casaliva, una delle prime Dop riconosciute in Italia (1998). Questo “succo d’oliva” si sposa perfettamente con i piatti della cucina trentina e internazionale, che beneficiano di questo compagno delicato per esaltare le proprie caratteristiche.

**Un calendario di eventi tutti...da gustare**

**Happy Trento Doc - Trento, dal 23 novembre al 10 dicembre**.L’aperitivo 100% trentino. Con Happy Trentodoc le bollicine di montagna incontrano i prodotti gastronomici della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino: stuzzicanti abbinamenti che renderanno più “sparkling” il momento dell’aperitivo.

**Trentodoc Bollicine sulla Città - Trento, dal 18 novembre al 10 dicembre**.Manifestazione dedicata agli appassionati del Trentodoc che coinvolge tutto il territorio: Palazzo Roccabruna, l’Enoteca provinciale del Trentino con incontri, degustazioni e approfondimenti, i locali della città con i migliori abbinamenti ai prodotti trentini, le case spumantistiche con “Trentodoc in Cantina” e gli operatori, con momenti dedicati.

**Di gusto in gusto - Riva del Garda, dal 2 dicembre al 7 gennaio**.Per restare in tema enogastronomico, anche il Natale a Riva del Garda si colora di profumi e sapori tipicamente trentini con "**Di Gusto in Gusto**", un percorso dove si potranno scoprire, degustare ed acquistare i migliori prodotti del territorio, coccolati da una inconfondibile e magica atmosfera natalizia. Una festa che parte il 2 dicembre e si prolunga fino 7 gennaio, con i villaggi allestiti tra Viale Roma, Piazza Garibaldi e Piazza Cavour a Riva del Garda.

**La notte degli alambicchi accesi - Santa Massenza, dall'8 al 10 dicembre**.Le distillerie storiche dell’Istituto di Tutela Grappa del Trentino al centro di uno spettacolo itinerante nelle vie del borgo di Santa Massenza. L’intimità dei piccoli mercatini, la tradizione degli alambicchi che si rinnova di anno in anno, il profumo della tradizione: ecco cosa rende speciale l'evento.

**Cantine aperte a Natale - In tutta la provincia, dal 9 al 10 dicembre**.L’ultimo evento a cura del Movimento Turismo del Vino, trasferisce la magica atmosfera delle feste in cantina. Un’occasione per pensare ai regali da portare sotto l’albero e brindare all’arrivo dell’anno nuovo.

**La Casolara - Trento, marzo 2018**.Per gli amanti del formaggio un appuntamento da segnare nell'agenda è questa fiera "storica", e ora nuovamente recuperata, tutta dedicata alle migliori produzioni di formaggio e prodotti lattiero caseari dell'arco alpino.

Ulteriori informazioni a questo [link](https://www.visittrentino.info/it/gusto/gusto-rurale)

(p.p.)

Trento, ottobre 2017