**La wish-list dei prodotti trentini di stagione**

**UN CESTO DI SAPORI**

**Olio del Garda, formaggio Trentingrana, spumante metodo classico Trentodoc e tanto altro: il meglio dei sapori del territorio per festeggiare l’arrivo della stagione più fredda**

Con l’arrivo della stagione più fredda un viaggio in Trentino non può che cominciare da una sosta a tavola. Il freddo dell’inverno rende tutti più pigri e vogliosi di casa, e anche in cucina questo bisogno va assecondato. La tradizione enogastronomica trentina, vera e propria cucina di montagna, si basa su una cucina povera e dai sapori decisi e su prodotti che rappresentano la varietà climatica del territorio.

**Gli olivi sul tetto del mondo**

Poco lontano dalle alte cime perennemente innevate, in prossimità del lago di Garda, le benefiche brezze del Benaco realizzano un microclima unico al mondo, un’oasi mediterranea incastonata tra le Dolomiti che da secoli ospita la zona a vocazione olivicola più settentrionale al mondo che, con l’attuazione dei metodi di produzione più innovativi, ci regala oggi un rinomato **olio extravergine** di alto pregio. **Agraria Riva del Garda,** il Frantoio di Riva del Garda è una cooperativa di un’ottantina di soci olivicoltori e lavora gran parte delle olive coltivate dai 1200 olivicoltori locali, rappresentando il 65% circa dell'attuale produzione di olio di oliva del Garda Trentino, producendo oltre mille quintali di olio extravergine, di cui 150/200 quintali certificati con la DOP Garda Trentino. Presso lo spaccio della sede aziendale a Riva del Garda, è possibile degustare tutti gli oli in produzione ed ovviamente acquistarli.

**Il 'formaggio con la montagna nel cuore'**

Risale al 1926, frutto di un incontro tra un casaro di Rumo e una ragazza di Mantova, l’inizio della storia di questo formaggio che nel disciplinare rispecchia tutta l’attenzione che il Trentino rivolge alla qualità della produzione casearia, tale da garantire la D.O.P. Il **Trentingrana** oggi è prodotto da 17 caseifici in tutta la provincia, ma che convergono la produzione al centro di Segno, dove avviene la stagionatura in un ambiente accuratamente controllato. Noto per il suo sapore unico e per le sue proprietà nutrizionali, è disponibile con diverse stagionature. **Trentingrana CONCAST**, il Consorzio che riunisce tutti i produttori, di recente ha presentato la novità della versione “Stagionato 30 mesi”, vero e proprio prodotto di nicchia essendo realizzato con latte ricavato da bovine allevate sul territorio ad alimentazione controllata. Si abbina tradizionalmente a miele e mostarda. La versione “30 mesi”, insieme alle altre con tempi di stagionatura inferiori, si acquista presso tutte le sedi dei 16 caseifici sociali, che aderiscono al consorzio unificato con il marchio “Gruppo Formaggi del Trentino”, e si trovano distribuiti pressoché in tutte le valli.

**Il sapore del Trentino in un calice**

In un calice di vino trentino ci si può trovare un intero territorio e non inteso esclusivamente, nel senso più enologico di “terroir”. Si percepiscono i venti che tanto condizionano la maturazione e la vocazione delle diverse varietà ai diversi versanti delle valli ma, aiutandosi con l’immaginazione, si potrà anche percepire il lavoro di chi si è preso cura delle vigne, attraverso le stagioni. **Trentodoc** è l’espressione più alta e diretta della terra che lo produce, uno spumante metodo classico che nasce fra Alpi e Garda, e ormai famoso in tutto il mondo per essere il brindisi ideale in ogni occasione. Per scoprire le 55 case spumantistiche e le 175 etichette, l’Istituto TrentoDoc che si occupa della promozione del marchio collettivo in tutto il mondo, ha di recente lanciato la **App Trentodoc**. Con le indicazioni per le visite guidate insieme a tanti punti di interesse gastronomico, naturalistico e culturale, l’applicazione mobile consente di essere sempre aggiornati sugli appuntamenti e le degustazioni, anche on line. Se le “bollicine di montagna” sono il fiore all’occhiello dell’enologia trentina, la locale produzione vitivinicola annovera numerose eccellenze anche tra i vini fermi, reperibili in ogni buona enoteca. Impossibile ricordarle tutte, ma senz’altro vanno citati i tre grandi vitigni autoctoni trentini: Nosiola tra i bianchi, Teroldego rotaliano e Marzemino tra i rossi.

# **Mele, tra gusto e salute**

# Ogni frutto ha una sua proprietà che produce benefici per l’organismo umano, ma la **mela** di quelle proprietà ne ha tante: è ricca di fibra, di fruttosio e di antiossidanti naturali, ha poche calorie ed è un prezioso alleato per la salute, partecipando alla prevenzione di numerose malattie. Ottime se mangiate da crude, ma sono speciali per la versatilità gastronomica, essendo il frutto proposto in innumerevoli ricette e con sfiziosi accostamenti: dagli antipasti alle insalate, o in abbinamento alle carni ed alla cacciagione. Da secoli la mela è prodotta in tutto il Trentino in tante varietà, ma in Val di Non ha trovato il suo luogo di elezione, conquistando anche la denominazione DOP. Qui tra frutteti e boschi si protegge la biodiversità per garantire la bontà dei frutti oltre che per difendere l'ambiente. Per scoprire tutti segreti di questa mela c'è **MondoMelinda**, il centro visitatori del Consorzio Melinda, che raggruppa 4000 famiglie di soci produttori. Oltre alla possibilità di degustare pomi, succhi e strudel, tappa irrinunciabile del tour è il Golden Theatre, con una spettacolare visita virtuale delle celle di conservazione ipogee, scavate nella roccia dolomitica. Ovviamente è disponibile anche un punto vendita diretta, per acquistare tutto l’anno le mele preferite, ed i vari prodotti derivati a marchio Melinda.

**La Grappa del tridente**

A quindici minuti da Trento, in direzione del lago di Garda, si apre la Valle dei Laghi, e in questo scenario sorge **Santa Massenza**, un borgo che vanta la più alta concentrazione di alambicchi al mondo, e che può essere considerato la culla della grappa artigianale. Le prime licenze per poter distillare rilasciate agli abitanti di Santa Massenza risalgono al 1800, e la prima distilleria era situata all’interno del Palazzo Vescovile. La grappa è un distillato di vinacce, che alla fine della fermentazione vengono passate nell’alambicco. La grappa è storia, tradizione e natura, ma anche sapere e rigore produttivo garantiti quest’oggi dal marchio **“Trentino Grappa”**; il sigillo a forma di Tridente, è garanzia di utilizzo di vinacce esclusivamente trentine, e di un processo di distillazione soggetto ad accurati controlli chimici per il rispetto dei parametri organolettici. Anche la Grappa del Trentino, nelle sue varie accezioni “secca” o “aromatizzata”, è facilmente reperibile in tutte le migliori enoteche d’Italia, ma senz’altro l’esperienza più completa è quella conoscere personalmente i distillatori, provando il contatto diretto con l’alambicco di produzione, e scegliendo la bottiglia da acquistare direttamente in cantina.

(p.p.)

Trento, settembre 2020