**Alla scoperta delle eccellenze di stagione**

**SAPORI DAL LAGO DI GARDA**

**Olio Evo del Garda e Vino Santo: il meglio dei sapori del territorio per festeggiare l’arrivo della primavera**

Con le temperature nuovamente miti e le giornate più lunghe, un viaggio di primavera in Trentino non può che incominciare partendo dalle sue propaggini più meridionali. Dalle sponde del **Lago di Garda**, un angolo mediterraneo sulle Alpi, ci si dirige verso il capoluogo passando per l’elegante abitato di **Arco**, quindi attraverso la magnifica **Valle dei Laghi**. Baciata da vicino dalle brezze benefiche del maggiore lago italiano, e contrassegnata dall’alternarsi di vigne e oliveti, questa verdeggiante vallata è famosa per le mirabili pareti rocciose, tanto ambite dagli appassionati di arrampicata, che strapiombano a poca distanza dalle verdi acque del romantico **Lago di Toblino**. Ma questa è anche una zona famosa per i suoi borghi e le sue dolci colline coltivate a terrazzamenti, e fermarsi presso una delle tante aziende agricole, oppure accomodarsi a tavola per una sosta enogastronomica, sono l’occasione migliore per conoscere i segreti della tradizione agricola trentina attraverso due tra i suoi prodotti di eccellenza. L’**Olio Evo del Garda** ed il **Vino Santo** rappresentano, tra i tanti, gli elementi che più di altri spiccano nel conferire alla cucina trentina di montagna sapore deciso e preziosità, rappresentando la caratteristica varietà climatica del territorio.

**Gli olivi sul tetto del mondo**

Nei pressi del Lago di Garda, per l’enorme massa d’acqua ed i venti che soffiano tutti i giorni, si realizza un microclima unico al mondo, alla stregua di un’oasi tra le Dolomiti, e qui, da secoli, si trova la zona a vocazione olivicola più settentrionale al mondo. Ci troviamo sul **46° parallelo Nord** che passa per il Lago Michigan, Ottawa e Montreal nel continente americano, per le steppe della Mongolia in Asia, per il Monte Bianco ed il Cervino in Italia, e un po' più a est, arrivando in Trentino, taglia il massiccio dell'Adamello. E in questo luogo, la magia della terra si fonde ai metodi di produzione più innovativi per regalarci un olio extravergine di altissimo pregio. Un olio dell’estremo nord caratterizzato dal sapore fruttato leggero, con piacevoli e freschi profumi di erbe aromatiche e di mandorla, che in bocca presenta eleganti note vegetali ed una leggerissima vena d’amaro e di piccante.

La coltivazione dell'olivo nell'area dell'alto Garda si perde nella notte dei tempi, il ritrovamento più antico di noccioli di olive risale all’epoca del bronzo, mentre la prima testimonianza dell’uso dell’olio di oliva è data dal ritrovamento di una lucerna ad olio, presso scavi archeologici ad Arco, risalente al II-III° sec. d.c. Nell’alto medioevo la documentazione è assai scarsa ma certamente intorno all'anno 1000 la realtà olivicola alto-gardesana è già consolidata: un documento storico del SommoGarda è una pergamena conservata presso l’archivio comunale di Riva del Garda, che porta la data del 19 giugno 1106 e attesta una donazione fatta da tre chierici di Riva, Serverto, Ulverardo e Vito, alla pieve di Riva, consistente in sette olivi, appartenenti alla varietà “raza”, posti sul monte Brione. Quando l’olio diventa una fonte alimentare di primaria importanza, tale da sostituire il grasso nei condimenti, la coltivazione dell’olivo si diffonde sui terreni che oggi si identificano nell’areale storico, e il paesaggio delle aree olivicole intorno al Basso Sarca, con la seconda metà del 1800, diventa anche veicolo di promozione di questi luoghi, tanto apprezzati dai turisti mitteleuropei per via della salubrità del clima. La riscoperta del prodotto **Olio Extravergine del Garda** si è basata specialmente sull'innovazione, agraria e tecnologica, attraverso l’**Agraria Riva del Garda,** fondata come frantoio di **Riva del Garda** nel 1965. Divenuta in seguito realtà cooperativa, che raccoglie gli olivicoltori sopravvissuti allo spopolamento, da qui arrivano oltre 1000 quintali annui di olio, di cui 150/200 quintali certificati con la **DOP Garda Trentino**. Così la coltivazione delle olivaie continua a perpetuarsi ed il patrimonio olivicolo rende 1500 tonnellate di olive (70% Casaliva, 20-25% Frantoio e altre varietà minori).

**Il Vino Santo e i mondi perduti della Valle dei Laghi**

Un vino prezioso, scrigno di storie e curiosità: è il **Vino Santo**, il “passito dei passiti” tutto trentino, che si fregia d’essere anche **presidio Slow Food**, ed è famoso per essere il vino che vanta l’appassimento naturale più lungo. La tradizione vuole che per produrlo si adoperino rigorosamente **uve Nosiola**, di cui vanno raccolti solo i grappoli spargoli, cioè quelli con gli acini più maturi, ben formati e distanziati fra loro. Le uve crescono solo in pochi vecchi vigneti meglio esposti, più adatti ad un processo di appassimento così lungo, e i grappoli vengono **raccolti tardivamente**, nel mese di ottobre. L’appassimento continua esponendo i grappoli ad asciugare su essiccatoi chiamati *arèle* in soffitte riparate ed arieggiate. A completare il processo di essiccamento, che raggiunge un calo in peso dell’80%, ci pensa il vento del Garda, l’Ora. Secondo la regola tradizionale, l’appassimento si protrae fino alla **Settimana Santa** della primavera successiva, quando si può finalmente procedere al rito della spremitura, ed ecco perché si chiamerà **Vino Santo.** Il mosto ottenuto, appena 15-18 litri da 100 chili di uva fresca, viene poi accolto in **botti di rovere** e lasciato ad affinare per almeno **sei-otto anni**. Il **Trentino DOC Vino Santo** presenta un colore giallo ambrato, gusto dolce con note vellutate, un profumo intenso ed ampio, di passito, di frutta surmatura come dattero e fico secco. E’ considerato da sempre, nelle tradizioni popolari, come vino dalle proprietà terapeutiche, corroborante e rinforzante, ma è particolarmente indicato per accompagnare i dessert a base di mandorle e il tipico zelten trentino. Va servito alla temperatura di 12°C ed è insuperabile in abbinamento ai formaggi erborinati, eccellente poi come vino da meditazione. Il top, però, è gustarlo direttamente nei luoghi di produzione, in quella deliziosa **Valle dei Laghi**, tra specchi d’acqua color smeraldo, boschi di querce, orti (famosi sono i broccoli di questa valle), uliveti e distese di frutteti (specialmente susine). Da non perdere il **borgo di Santa Massenza**, specializzato nella produzione di questo vino sin dal tardo Rinascimento, tanto da divenire luogo caro ai principi vescovi della ricca famiglia Madruzzo, che amavano questo pregiato vino dolce. Per scoprire tutti i segreti di questo meraviglioso passito, infine, anche una visita al nuovo **Museo enologico** [**Casa Caveau Vino Santo**](https://www.casacaveauvinosanto.com/) di **Padergnone** merita una tappa.

Trento, marzo 2021