**Lungo le Strade dei Sapori del Trentino  
IN OGNI ANGOLO DEL TERRITORIO I PRODOTTI RACCONTANO**

**Le storie del vino, raccontate dai protagonisti, nuove esperienze di enoturismo, eventi dedicati a celebrare i migliori prodotti di una enologia eroica, ma anche i prodotti frutto di altre antiche tradizioni legate alla terra come l’alpeggio, le erbe di montagna da raccogliere e trasformare, il rito del pic nic sull’erba**

Ci sono storie affascinanti dietro un vino, storie che spesso hanno attraversato i secoli per poi essere affidate ad una nuova generazione di vignaioli che ne scriverà altre. Succede in particolare in una delle zone produttive più antiche della regione alpina, la **Piana Rotaliana** (a nord di Trento), “*il più bel giardino vitato d’Europa*”, ammirato e raccontato da Johann Wolfgang Goethe nelle pagine del “Viaggio in Italia”. Terreni alluvionali, alimentati dall’Adige e dai suoi affluenti, e una barriera naturale di montagne che tiene lontane le correnti più fredde, hanno creato le condizioni ideali per far crescere un vitigno autoctono che dà un vino rosso dalla forte personalità, dal carattere distintivo e inconfondibile, il **Teroldego Rotaliano D.O.C.**. Una realtà che oggi si può conoscere grazie ad un nuovo percorso cicloturistico tra i vigneti più suggestivi della Piana Rotaliana – Königsberg attraversando colline panoramiche, borghi, cantine, masi storici e agriturismi. Nei palazzi della corte Asburgica era il “*Tiroler Gold*”, l’Oro del Tirolo, ma le origini del nome si perdono nei secoli, riemergono tra le pagine delle “*Historie*” del Concilio tridentino che citano “li vini Teroldeghi…” Anche il suo colore rosso rubino si lega ad una leggenda: racconta di un drago che terrorizzava la popolazione e quando fu ucciso con uno stratagemma dal nobile Conte Firmian, dalle gocce del suo sangue cadute sul terreno spuntarono viti di Teroldego.

Nel contesto di questi vigneti si inseriscono due interessanti proposte di enoturismo.

Il **Giro del Vino 50** si immerge per circa 50 km nella Piana Rotaliana e abbraccia tutti i 6 borghi del territorio, con sconfinamenti a nord verso Salorno (Alto Adige) e a est verso Giovo (Valle di Cembra). Il percorso si compone di due anelli: quello a nord, tutto pianeggiante, e quello a sud, con salite e maggior dislivello, ma più panoramico, attraverso la fascia collinare. Questo tour conduce attraverso paesaggi vitati di grande bellezza toccando numerose aziende vitivinicole e gemme architettoniche da scoprire una ad una, accompagnati dal tranquillo scorrere dell’Adige. Naturalmente è sempre possibile fare tappa nelle oltre 50 cantine lungo il percorso. Dalle piccole aziende familiari alle cantine sociali, è possibile prenotare una visita guidata e una degustazione.

Per apprezzare al meglio il tour è consigliato percorrerlo in senso antiorario. Anche la segnaletica è stata predisposta con questo criterio e oltre alla posizione di tutte le realtà del territorio, fornisce informazioni aggiuntive sulla natura dei suoli e sugli eccellenti vini prodotti in una specifica zona: Teroldego, Nosiola, Müller Thurgau, Trentodoc.

Il giro ad anello, che è possibile iniziare a pedalare in qualsiasi punto, è tecnicamente è poco impegnativo, anche se in alcuni tratti è ripido e stretto. Le bici consigliate per questo tour sono da Gravel, Trekking oppure un’e-bike.

Il percorso è direttamente collegato alla ciclabile della Valle dell’Adige, ma si può raggiungere anche in treno: la stazione ferroviaria di Trento è a pochi chilometri e i treni regionali fermano sia a Mezzocorona che a Lavis, mentre tutte le borgate del territorio sono collegate dalla ferrovia locale Trento-Malè che effettua il trasporto bici su prenotazione.

Informazioni: <https://girodelvino50.it/>

Rimanendo nell’ambito della Piana Rotaliana,vengono proposte tutto l’anno e specialmente in estate, **Wine Experience** che coinvolgono direttamente i vignaioli per scoprire dalla loro viva voce i tanti segreti di questo affascinante mondo. Le idee proposte sono per molte: tour tra i vigneti, trekking, pic-nic, brunch in vigna, momenti emozionali nel segno di un connubio tra vino e musica, tra vino e arte e tra vino e gioco. E ancora degustazioni itineranti di vini e distillati, anche all’alba o al tramonto, che trasformano una degustazione in una storia da vivere e raccontare. Tutte le proposte di wine experience: [**qui**](https://www.visittrentino.info/it/articoli/gusto/enoturlab)

**PRODOTTI E SAPORI PER RACCONTARE L'ESTATE TRENTINA**

Quella tra agricoltura e turismo si conferma un’alleanza virtuosa: attraverso un’attenta valorizzazione dell’agricoltura, della filiera produttiva e delle eccellenze enogastronomiche, la vacanza acquista valore e autenticità.

Numerose le proposte della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**, con formule di intrattenimento sempre diverse: rassegne dedicate ai diversi vitigni, cantine aperte, mostre dei vini e degustazioni in alta quota.

Tutti i weekend di maggio si può prender parte a **Gemme di Gusto**, rassegna di iniziative all’aria aperta tra vigneti, boschi e prati in fiore: passeggiate, escursioni e visite guidate regolarmente arricchite da deliziose degustazioni di vini e cibi d’eccellenza. Dalla Valle di Cembra al Lago di Garda, dalla Piana Rotaliana alla Vallagarina, dalla Valle dei Laghi all'Altopiano della Vigolana, senza dimenticare Trento.

Il mese di agosto vedrà protagonisti i vini trentini presso lo Chalet Fiat di Madonna delle Campiglio, per l’evento [**Calici di Stelle**](https://www.tastetrentino.it/le-tre-strade/strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino/scoprire/eventi/dettaglio-eventi/articolo/calici-di-stelle-1/)**.** Cantine e le distillerie proporranno degustazioni abbinate a eccellenze gastronomiche e ad una vista impareggiabile sulle Dolomiti,

In Val di Cembra, dal 23 giugno al 3 luglio [**A tutto Müller**](http://www.tastetrentino.it/atuttomueller) propone appuntamenti e iniziative dedicati a questo vitigno simbolo della Valle di Cembra; tra degustazioni, aperitivi speciali, passeggiate nei vigneti, menù a tema.

Il calendario completo degli eventi organizzati dalla Strada del Vino e dei Sapori [**qui**](https://www.tastetrentino.it/).

Nei mesi di luglio e agosto, per iniziativa della **Strada della Mela,** i manieri delle valli di Non e Sole apriranno le loro porte agli ospiti della rassegna **Castelli e Gusto**, proponendo in cornici storiche e ricche d’arte il meglio dei sapori locali, con un calendario di proposte di degustazione dei migliori prodotti del territorio. Per gli amanti del latte, invece, **Il Mondo dell’Alpeggio** propone un calendario di visite in malga per scoprire l’origine del latte munto in alta montagna, ma anche conoscere i segreti dell’antico rito della “casarada”, per la produzione del formaggio di malga.

La **Strada dei formaggi delle Dolomiti** nelle valli di Fiemme, Fassa e Primiero, vede come protagonista indiscusso il formaggio di malga. **Cheesenic** è infatti un evento che nel contesto dei prati in fiore delle Dolomiti, propone ai partecipanti golosi cestini personalizzabili a base del prodotto principe e di altre eccellenze del territorio. I cesti picnic si possono ritirare in uno dei ristoranti, malghe o rifugi coinvolti, oppure si possono anche acquistare presso le botteghe o produttori aderenti; non resta che scoprire i più bei boschi e sentieri, in cerca del luogo perfetto dove poterli gustare in piacevole compagnia. [www.tastetrentino.it/cheesenic](http://www.tastetrentino.it/cheesenic). Svegliarsi al suon dei campanacci, camminare tra i pascoli mentre il giorno si affaccia all’orizzonte o il sole si posa dietro le cime dolomitiche, condurre le mucche fino in stalla per poi assistere alla mungitura. Seguire il profumo di una torta appena sfornata e del latte fresco, lasciandosi catturare dal gusto di una vera colazione di montagna o di un gustoso aperitivo con protagonisti i formaggi di malga e i prodotti locali. Profumi ed emozioni che regala l’esperienza di **Albe in malga** **e tramonti** **in alpeggio** da fine giugno a metà settembre. [www.tastetrentino.it/albeinmalga](http://www.tastetrentino.it/albeinmalga)

Per chi invece sceglie come meta delle vacanze estive la **Val Rendena e Madonna di Campiglio**, l’APT locale propone esperienze davvero uniche.

L’idea suggerita di **Raccogli l’Attimo** passa attraverso le meraviglie della ricerca e della raccolta dei frutti spontanei della montagna, con l’accompagnamento di guide esperte. **Spiagge Alte** è, invece, un originale aperitivo “in spiaggia”, con musica e cocktail alle erbe spontanee, lungo le coste dei torrenti montani.

Per i golosi della tradizionale polenta, partecipando a **Polenterchef** se ne potranno imparare tutti i segreti preparandola nel corso di un laboratorio del gusto, guidati dai più esperti “polenter” della valle. E come in un quadro di metà ‘800, si potrà fare la **Colazione sull’erba** partecipando all’omonima esperienza, raggiungendo insieme alle guide alcune delle più nascoste e suggestive oasi alpine, a piedi o in bici.

Per chi preferisce invece il pasto principale, **Di Prato in Pranzo** permetterà di godere di un pranzo degustazione gourmet in rifugio, al termine di una camminata sui sentieri conosciuti da una guida speciale, Noris Cunaccia. La famosa “Signora delle erbe” condividerà le sue conoscenze sulla ricerca e la raccolta delle erbe selvatiche e, con quelle raccolte lungo il cammino. Una volta giunti a destinazione si potrà infine prender parte alla preparazione in cucina di piatti della tradizione appositamente rivisitati per l’occasione.

Tutte le attività sono solo su prenotazione. Per info

[**campigliodolomiti.it/topexperience**](file:///\\trentino.local\Turismo\07%20COMUNICAZIONE\7.1%20PR%20MEDIA%20&%20ADV\2.%20MEDIA%20PR\2022\CARTELLE%20STAMPA\campigliodolomiti.it\topexperience)

Trento, aprile 2022