**TRENTINO’S LEKKERSTE ETEN EN BESTE WIJN IN DE ZOMER**

**In Trentino ontmoet Italië de Alpen met spectaculaire gastronomische belevingen. Van een picknick in een kasteel tot het ontdekken van het bergleven op een melkboerderij.**

Trentino bevindt zich op een knooppunt van twee klimaten en diverse culinaire tradities. [Haar keuken](https://www.visittrentino.info/nl/eten-en-wijn/eten-en-wijn) is een smeltkroes van ingrediënten en bereidingswijzen. Diner hier kan bestaan uit olijfolie van de kust van het Gardameer, kaas van een bergboerderij, pasta, lokaal hertenvlees en wellicht apfelstrudel gemaakt volgens een oud recept uit het Hapsburgse Rijk.

Een deel van de regio biedt ook uitstekende mogelijkheden voor het maken van wijn. Mousserende Trentodoc, elegante Marzemino of zoete Vino Santo: bij iedere maaltijdgang is er iets lekkers en bijzonders te drinken. Dus kies je locatie, van een berghut tot een Michelinsterren-restaurant of een hippe lokale pizzeria en bereid je voor op een gedenkwaardige maaltijd.

**Drie lokale druivensoorten en een mousserende wijn van wereldklasse**

Trentino kent een eeuwenoude traditie van wijnproductie omdat er drie inheemse druivensoorten uit de regio komen. In 1993 was de Trentodoc Spumante de allereerste ‘metodo classico’ mousserende wijn buiten het Champagne gebied die de D.O.C. status behaalde en daarmee vele internationale prijzen won. In 2015 werd het Ferrari wijnhuis benoemd tot ‘Sparkling Wine Producer of the Year’ en liet daarbij de grote Champagne huizen van Heidsieck en Roederer achter zich. De lokale druivensoorten zijn Nosiola, Marzemino en Teroldego. In de Val di Cembra vallei worden uitstekende druiven geteeld vanwege de hete dagen en koele nachten. Het heeft zelfs een eigen wijnfestival.

**Nieuw deze zomer: picknicken in een kasteel**

In Val di Non ligt een van de meest pittoreske kastelen van de regio. Zijn bijzondere vorm, met een centrale toren, spiegelt zich aan de pieken van de Brenta Dolomieten die op de achtergrond zichtbaar zijn. Het Nanno kasteel kent een lange historie van bijzondere legendes en verhalen. Iedere zondag in augustus is er om 13 uur een heerlijke kasteelpicknick in de prachtige kasteeltuinen. Na een tour geniet je van authentieke lokale producten terwijl je ontspannen op een kleed zit.

**Koeien melken op een bergboerderij**

Trentino’s culinaire cultuur zit diep geworteld in het landschap. Om dit te ervaren kun je meerdere van onze bergboerderijen als onderdeel van het ‘Albe in Malga’ programma bezoeken. Bezoekers kunnen overnachten in de melkerij en voor zonsopgang samen met de eigenaren koeien melken. Alles komt aan bod: kaas en boter maken, melk proeven en discussiëren over het ritme van het bergleven.

**Geniet van een gastronomische maaltijd aan de voet van een berg**

Om te begrijpen hoe bijzonder en lekker een vakantie in Trentino is, moet je een keer een gastronomische berghut bezoeken. In sommige kan je ook overnachten waarbij je vanaf het bergmassief de lichtjes van de vallei beneden aanschouwt. De beste maanden voor een bezoek zijn juli en augustus maar sommige zijn ook nog open tot vroeg in de herfst. Velen hutten liggen aan het einde van een prachtige bergwandeling. Het is de perfecte manier om de eetlust op te wekken waarna je geniet van tortellini met eekhoorntjesbrood en walnotentaart.

**Zes restaurants met Michelinsterren**

Trentino’s rijke mix van ingrediënten en culinaire tradities is een buitenkans voor ambitieuze en getalenteerde chefs. Er zijn nu zes restaurants die in het bezit zijn van een Michelinster inclusief Alfio Ghezzi van Locando Margon. Hij was de eerste chef in Trentino die een tweede ster binnenhaalde.

In elk restaurant wacht je een warm welkom en een gastronomisch avontuur. Een bijzonder gerecht is ‘Uovo Soffice di Tamion’ bij het ‘L Chimpl restaurant. Dit is een zachtgekookt ei met rijke en diepe smaken vergezeld van wilde spinazie van het veld naast het restaurant, lokale Cuor di Fassa kaas en zwarte truffels uit Monte Baldo boven het Gardameer.

**Pizza: een Italiaanse klassieker met een Trentino twist**

Als je denkt dat je pizza kent, dan heb je het mis. In Trentino gaan we namelijk een stapje verder en maken we de bodem ook met spelt en kamut graan. De toppings zijn een combinatie van de beste lokale producten. Bijvoorbeeld Trentingrana kaas, olijfolie van het Gardameer en zelfs prosciutto van hert. Voorafgaand drink je een aperitivo als onderdeel van het dagelijks leven. In elke drukke lokale bar vind je mensen die genieten van bijvoorbeeld een glas prijswinnende mousserende Trentodoc Spumante.

**Iedereen houdt van ijs**

Is er geen reden om ijs te eten? Zeker niet op een zomerse dag in Trentino. Het is hier zowat een religie en iedereen verwacht dat het ijs van de hoogste kwaliteit is met de meest verse lokale ingrediënten. IJssalons vind je in elke stad en vakantieoord. Sommige plekken zijn een pelgrimstocht voor bezoekers zoals de Gelateria Bologna onderweg naar het Gardameer. De meest bekende ijssalons in Trentino serveren geweldige sundaes met lagen van fruit en slagroom. Bij de Gelateria Zenzero proef je heerlijke huisgemaakte smaken zoals basilicum, citroen en gember.

Lees meer over alle culinaire mogelijkheden op Visittrentino.info: [Eten, Drinken en Italiaanse leefstijl](https://www.visittrentino.info/nl/eten-en-wijn/eten-en-wijn)