**Trentino Presse-Information**

Winter 2015/16

**Viel mehr als nur gutes Essen**

Im Trentino entdecken Wintersportler wahren Genuss

**Frische Bergluft macht hungrig. Wer den ganzen Tag im Schnee verbringt, braucht zur Stärkung gesundes, leckeres Essen. Davon gibt es in der norditalienischen Provinz mehr als genug. Besser noch: Dort, wo sich die weißen Hänge der Dolomiten und die blauen Fluten des Gardasees quasi die Hände reichen, wo Pinien und Olivenbäume in unmittelbarer Nähe von Apfelplantagen und weitläufigen Weinbergen wachsen, verschmelzen alpine Köstlichkeiten mit mediterraner Küche. Zum echten italienischen Geschmackserlebnis gehört selbstverständlich auch aufmerksamer Service mit südländischem Charme.**

Egal ob Einkehrschwung oder Candle-Light-Dinner, ob in einer urigen Berghütte oder in einem der acht Sternerestaurants: Das Essen wird im Trentino gebührend zelebriert. Denn Genuss bedeutet nicht nur qualitativ hochwertige und mit Liebe zubereitete Speisen, sondern auch gemütliches Ambiente und herzliche Gastfreundschaft.

**Traditionelle Lebensmittel**

Die Täler des Trentino sind eine fruchtbare Gegend. Der gehaltvolle Boden, das milde Klima und die warmen Winde aus den Bergen schaffen perfekte Voraussetzungen für ausgezeichnete Produkte. Symbolfrucht der Region ist der Apfel (übrigens der einzige italienische Apfel mit DOP-Anerkennung), der mit jährlich rund 4,5 Millionen Doppelzentnern Ertrag das führende Exportprodukt darstellt. Darüber hinaus sind viele traditionelle Lebensmittel aus den Tälern des Trentino überregional berühmt. Dazu gehören zum Beispiel die Käsesorten Casolét aus dem Val di Sole und Puzzone aus dem Val di Fassa,   
Val di Fiemme sowie aus den Valli di Primiero. Der bekannteste Käse aus dem Trentino ist jedoch zweifelsohne der Trentingrana: Ein Hartkäse, der seit 1926 nur aus hochwertiger Milch, Lab, Salz und ohne Konservierungsmittel hergestellt wird.

In den Tälern entstehen althergebrachte Wurstwaren wie die Lucanica aus Trento, die Mortandela aus dem Val di Non oder die Ciuiga del Banale, die noch heute aus Schweinefleisch sowie Rüben hergestellt wird.

Im Trentino finden Gourmets auch die einzige Nudelfabrik der Dolomiten: schön gelegen   
im Val di Fiemme, auf 1.000 Metern Höhe. Die Pasta Felicetti besteht aus purem Gebirgswasser, reiner Bergluft und besten Hartweizensorten. Das ganze verbunden mit modernsten Produktionstechniken, die jedoch ihre Wurzeln in der Erfahrung und kulturellen Tradition der Familie Felicetti haben – Nudelmacher seit gut vier Generationen.

Bei der Zubereitung einer guten Pasta und vieler anderen Speisen spielt das native Olivenöl vom Gardasee eine wichtige Rolle. Dort wachsen auf den Hügeln uralte Olivenbäume, deren Früchte von Hand gelesen und anschließend bei weniger als 27 Grad Celsius gepresst werden. Charakteristisch für das Öl ist seine grün-goldene Farbe und der leicht pikante Geschmack. Es passt hervorragend zu Fisch, aber auch zu alpinen Delikatessen.

**Lokale Spezialitäten**

Im Trentino gibt es zahlreiche alpine Köstlichkeiten: Wer es deftig mag, wählt aus einer Vielzahl hausgemachter Gerichte. Grundlage ist oft Polenta, dazu gibt es gerne Kaninchen, Pilze oder die Trentiner Lucanica, eine würzige, weiche Schweinswurst. Ein weiteres typisches Gericht ist das Carne Salada, eine Art Pökelfleisch, das ursprünglich aus dem unteren Sarca-Gebiet kommt. Das magere Fleisch kann sowohl roh (hauchdünn geschnitten) mit Olivenöl und Grana oder gekocht mit Bohnensalat verspeist werden. Im ganzen Trentino stehen Strangolapreti (Priesterwürger) auf den Speisekarten. Die Spinatklößchen ähneln den Gnocchi - und der Legende nach sind sie gierigen Priestern im Halse stecken geblieben.

**Gute Tropfen**

Unverzichtbar bei einem kulinarischen Höhenflug durch das Trentino ist ein Glas Spumante und Wein. Der Trentodoc ist ein Perlwein, der mit der klassischen Flaschengärung produziert wird und in Italien sehr beliebt ist. Der rote Marzemino und autochthone Teroldego sowie der einheimische weiße Nosiola zählen zu den beliebtesten Weinen des Landes. Zu den gastronomischen Schätzen des Trenitno gehört auch der exzellente Grappa.

**Ausgezeichnete Küche**

Wer seinen Gaumen im Winterurlaub verwöhnen möchte, muss nicht lange suchen. 50 der insgesamt 150 Berghütten haben im Winter geöffnet und die Küchenchefs servieren lokale Spezialitäten auf höchstem Niveau. Insgesamt acht Restaurants im Trentino wurden mit einem Michelin Stern für herausragende Gastronomie ausgezeichnet. Hierzu gehören *Locanda Margon* in Trento, *Dolomieu* und *Gallo Cedrone* in Madonna di Campiglio, *Maso Franch* in Giovo (Val di Cembra), *Orso Grigio* in Ronzone im Val di Non, *Malga Panna,*   
*‘L Chimpl* im Val di Fassa und *El Molin* in Cavalese. Noch ein Tipp zum Schluss: Wer mal einen Tag Pistenpause machen möchte, erkundet die Region auf den gut ausgeschilderten Wein- und Gourmetstraßen. Sie führen durch das Vallagarina, vom Gardasee zu den Brenta-Dolomiten, durch das Valle di Cembra oder das Val di Fiemme.

(4.830 Zeichen)

**Weitere Informationen, RSS-Newsfeed sowie Download Text und Bild unter**

[www.press-service.info/trentino-de](http://www.press-service.info/trentino-de)

infobox: Trentino www.visittrentino.it

**Trentiner Produkte**

**Käse** Trentingrana, Puzzone, Casolèt

**Wurstwaren** Trentiner Lucanica, Mortandela della Val di Non,  
Ciuiga del Banale, Carne Salada

**Olivenöl** Gardasee – bekannt für grün-goldene Farbe

**Wein** Trentodoc, Marzemino, Teroldego, Nosiola

**Sterne Restaurants**



**Locanda Margon** Trento

**Dolomieu** Madonna di Campiglio

**Gallo Cedrone** Madonna di Campiglio

**Orso Grigio** Ronzone

**Malga Panna** Moena (Val di Fassa)

**`L Chimpl** Vigo di Fassa (Val di Fassa)

**El Molin** Cavalese

**Maso Franch** Giovo (Val di Cembra)

**Links** www.visittrentino.it/de

**Lage** Das Trentino ist eine Provinz im Norden Italiens. Sie grenzt nördlich   
an Südtirol, im Osten und Süden an Venetien sowie im Westen   
an die Lombardei.

Die Hauptstadt ist Trento.

**Skigebiete** Skirama Dolomiti – www.skirama.it

*(Madonna di Campiglio, Pinzolo, Folgarida-Marilleva, Peio,  
 Tonale, Folgaria und Lavarone, Andalo-Fai della Paganella  
 und Monte Bondone)*

Dolomiti Superski – www.dolomitisuperski.com

*(Val di Fiemme, Val di Fassa und San Martino di Castrozza)*

**Pressekontakt:**

Trentino Marketing TOC Agentur für Kommunikation GmbH & Co. KG

Paola Pancher/Cinzia Gabrielli Daniele Cesca

Via Romagnosi 11 Kolpingring 16  
I-38122 Trento D-82041 Oberhaching bei München  
Tel: +39 0461 219 310 Tel: +49 (0)89 1430 400-13

press@trentinomarketing.org daniele.cesca@toctoc.info  
www.visittrentino.it www.toctoc.info

www.press-service.info/trentino-de www.press-service.info