**Kulinarische Erlebnisse im Trentino**

**Trento, März 2017.** Wie nirgends sonst, verbindet sich im Trentino Outdoor-Vergnügen mit italienischem Lifestyle und Genuss. In den Sommermonaten werden in den trentiner Alpen über 400 Almen bewirtschaftet – hier verarbeiten die Almbauern Milch frisch von der Kuh und stellen daraus Butter, cremige Sahne, feinen Ricotta oder würzigen Bergkäse her. Die trentiner Rifugi erwarten Reisende mit einer mediterran-alpinen Küche und kulinarische Routen führen zu den besten Apfelbauern sowie Käse- und Weinherstellern. Von der hohen Qualität der regionalen Produkte profitieren auch die Gastronomen der Region – derzeit tragen sechs trentiner Restaurants einen Michelin-Stern.

**Regionale Gaumenfreuden im Sterne-Restaurant**

Die trentiner Küche überzeugt auch auf höchstem Niveau: Im exklusiven Urlaubsort Madonna di Campiglio, im Val Rendena, zählen das *Dolomieu* und das *Gallo Cedrone* mit jeweils einem Stern zu den besten Adressen. Im Val di Fassa tragen das *Malga Panna* und das *L Chimpl* die begehrte Auszeichnung, während im Val di Fiemme das *El Molin* als erste Adresse für Gourmets bekannt ist. Mit sogar zwei Michelin-Sternen ausgezeichnet ist das Locanda Margon in Ravina di Trento. Küchenchef Alfio Ghezzi serviert hier außergewöhnliche Kreationen, die traditionelle Gerichte mit modernen Einflüssen verbinden.

**Kulinarik mit Ausblick: Genießen im Rifugio**

Auch die trentiner Rifugi heißen Gourmets willkommen – mit regionaltypischen Spezialitäten, gemütlichem italienischen Ambiente und besten Aussichtsplätzen sind die Schutzhütten ein idealer Rastplatz während und nach einer ausgedehnten Wander- oder Radtour. In den 146 Rifugi der Region trifft italienische Gastfreundschaft auf urigen Berghüttencharme.

Viele der trentiner Rifugi kombinieren uriges Ambiente mit exzellenter Küche – wie bei „Mamma“. Zu diesen Gourmet-Rifugi zählt das *Rifugio Fuciade* am Passo San Pellegrino im Val di Fassa, das seit vielen Jahren bei Gourmets einen sehr guten Ruf genießt. Hütten Wirt Sergio Rossi und seine Frau Emanuela verwöhnen ihre Gäste mit ausgezeichneter regionaler Küche. Auf der Karte stehen mediterran-alpine Gerichte. Auch das *Rifugio Dorigoni* im Val di Sole, das *Rifugio Treviso* in San Martino di Castrozza und das *Rifugio Peller* in den Brenta-Dolomiten zählen zu den feinen alpinen Adressen.

**Kulinarischer Genuss auf der Alm: Albe in Malga**

Mit dem Projekt Albe in Malga wird die Reise auf die Alm zum kulinarischen Erlebnis, denn auf rund 30 Almen können Gäste die hochwertigen Erzeugnisse direkt probieren. Urlaubsangebote wie dieses verbinden Wanderungen durch die malerische Berglandschaft mit einem einmaligen Alm-Erlebnis: Die Urlauber tauchen in den Alltag auf einer traditionellen Berghütte ein. Sie unterstützen den Senner in seiner täglichen Arbeit und melken Kühe, stellen Käse her und versorgen Ziegen. Ein Kurs in Kräuterkunde vermittelt außerdem Wissenswertes über die Kräuter der Berge. In einer Gesellschaft in der Hektik und Schnelllebigkeit ständig zunehmen finden die Teilnehmer so zurück zur Natur.

Nach getaner Arbeit wird ein reichhaltiges Frühstück mit selbstgemolkener Milch, frischer Butter, Käse und Quark sowie dem frisch und selbst gebackenem Brot, hausgemachten Marmeladen und für die Region typischen Süßspeisen serviert. Interessante Anekdoten über das Leben auf der Alm geben einen Einblick in den Alltag der Bewohner. Von Ende Juni bis Mitte September 2017 begleiten ortskundige Bergführer mit den ersten Sonnenstrahlen auf die teilnehmenden Almen. Wer morgens lieber etwas länger im Bett bleibt, kann die Nacht natürlich auch auf der Alm verbringen.

**Auf kulinarischen Routen durch das Trentino**

Feinschmecker können die trentiner Küche zudem auf drei kulinarischen Entdeckungsrouten erkunden. Die Apfel-, Käse- und Wein-Straßedurchziehen die schönsten Teile des Trentino und bieten die Möglichkeit die für die jeweilige Region typischen Delikatessen zu verkosten.

Im Val di Sole und im Val di Non dreht sich alles um den Apfel. Auf über 7.000 Hektar Anbaufläche werden die beliebten Sorten Renetta Canada, Red Delicious und Golden Delicious angebaut. Aber nicht nur der Apfel ist hier eine Spezialität – die Gegend ist gleichermaßen bekannt für ihre Käsespezialitäten: Rohmilchkäse wie der Casolét und der Treningrana, ein dem Parmesan ähnliches Produkt, wurden mehrfach für ihren Geschmack ausgezeichnet.

Beliebt bei Käseliebhabern sind auch das Val di Fiemme, das Val di Fassa, Primiero und Vanoi – Durch diese Gegenden führt die Käse-Straße der Dolomiten. Käsesorten wie der Caprino di Cavalese, Cuor di Fassa oder Nostrano di Primiero kommen von hier. Gemein haben sie einen intensiven Geschmack und ein starkes Aroma.

Die Weinstraße des Trentino führt, vorbei an den 45 Weinkellereien der Region. Hier lassen sich die besten Weine probieren, allen voran der *Trentodoc*, der Vorzeige-Spumante Italiens, der im Flaschengärungsverfahren hergestellt wird. Zu den regionalen Weinen zählen außerdem der Teroldego Piana Rotaliana, der rote Marzemino aus dem Vallagarina südlich von Rovereto oder der Weißwein Nosiola, welcher mit einer fruchtigen Note glänzt. Ebenso lässt der Trentiner Müller Thurgau, der vor allem im Val di Cembra produziert wird, die Herzen der Weinkenner höher schlagen.

**Edle Tropfen aus dem Trentino**

Zur Verkostung des Trentodoc empfiehlt sich ein Besuch im *Palazzo Roccabruna* in der historischen Altstadt von Trento. Hier befindet sich die größte Vinothek der Region. Eine Ausstellung zeigt hier eine vollständige Sammlung aller nach dem Trentodoc-Verfahren hergestellten Schaumweine des letzten Jahrhunderts. Zu den Schätzen des Palazzo Roccabruna zählen darüber hinaus einige seltene Exemplare und alte Jahrgänge, die in den Weinkellern des Gebäudes aufbewahrt werden.

Neben dem Trentodoc ist der Grappa ein typisches alkoholisches Erzeugnis mit Herstellungsort im Trentino. Die Grappa-Brennerei hat in der norditalienischen Region eine lange Tradition und reicht bis in die erste Hälfte des 19. Jahrhunderts zurück. Heute befinden sich im Trentino 28 Brennereien. Um die Einzigartigkeit und besondere Qualität der Brände aus dem Trentino zu kennzeichnen, wurde im Jahr 1969 als erstes italienisches Institut dieser Art das *Istituto Tutela Grappa del Trentino* gegründet.

Weitere Informationen zu den kulinarischen Angeboten im Trentino gibt es auf [www.visittrentino.info/genuss](http://www.visittrentino.info/genuss) und auf [www.visittrentino.info/weine](http://www.visittrentino.info/weine)

**Über Trentino:**

Die autonome Provinz im Norden Italiens gliedert sich in vierzehn touristische Gebiete und erstreckt sich von den Dolomiten, die seit 2009 als UNESCO-Weltnaturerbe zählen, bis hin zum Nordzipfel des Gardasees mit der Stadt Riva del Garda. Neben den historischen Städten Trento und Rovereto besticht Trentino vor allem mit seiner vielseitigen Natur – rund 30 Prozent der Gesamtfläche bestehen aus Naturschutzgebieten. Mediterrane Temperaturen am Wasser und alpines Klima in den Bergen: Die abwechslungsreichen Wetterbedingungen machen Trentino zu einem idealen Reiseziel für Natur-, Kultur- sowie Sportliebhaber. Weitere Informationen unter [www.visittrentino.info](http://www.visittrentino.info).

**Weitere Presseinformationen:**

Die aktuelle Pressemappe gibt es auch auf: <https://www.visittrentino.info/de/presse/sommer-2017-pressemappe>

Passendes Bildmaterial zur Meldung haben wir unter <http://bit.ly/2mNgDzG> zusammengestellt. (Copyright bitte wie im Dateinamen angegeben).

**Pressekontakt: Pressekontakt:**

Trentino Marketing BZ.COMM GmbH

Paola Pancher & Cinzia Gabrielli Yvonne Maier & Julia Schaaf

Via Romagnosi 11 Gutleutstr. 16a  
I - 38122 Trento D – 60329 Frankfurt am Main  
Tel: +39 0461 219 310 Tel: +49 (0) 69 2562888-13, -32

[press@trentinomarketing.org](mailto:press@trentinomarketing.org) trentino@bz-comm.de

[www.visittrentino.info](http://www.visittrentino.info) www.bz-comm.de

