**Regionale Spezialitäten**

**VIELFÄLTIGES TRENTINO: SCHLEMMEN WIE IM PARADIES**

**Sattgrün schimmerndes *Olio d’Oliva*, deftige Fleischgerichte und dazu ein Gläschen *Trentodoc*: Das Trentino ist ein wahres Spezialitäten-Paradies. Die klimatische und landschaftliche Vielfalt zwischen kräuterduftenden Dolomiten-Almen und mediterranen Zitronenhainen am Gardasee, unterschiedlichste kulturelle Einflüsse und jahrhundertealte Handwerkstraditionen machen die Region zu einem einzigartigen Schmelztiegel des guten Geschmacks.**

**Paradiesfrüchte und Bacchus‘ Freuden**

Zu einem echten Paradies gehört immer auch der Apfel. Das Trentino hat sogar eine ganze Menge davon: 4,5 Millionen Doppelzentner der rotwangigen Früchte werden jedes Jahr von den Bäumen geerntet und wandern über die Ladentheken in ganz Europa. Äpfel sind das führende Exportprodukt der Region.

Doch auch die Trauben haben es im Trentino zu einiger Bekanntheit gebracht – ob pur genossen, gekeltert oder gebrannt. Die Region zählt zu den Top-Weinbaugebieten Italiens und bringt so viele verschiedene Weine hervor wie keine andere. Auch wird nirgendwo im Land mehr *Spumante* produziert als hier – allen voran der edle *Trentodoc*, der in traditioneller Flaschengärung hergestellt wird. Ob beim Après-Ski oder als *Aperitivo –* mit einem Glas „italienischem Champagner“ kann der Abend kaum prickelnder beginnen.

**Alte Rebsorten *Marzemino* und *Teroldego***

Auch bei den Rotweinen setzen die Winzer auf Qualität: So tragen fast alle hier angebauten Weine die Ursprungsbezeichnung DOC (Denominazione di Origine Controllata). Neben den roten Klassikern *Pinot Nero*, *Cabernet Sauvignon* und *Merlot* bestechen die autochtonen, alten Rebsorten *Marzemino* und Teroldego mit außergewöhnlichen Aromen. Eine Besonderheit unter den hervorragenden Weißen ist die alte Sorte *Nosiola*: In der Sonne an den Weinstöcken getrocket, liefert die Traube den Stoff für den edlen Dessertwein *Vino Santo Trentino*.

Wer das Abendessen typisch italienisch beenden will, ordert zum Abschluss einen Grappa beim *Cameriere*. Fast ein Viertel aller italienischen Grappa-Brennereien ist im Trentino beheimatet und die Qualität der Wasser gilt als hervorragend. und ihre Produkte gelten als hochkarätig. Wer in die Welt des Grappas eintauchen möchte, erhält bei der „Nacht der Destillierkolben“, die alljährlich Anfang Dezember in Santa Massenza stattfindet, interessante Einblicke in die Kunst der Grappa-Brennerei. Weinliebhaber dagegen können im Palazzo Roccabruna in Trento das ganze Jahr über Weine und den *Trentodoc* in der traditionsreichen *Enoteca Provinciale* verkosten.

**Gibt’s nur im Trentino: *Lucanica*, *Ciuiga del Banale* und *Felicetti-*Pasta**

Wie überall in Italien wird das Essen auch im Trentino genüsslich zelebriert: in den Sternerestaurants ebenso wie in den *Rifugi*, den typischen Berghütten. Für Winterurlauber lohnt es sich außerdem, eine Pistenpause einzulegen und einen Abstecher in die Täler des Trentino zu unternehmen – jedes davon hat seinen eigenen Charakter und jedes seine eigenen Spezialitäten. So ist der Rohmilchkäse *Casolet* typisch für das Val di Sole, der kräftige *Puzzone* fürs Val die Fassa und im Val di Non können Feinschmecker die *Mortandela*, eine stark geräucherte Wurst in Kugelform probieren. Eine beliebte Delikatesse in der Kulturstadt Trento ist die würzige *Lucanica*, eine deftige Wurst, die gerne mit Polenta kombiniert wird, wohingegen die aus Rinder- und Schweinefleisch und Möhren zubereitete *Ciuiga del Banale* das Markenzeichen von San Lorenzo auf der Hochebene von Banale ist.

Hervorragende kaltgepresste Olivenöle können Trentino-Reisende im Hinterland des Gardasees verkosten, am besten mit Brot und einem Stück *Trentingrana,* einem parmesan-ähnlichen Hartkäse, der in der gesamten Region verbreitet ist. Alle diese traditionellen Produkte werden übrigens durch die Organisation Slow-Food geschützt, genau wie die *Bio-Pasta-Spezialitäten von Felicetti*, der einzigen Nudelfabrik der Dolomiten.

**Gaumenfreuden zwischen Dolomiten-Gipfeln und Michelin-Sternen**

Wenn es draußen so richtig kalt ist, herrscht in den rund 50 ganzjährig geöffneten *Rifugi* eine wohlig-warme Atmosphäre. In den kleinen Räumen mit Holzwänden und Kachelofen servieren Hüttenwirte traditionelle Gerichte wie Polenta, *Carne Salada –* eine Art Pökelfleisch, serviert mit Olivenöl und *Trentingrana*, oder grüne *Gnocchi*, die den gefährlich klingenden Namen „Priesterwürger“ (*Strangolapreti*) tragen, jedoch mit einem Gläschen Roten ganz locker in den Magen flutschen.

Doch nicht nur auf den Bergen, im gesamten Trentino locken *Osterie, Trattorie* und *Ristoranti* mit Gaumenfreuden für jeden Geschmack und Geldbeutel – auch auf Sterne-Niveau. Sechs

feine Trentiner Adressen sind im Gourmet-Führer Guide Michelin gelistet: die *Locanda Margon* in Trento, *Dolomieu* und *Gallo Cedrone* in Madonna di Campiglio, *El Molin* in Cavalese, *‘L Chimpl* in Vigo di Fassa und *Malga Panna* in Moena.

Trento, September 2017

Weitere Informationen über die Destination Trentino gibt es auf [www.visittrentino.info](http://www.visittrentino.info).

**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: [www.visittrentino.info/de/presse/pressemappen](http://www.visittrentino.info/de/presse/pressemappen)

