**ROUTES NAAR DE ULTIEME SMAAKBELEVING IN TRENTINO**

**Fijnproevers kunnen Trentino ontdekken aan de hand van haar streekproducten. De ‘Wine & Flavour’ routes van de regio leiden de toerist op thematische wijze langs de producten en smaken die kenmerkend zijn voor de streek. Van de appels in Val di Non en Val di Sole tot de authentieke kazen in de oostelijke Dolomieten en de beroemde wijngaarden en wijnkelders die de regio telt.**

De mix van het Mediterrane- en Alpenklimaat in Trentino waarborgt een grote variëteit aan pure ingrediënten. De authentieke gastronomie in de provincie onderscheidt zich in diverse eetgelegenheden. Hier kunnen vakantiegangers genieten van typisch Italiaans eten in een van de 146 berghutten, een van Trentino’s acht Michelin sterrenrestaurants of in een van de etablissementen die het keurmerk ‘Osteria Tipica Trentina’ dragen, waar eeuwenoude recepten van vader op zoon worden overgedragen. Een glas mousserende Trentodoc bergwijn mag aan tafel niet ontbreken.

**Route van appels en smaken**

De valleien van Val di Non en Val di Sole in noordwest Trentino omvatten zo’n 7.000 hectare aan appelboomgaarden, waar meer dan 4.000 boeren de enige DOP appels in Italië produceren; het kenmerk voor een beschermd streekproduct. De route van appels en smaken leidt onder andere naar Val di Non waar de consument in het bezoekerscentrum ‘Mondomelinda’ alles kan leren over de zogenaamde Melinda appels.

Tijdens deze route proeft de levensgenieter niet alleen van uitzonderlijke appels, maar ook van peren, kersen, kleine fruitsoorten en groenten, die worden verwerkt in smakelijke sappen, ciders en jams. Een ander kenmerkend product uit deze valleien is de verrukkelijke honing, die de bezoeker kan proeven in Vigo di Ton. Op de weg naar Kasteel Thun, dat dateert uit de 12e eeuw, kan de bezoeker stoppen bij de ‘Mieli Thun’ imkerij waar verscheidene honingsoorten geproduceerd worden.

**Route van kazen uit de Dolomieten**

Trentino heeft veel te bieden voor de kaasliefhebber. Bij de zuivelboerderijen Fiemme Valley en Formae Val di Fiemme in het noordoosten van Trentino worden smaakvolle geitenkazen gemaakt. Proeven van biologische kazen zoals Nostrano d’Inverno en de Caciottakan kan in Valfloriana, waar ook het productieproces uitgelegd wordt. Tevens is het in de zomer mogelijk om Malga Sass met de auto te bereiken, waar vervolgens kan worden genoten van authentieke Italiaanse gerechten. Val di Fassa vherbergt de geheimen van de Ladin cultuur met de beroemde Puzzone di Moene en de smakelijke Cher de Fascia kazen.

Fijnproevers kunnen op deze route ook de smaken ontdekken van andere producten uit de Dolomieten. Het is in Trentino een traditie dat recepten van vader op zoon, generaties lang, worden doorgegeven. Dit zorgt ervoor dat de liefhebber nog steeds de smaakvolle fruittaarten in het centrum van Cavalese kan proeven. Een van de meest bijzondere taarten is de Fiemme Beer taart, die wordt gemaakt door een bierbrouwerij in het dorp Daiano. In hetzelfde dorp kan de bezoeker veel traditionele vleesspecialiteiten uit de regio vinden.

**Een route van smaken en wijnen**

De route van smaken en wijnen begint in Vallagarina, de meest zuidelijke poort naar Trentino en een van de meest toegewijde regio’s in de productie van wijn. Bij een bezoek aan een van de wijnkelders langs de Adige rivier kan de populaire lokale wijn Marzemino Gentile worden geproefd. Trento is de uitgelezen plek om de Trentodoc wijn te leren kennen, waar de druiven voor Chardonnay en Pinot Noir op de heuvels van de omgeving groeien. Verder in het noorden ligt Piana Rotaliana, volgens velen de mooiste wijngaard van Europa. De route eindigt bij de naast elkaar gelegen meren van Santa Massenza en Toblino. De bijzondere setting van kasteel Toblino geeft de witte wijn Nosiola nog net iets meer karakter dan het van nature al heeft. Deze wijn wordt ook wel de heilige wijn genoemd.

Kijk voor meer informatie op: [www.visittrentino.it/nl](http://www.visittrentino.it/nl).

Trento, april 2016