**Kuchnia i wino w Trentino**

**CZAS ŚWIETOWAĆ ZIMĘ**

**Włoski klimat i alpejska tradycja. Kuchnia, jakiej nie znajdziecie nigdzie indziej.**

Trentino to bardzo wyjątkowe miejsce. Prowincja znajdująca się na granicy różnych kultur, krain o różnym klimacie i kulinarnej tradycji będącej mieszaniną potraw   
i składników oraz sztuki gotowania. Delektując się kolacją, doświadczymy delikatnego smaku oliwy znad Gardy, wyrazistego aromatu górskiego sera, dziczyzny i wykwintnej szarlotki przyrządzonej zgodnie z przepisem Habsburgów. Trentino to również region, na terenie którego znajdują się liczne winnice. Delikatnie musujące Trentodoc Spumante, wytworne Marzemino i słodkie Vino Santo - do każdego z posiłków znajdą Państwo idealny trunek.

Nie ważne zatem, czy celebrujemy narciarski dzień w górskiej chacie, próbujemy świątecznych przysmaków, czy bawimy w restauracji z gwiazdkami Michelina – każdy moment zapadnie w pamięci i przywodzić będzie absolutnie piękne wspomnienia.

**Klimat, dbałość i pochodzenie - składniki obowiązkowe**

Różnorodność to słowo które najlepiej charakteryzuje naszą prowincję. Pochodzące z organicznych upraw owoce i warzywa, lokalne piwa, oliwa z oliwek, świeże ryby   
i dziczyzna, wołowina, makarony oraz cała gama różnych gatunków sera – wszystkie wspomniane dobroci pochodzą z Trentino. Odwiedzając naszą prowincję, szybko przekonacie się, że tak wysokiej jakości produkty to wynik wieloletniej pracy   
i doświadczenia tutejszych hodowców i farmerów.

Wiele z naszych produktów posiada apelację DOP, regularnie kontrolujemy jakość dbamy o składniki, z których powstają regionalne specjały. Tak niezwykła troska o szczegóły gwarantuje najwyższy poziom tego, co nabyć można na terenie naszej prowincji.

Wśród szczególnie godnych polecenia specjałów jest wytwarzana nad jeziorem Garda oliwa z oliwek, mortandella, kiełbaski ciuiga, najlepsza na świecie bresaola oraz świeże ryby – pstrągi i palie. Wiele z lokalnych serów powstaje z mleka pochodzącego od krów, które pasą się wyłącznie na alpejskich łąkach; wśród najlepszych gatunków wymienić należy Puzzone di Moena, Vezzena i Trentingrana DOP.

**Trzy szczepy i światowej sławy wino musujące**

Tradycja produkcji wina w Trentino pielęgnowana jest od wieków; dziś możemy poszczycić się trzema endemicznymi szczepami. Niemniej jednak, nie brak nam również nowoczesnych metody wytwarzania tego jakże szlachetnego trunku. Warto wspomnieć, że w 1993 roku **Trentodoc Spumante** zostało uznane jako jedyne prócz Champagne’a wino musujące produkowane metodą *metodo classico* i wyróżnione apalacją D.O.C.

Macie ochotę uczcić święta lub uprzyjemnić sobie dzień na śniegu? Lampka musującego wina będzie najlepszym wyborem.

**Nosiola, Marzemino** i **Teroldego** to nasze endemiczne, acz nie jedyne szczepy. Prócz wspomnianych, z ogromnym powodzeniem uprawia się w Trentino szczep **Müller-Thurgau. Winorośl najlepiej czuje się na stromych, nasłonecznionych stokach Val di Cembra, gdzie gleba jest stosunkowo sucha, a noce dość chłodne. Produkowane tu wino jest na tyle popularne, że w dolinie organizuje się jego święto - Rassegna dei Müller - Thurgau dell'Arco Alpino.**

P**rawdziwi koneserzy wina z pewnością chętnie zajrzą do jednej z tutejszych winnic i osobiście spróbują typowych dla regionu trunków. Dobrym pomysłem będzie również wizyta w Palazzo Roccabruna w Trento, gdzie somelierzy z Enoteca Provinciale organizują wieczory degustacyjne, w trakcie których prezentują całą gamę najlepszych win Trentino.**

**Jarmarki Bożonarodzeniowe**

**W okresie Bożego Narodzenia, w wielu miejscach organizowane są jarmarki bożonarodzeniowe. Przyozdobione światełkami choinki i unoszący się w powietrzu zapach świątecznych specjałów nadaje wyjątkowego kolorytu. Największe jarmarki organizowane są w Trento i Rovereto, niemniej jednak tradycja ta kultywowana jest niemal w każdej dolinie; w okresie od listopada do początku stycznia z pewnością warto odwiedzić również Cavalese czy Canale di Tenno. Jednym z najbardziej typowych świątecznych przysmaków jest Zelten*. Zelten* w języku niemieckim oznacza “rzadkość”, czyli – jak można się domyślić – słowo sugerujące, że to absolutnie wyjątkowy, spożywany jedynie w okresie Bożego Narodzenia smakołyk. Ciasto, zgodnie z tradycyjnym przepisem, piecze się niemal w każdej rodzinie, a jego skład stanowią suszone owoce, orzechy, cynamon oraz rum lub grappa.**

Wśród innych lokalnych specjałów wymienić warto *carne salada* - solone mięso z fasolą (przyrządzane głównie w Canale di Tenno), miód, suszone wędliny, owocowe syropy, regionalne sery i, oczywiście, aromatyczne grzane wino.

**Posiłek w górskiej chacie, czyli prawdziwa uczta dla podniebienia**

Chcąc w pełni poznać koloryt i klimat Trentino, koniecznie zajrzyjcie do jednej z górskich restauracji. Wiele z nich usytuowanych jest tuż przy stoku, a co również ważne, większość oferuje najwyższej jakości dania w stosunkowo przystępnych cenach. Absolutnie godne polecenia są Fienile Monte - znajdująca się przy szlaku Sella Ronda tuż nad Canazei restauracja, Baita Checco w regionie Catinaccio powyżej Vigo di Fassa, Rifugio Meriz w Andalo oraz Rifugio Doss del Sabion w Pinzolo. Bez wątpienia najbardziej nastrojową pora na spożycie w górach pysznego posiłku jest wieczór, czas, gdy monumentalne wierzchołki gór spowija ciemność, a wokół panuje głęboka cisza. Kontrast między zapadającą w sen naturą, a gościnnością i ciepłą atmosferą jest naprawdę niezwykły. Szczególnie polecamy zajrzeć do Rifugio Fuciade, Capanna Cervino oraz Malga Millegrobbe. Alternatywną do wyciągu formą dotarcia do górskiej chaty są rakiety śnieżne, niemniej jednak, gdy po całym dniu spędzonym na nartach czujecie się nieco zmęczeni, zachęcamy do skorzystania ze skutera śnieżnego.

**Sześć restauracji z gwiazdkami Michelina**

Kulinarna tradycja i bogactwo dostępnych składników sprawiają, że Trentino to prawdziwie rajska kuchnia, w której gotują najlepsi szefowie.

W tej chwili aż sześć znajdujących się na terenie prowincji restauracji wyróżnionych jest gwiazdkami Michelina, w tym leżąca na południe od Trento, w miejscowości Locanda Margon restauracja Alfio Ghezzi. W listopadzie 2016, jako pierwszy szef we Włoszech Ghezzi zdobył drugą gwiazdkę Michelina.

W każdej z wymienionych restauracji znajdziecie nie tylko wyborną kuchnię, ale   
i wyjątkowa, bardzo ciepłą atmosferę. Jednym z najbardziej wykwintnych dań, jakie spróbować można w Trentino jest przyrządzane przez Stefano Ghetta w restauracji ‘L Chimpl *Uovo Soffice di Tamion.* Jajko w koszulce serwowane jest w otoczeniu bogatych smaków – pochodzącego z okolicznych pól szpinaku, sera Cuor di Fassa oraz czarnych trufli, które rosną w Monte Baldo, nad jeziorem Garda.

**Pizza: klasyka włoskiej kuchni z regionalną nutą**

Rodzice mogą odetchnąć – witamy w krainie pizzy! To jakże uwielbiane przez dzieci danie smakuje w Trentino naprawdę wybornie. Niemniej jednak, pizza to nie tylko propozycja dla najmłodszych; przyrządzana z różnych rodzajów mąki, z wybornymi dodatkami w postaci prosutto z dziczyzny, oliwek, sera Trentingrana i pochodzącej znad Gardy oliwy połechta również podniebienie dorosłych.

[www.visittrentino.info/wloskim-stylu](http://www.visittrentino.info/wloskim-stylu)

[www.visittrentino.info/gorskich-restauracji](http://www.visittrentino.info/gorskich-restauracji)

Trento, październik 2017