**ЗНАКОМСТВО С ДЕЛИКАТЕСАМИ ИЗ ТРЕНТИНО**

**Трентино находится на границе двух климатических зон и двух кулинарных культур. В одних блюдах запросто могут использоваться ингредиенты   
из разных регионов: например, оливковое масло с берегов озера Гарда и сыры и мясные изделия из горных ферм. А ещё стоит вспомнить яблоки из долины Валь-ди-Нон и великолепные вина из разных терруаров региона. В Трентино производят игристое вино Trentodoc, элегантное красное вино Marzemino, десертное вино Vino Santo – каждый найдёт что-то на свой вкус. Попробовать местные блюда стоит и в горных хижинах, и в «мишленовских» ресторанах, и в городских пиццериях – и можете быть уверенными, что они вам понравятся.**

**ВЕСЕННИЕ КУЛИНАРНЫЕ И ВИННЫЕ ФЕСТИВАЛИ В ТРЕНТИНО**

Даже весной, когда сельскохозяйственный сезон только вступает в свои права, в Трентино проводят несколько интересных кулинарных и винных фестивалей, посвящённых местным деликатесам.

**1-30 апреля, DiVinNosiola**

Энофестиваль DiVinNosiola посвящён винограду Нозьола и десертному вину Vino Santo. Оно производится именно из этого сорта с применением многовековых рецептов. Мероприятия проводятся в разных местах долины Валле-дей-Лаги и в Тренто – столице Трентино.

Подробнее: [www.visittrentino.info/en/guide/events/divinnosiola\_e\_958136](http://www.visittrentino.info/en/guide/events/divinnosiola_e_958136)

**7-28 апреля, Путь спаржи с грядки на тарелку**

Белая спаржа Zambana – типичный локальный овощ из региона Трентино. Она созревает в апреле и используется как деликатес для самых вкусных весенних блюд. Многочисленные региональные мероприятия расскажут туристам обо всём пути спаржи от грядки до кухонь местных хозяек и лучших ресторанов и затем на тарелки самых разборчивых гурманов.

Подробнее: [www.visittrentino.info/en/guide/events/asparagus-from-the-field-to-the-table\_e\_3727971](http://www.visittrentino.info/en/guide/events/asparagus-from-the-field-to-the-table_e_3727971)

**19-22 апреля, CHOCOMUSIC**

Площадь Cesare Battisti в Рива-дель-Гарда на несколько дней превращается   
в площадку для гастрономического и музыкального фестиваля CHOCOMUSIC.   
В программе – кулинарные мастер-классы для детей и взрослых, дегустации и концерты под открытым небом.

Подробнее: [www.gardatrentino.it/en/Chocomusic-Riva-del-Garda-Lake-Garda](http://www.gardatrentino.it/en/Chocomusic-Riva-del-Garda-Lake-Garda)

**24-26 мая, Cerevisia**

Cerevisia – фестиваль, посвящённый крафтовому пиву, которым славится городок Фондо в долине Валь-ди-Нон. Все секреты производства вам, может, и не раскроют, но вдоволь попробовать дадут точно.

Подробнее: [www.cerevisiafestival.com](http://www.cerevisiafestival.com)   
  
  
**ДЕЛИКАТЕСЫ ИЗ ТРЕНТИНО**

Кухня Трентино богата и разнообразна. В регионе произрастают фрукты и овощи, производятся великолепные алкогольные напитки (вино, пиво, граппа),   
в реках и озёрах водится отличная форель, в горных фермах изготавливаются сыры и мясные деликатесы, из оливок с берегов озера Гарда давится великолепное оливковое масло. Из числа местных сыров обратите внимание   
на Puzzone di Moena, Vezzena и Trentingrana DOP.

**УНИКАЛЬНЫЕ МЕСТНЫЕ ВИНА**

Терруары Трентино идеальны для выращивания винограда и производства великолепного вина. С 1993 года по традиционному методу шампанских вин   
в регионе выпускают и игристое вино **Trentodoc**. При этом в 2015 году винодельня Ferrari заняла первое место на конкурсе производителей игристых вин, обогнав два дома шампанских вин из Франции.

Автохтонные сорта **Нозьола**, **Марцемино** и **Терольдего** используются для производства уникальных вин. Хорошо себя в климате Трентино чувствует и сорт Мюллер-Тургау. Всего в регионе более 500 вин, которые достойны указывать на этикетке аббревиатуру D.O.C. Хотите попробовать лучшие из них? Посетите **Palazzo Roccabruna** в Тренто, где проводят профессиональные и туристические дегустации.

**СЕМЬ РЕСТОРАНОВ СО ЗВЁЗДАМИ MICHELIN**

В Трентино много хороших ресторанов и отличных шеф-поваров. Семь из них удостоены звёзд Michelin. В Тренто это ресторан **Locanda Margon**, в котором свои кулинарные шедевры создает **Альфио Гецци** (**Alfio Ghezzi**). Если приедете в Валь-ди-Фасса, то непременно забронируйте столик в **‘L Chimpl**, чтобы отведать блюдо **Uovo Soffice di Tamion** от Стефано Гетта (Stefano Ghetta) – нежное яйцо со шпинатом, местным сыром Cuor di Fassa и чёрными трюфелями, собранными на склонах горы Монте-Бальдо в окрестностях озера Гарда.

В Мадонна-ди-Кампильо есть несколько «мишленовских» ресторанов: **Dolomieu** с шефом Давиде Рангони (Davide Rangoni), **Gallo Cedrone** в отеле Bertelli   
с шефом Сабино Фортунато (Sabino Fortunato) и **Stube dell'Hermitage** с шефом Джованни д’Алитта (Giovanni D'Alitta). В Валь-ди-Фьемме это ресторан **El Molin** в Кавалезе с шефом Алессандро Джилмоцци (Alessandro Gilmozzi). В Валь-ди-Фасса в Моэне это ресторан **Malga Panna** и его шеф-повар Паоло Доней (Paolo Donei).   
  
**LATTE IN FESTA**

Свежая зелень на альпийских лугах, ароматные травы и цветы, чистейшие вода и воздух. Всё это делает молоко трентинских коров совершенно особенным.   
Из него производят масло, сыры и другие молочные продукты высочайшего качества. Всё это вы можете отведать на «молочном» фестивале **Latte in Festa**, который летом 2019 года пройдёт в 11 разных городах Трентино.

Подробнее: [www.visittrentino.info/en/articles/food-and-wine/milk-festival](https://www.visittrentino.info/en/articles/food-and-wine/milk-festival)

**CHEESENIC**

CHEESENIC – это рестораны, фермы и горные отели, нанизанные на нитку маршрута Dolomites Cheese Route, посвящённого лучшим сырам региона Трентино. Организованные пикники с сырными продуктами будут проводиться во всех Доломитах от Валь-ди-Фьемме до Примьеро с июня по сентябрь 2019 года.

Туристы могут взять заранее приготовленную корзину для пикника и отправиться на пешую или велосипедную прогулку самостоятельно. Например, в ресторане Malga Civertaghe в Сан-Мартино-ди-Кастроцца получить сырную тарелку, упакованную для пикника, можно будет с июня по сентябрь в любой день. Помимо сыров в корзине вы найдёте мясные нарезки, свежий хлеб, штрудель и другие сладкие пироги, а также пиво, вино или яблочный сок. И всех желающих шеф-повар Фабио научит по уникальному рецепту готовить плавленый сыр, который служит лучшей закуской для крафтового пива “Bionoc”.

**УНИКАЛЬНЫЕ МЕСТА ДЛЯ ОБЕДОВ И УЖИНОВ**

Обед или ужин в Трентино – это не просто приём пищи. Вы можете наслаждаться местными блюдами посреди озера, в старинном замке или в красивом лесу, впитывая в себя историю, культуру и традиции. Поужинать при свечах на лодке можно будет на **озере Лавароне**. В долине Вальсугана гостей принимает средневековый замок **Pergine**. В природном парке Адамелло-Брента отужинать на природе приглашает ресторан **Malga Nambi**.

Более полная информация о кулинарных и винных традициях Трентино на нашем сайте:  
[www.visittrentino.info/en/taste/food-wine](https://www.visittrentino.info/en/taste/food-wine)

[www.visittrentino.info/en/Food-Wine\_pd\_1995769](http://www.visittrentino.info/en/Food-Wine_pd_1995769)