**Дороги вкусов и сертифицированное производство**

**Рассказ о регионе продолжается за столом**

**Тихие и игристые вина Trentodoc, продукты сыроварен (от молока до сыра), фрукты и овощи (преимущественно яблоки). Три столпа агропищевой промышленности в Трентино, к которым нужно прибавить более изысканные традиционные блюда, аутентичные деликатесы для настоящим гурманов: от горного меда до ремесленного пива**

Вкусы и ароматы, рождающиеся из традиций и древних знаний. Вина, альпийские сыры, яблоки и другие мелкие фрукты, форель и лосось, выловленные в чистейших водах местных источников, и многие другие яства Трентино без слов рассказывают о регионе, экологично и устойчиво.

Чистейший воздух Доломитов и особая морфология гор придают здешним **винам** особые ароматы, делая уникальное Трентино одним из важнейших горных винодельческих регионов в Италии и всей Европе.

Важно также отметить, что здесь производятся вина из автохтонных сортов со статусом DOC Trentino (**Нозиола**, из которого также производят **Vino Santo**, в долине Валле-дей-Лаги, **Марцемино** в Валлагарине, **Терольдего** на равнине Пиана-Роталиана),а также **Мюллер-тургау**, которому идеально подошла среда долины Валле-ди-Чембра.

Сложно устоять перед искушением поднять бокальчик с задорными горными пузырьками Made in Trentino, ведь **игристые вина Trentodoc** превосходно подходят как для аперитивов, так и для сопровождения ужина. Продукт столь высокого качества с мировой славой лучше всяких слов рассказывает о регионе с его природой и горами. Если для производства тихого вина зачастую достаточно нескольких месяцев, то для Trentodoc – игристого вина, произведенного классическим методом, – требуется намного большее времени: от 15 месяцев, как установлено правилами, до 10 лет для статуса grande riserva. На страже технологий производства этих вин стоит Istituto Trento Doc, основанный в 1984 году.

Не будем забывать и **граппу**, которая помогает поднять дух и добавить еще больше душевности дружеским посиделкам у камина. Есть три основных вида алкогольных напитков: те, которые изготавливаются из винограда; те, которые предназначены для выдерживания; и те, которые производятся из мезги смеси сортов. Но все они имеют знак качества Trentino Grappa.

На пастбищах Трентино производится около **70 тысяч центнеров молока** высшего качества, получаемого от коров, живущих в экологически чистом регионе и пасущихся на высокогорных пастбищах со свежайшей травой и цветами, и кристально чистой водой. Это уникальное место предлагает нам не менее уникальные угощения: кроме качественного свежего молока здесь также производят масло и сыры, в которые вложены опыт, страсть, огромное внимание к деталям, а также кропотливый ручной труд пастухов и животноводов, работающих ежедневно в 300 с лишним действующих скотныхдворах. Вишенка на торте – это сыр **Трентиграна**, который наряду с сырами **Пуццоне ди Моэна**, **Спресса из долины Джудикарие** и **Веццена**, производимыми Альтипьяни-Чимбри, получил статус DOP. Сыры **Казолет** из долины Валь-ди-Соле, **Тозела** и **сливочное масло Ботиро** из долины Примьеро контролируются ассоциацией Slow Food.

Символ региона – вкусные, сочные, натуральные и питательные **яблоки** **Трентино**, выращиваемые практически на всей его территории. Особенно славятся яблоки из долины Валь-ди-Нон, хрустящая консистенция и аромат которых обусловлены особыми климатическими условиями, уровнем освещенности и характеристиками почвы. Особую роль играет уровень освещенности здешних долин, составляющий две тысячи пятьсот солнечных часов в год, что и обеспечивает оптимальное созревание плодов. **"Яблоки Валь-ди-Нон"** – первые и единственные итальянские яблоки, получившие статус **DOP**, признаваемый во всей Европе. Среди множества выращиваемых здесь сортов особенно выделяются следующие три: **Канадский ренет**, богатый антиоксидантами и невероятно вкусный в печеном виде, ведь именно его используют для приготовления знаменитого штруделя; **Ред Делишес** (знаменитое яблоко Белоснежки), который отлично подходит для десерта или полдника; и хрустящий **Голден Делишес,** самый популярный сорт, широко распространенный в Европе и горячо любимый в Италии. В реестре наименований мест происхождения Европейского союза также зафиксирован статус **IGP** для восьми сортов яблок, выращиваемых в Трентино: Голден Делишес, Ред Делишес, Гала, Фуджи, Моргендуфт, Ренет, Гренни Смит, Пинова. Все эти сорта обладают особыми параметрами, жестко закрепленными в нормативных документах. Средний годовой объем производства составляет около 500 тысяч тонн.

**Дороги вина и вкусов**

На всей территории региона есть посевные площади, винодельни, фермы и сельскохозяйственные производители, которые работают над созданием самой высококачественной продукции агропищевого сектора. Инструментом для исследования деликатесов агропищевого сектора Трентино могут стать **три** **Дороги вина и вкусов**, на которых располагаются традиционные производственные предприятия региона: **Дорога вина и вкусов Трентино, Дорога яблок и вкусов долин Валь-ди-Нон и Валь-ди-Соле и Дорога сыров Доломитовых Альп.** www.tastetrentino.it

**Знак качества Трентино**

**Знак качества Трентино** был создан в 2017 году и гарантирует место происхождения и место изготовления, обеспечивает полную отслеживаемость и соответствие установленным стандартам качества и строгим правилам производства. Фирменные продукты могут быть выпущены на рынок с этим уникальным значком только после проверки производственного процесса. Список продуктов, обладающих данным гарантом качества, увеличивается из года в год. В настоящее время им обладают товары из следующих агропродовольственных категорий: **молоко, сыр, масло, яблоки, мясо и колбасы, форель и лосось, зелень и овощи**, **пиво** и **продукты фруктовая продукция**. В 2020 году ассортимент продуктов со знаком Marchio Qualità Trentino пополнился **фруктовыми уксусами и сидрами**, а также **трентинскими яйцами**. (www.trentinoqualita.it)

**Все больше био-продукции**

Более экологичное производство с заботой о биоразнообразии. Так звучит одна из целей в рамках политики развития сельской местности региона, установленной трентинской системой сельского хозяйства для 2020 года. Сегодня благодаря работе 1214 работников сектора органическая продукция составляет **6**% от общего объема сельскохозяйственной продукции Трентино. В ней преобладают мелкие фрукты и овощи, зелень и лекарственные растения, виноград, кормовые культуры. На территории региона образовано уже четыре **био-района**. Это зоны, где фермеры, жители городов, туроператоры, ассоциации и административные учреждения заключают соглашение для устойчивого управления местными ресурсами, начиная с биологической модели производства и потребления. Интересный факт: Тренто – это наиболее крупная сельскохозяйственная коммуна Трентино, которая насчитывает около **1500 гектаров** пахотной земли. Регион характеризует большая площадь возделываемой земли (не только под постоянными угодьями) и, прежде всего, социальная и агрономическая среда, где большое внимание уделяется органической продукции: **30%** от общего объема производства имеет **био-сертификаты**.

(p.p.)