

## A TRENTO DENOMINAZIONE DI ORIGINE CINEMATOGRAFICA: VINO E PROIEZIONI

1 Settembre 2017



TRENTO – Parte la vendemmia nelle valli trentine e le città e i borghi di montagna si preparano a ospitare eventi e feste. Si aprono le cantine e le distillerie per visite guidate e degustazioni in attesa di festeggiare la vendemmia.

A Trento il 15 settembre, a partire dalle ore 17, si svolge una rassegna che quest'anno compie 10 anni: Doc-Denominazione di origine cinematografica ([www.tastetrentino.it/DOCCinema](http://www.tastetrentino.it/DOCCinema)), che unisce la passione per il cinema a quella per i vini regionali.

Per le vie del centro e tra i palazzi nobili di Trento – città ricca di storia e di arte, crocevia di culture europee – si fanno degustazioni di prodotti enogastronomici, si visitano le cantine e al Teatro Sociale di piazza Cesare Battisti si assiste sotto le stelle alla proiezione di un film

dedicato alla storia del cinema, rigorosamente con un calice di grappa trentina da degustare.

In ogni piazza e in ogni palazzo del capoluogo viene presentato un vino tipico del Trentino, creando così un viaggio virtuale attraverso le zone enologiche più importanti del territorio: dalla Valle dei Laghi con il Vino Santo alla Piana Rotaliana con il Teroldego, dalla Vallagarina con il Marzemino alla Valle di Cembra con il Müller Thurgau, fino alle colline del capoluogo con il Trentodoc.

Oltre agli ottimi prodotti gastronomici a Palazzo Firmian si degusta il Teroldego Rotaliano, a Palazzo Lodron il Marzemino, a Palazzo Thun e nella Torre Mirana si beve Müller Thurgau, a Palazzo Roccabruna il Trentodoc e al castello del Buonconsiglio viene presentato il Vino Santo. A ogni tappa, inoltre, c'è la possibilità di fare visite guidate per scoprire la storia e le curiosità di ogni palazzo e di assistere a concerti di musica folcloristica.

Punto di riferimento per la storia enologica regionale è Palazzo Roccabruna, prestigiosa sede dell'enoteca provinciale del Trentino e vetrina delle eccellenze enologiche locali. Qui si visitano sale piene di storia delle antiche famiglie nobiliari e si degustano le prelibatezze trentine dello chef **Marcello Franceschi** del famoso ristorante Al Forte Alto di Nago: dalla spuma di trota al fil di fumo ai ravioli di pasta all'uovo e farina di canapa ripieni di lavarello del Garda. La manifestazione termina nella centralissima piazza Cesare Battisti dove, dopo un brindisi conclusivo a base di grappa trentina, si assisterà alla proiezione del film.

La rassegna è un'ottima occasione per passeggiare tra le strade e le piazze di Trento, fermarsi nei suoi ristoranti storici come la raffinata Osteria Le Due Spade, Ai Tre Garofani e Ristorante al Vò; scoprire le cantine e le distillerie della zona e fare escursioni nei dintorni, sempre all'insegna del buon vino e del cibo regionale.

Tra le visite, assistite e organizzate dalla Strada del vino e dei sapori ([www.stradavinotrentino.com](http://www.stradavinotrentino.com)), ci sono luoghi incantevoli immersi nella natura come il lago di Toblino, dove si cammina con la brezza del lago di Garda fino alla centrale idroelettrica di Santa Massenza, l'impianto più potente del Trentino, scavato nella roccia a 600 metri di profondità.

È un edificio considerato storico, realizzato dall'architetto **Giovanni Muzio**, dove si fanno interessanti visite guidate. Salendo un in alto si arriva nel piccolo paese di Santa Massenza, il comune italiano con la più alta concentrazione di distillerie di grappa; qui si visitano le cantine storiche come Casimiro o Maxentia, dove si degustano grappe di Nosiola e di Vino Santo oltre a un vino passito prodotto nella Valle dei Laghi.

Si prosegue, poi, lungo una stradina panoramica che costeggia il lago fino al castello di Toblino, un luogo incantato, circondato dall'acqua dove l'atmosfera è fiabesca: si narra, infatti, che il luogo fosse anticamente abitato da fate, a cui venne dedicato un tempietto. Da 50 anni il castello ospita un ristorante panoramico dove si degustano piatti regionali e si bevono ottime etichette di vino trentino.

Un'altra escursione nei dintorni di Trento è la Piana Rotaliana, che Cesare Battisti nel 1905 definì "il giardino vitato più bello d'Europa", da scoprire in sella a una bicicletta: si attraversano dolci pendii ricoperti di vigneti e punteggiati da masi dove l'ospitalità è sacra. Maso Poli, nato nel 1700 e gestito da 3 sorelle vignaiole della famiglia Togn, è una cantina ristrutturata e panoramica, un balcone sulla Val d'Adige.

C'è anche il Molino dei Lessi, dove si produce uva Johanniter biologica. Pedalando si arriva alla Trattoria Vecchia Sorni, dove lo chef **Lorenzo Callegari** propone un ottimo sformatino di comede, spinacio selvatico con fiori di Calendula e formaggio della Val di Bresimo. Qui, come nei masi della zona, si può bere un ottimo Teroldego, il vino principe della Piana Rotaliana. Nei primi tre giorni di settembre si terrà il Settembre rotaliano con mostre, passeggiate, menu speciali e degustazioni ([www.settembrerotaliano.it](http://www.settembrerotaliano.it)).

Dal 2 settembre fino al primo ottobre si svolge la manifestazione VendemmiAmo, con visite guidate alle cantine, picnic tra i vigneti e degustazioni.

Infine, poco fuori Trento, assolutamente da non perdere è l'escursione a Mezzocorona dove si visita Palazzo Martini, storico edificio nobiliare risalente alla seconda metà del XVII secolo, e dove si prende la funivia per scoprire un piccolo angolo di paradiso: si sale fino a un luogo incantato dove non esistono auto né moto e dove c'è solo un albergo; qui, a 887 metri d'altezza, si trova il vigneto di **Nadia**, una giovane trentina che ha scelto di coltivare uve di Pinot nero e bianco e Chardonnay e che a novembre produrrà le prime bottiglie di spumante. Vive in una ex riserva di caccia e abita in una casa del 1772 dove offre un ottimo strudel tradizionale.

Durante le escursioni è possibile alloggiare in accoglienti masi o in agriturismi che producono ottimi vini da degustare e da comprare: maso Cobelli, a Sorni, e Maso Grener, a Lavis.