

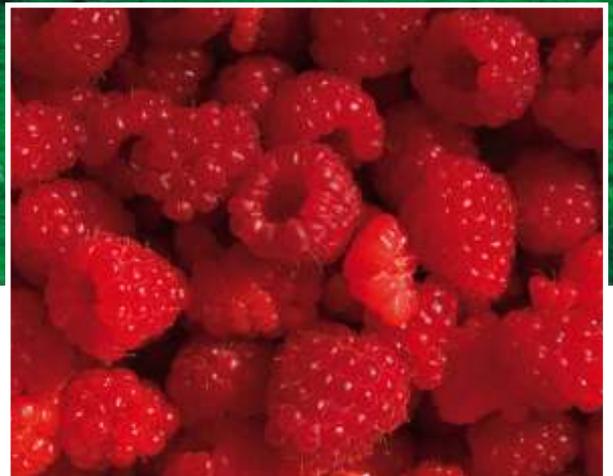
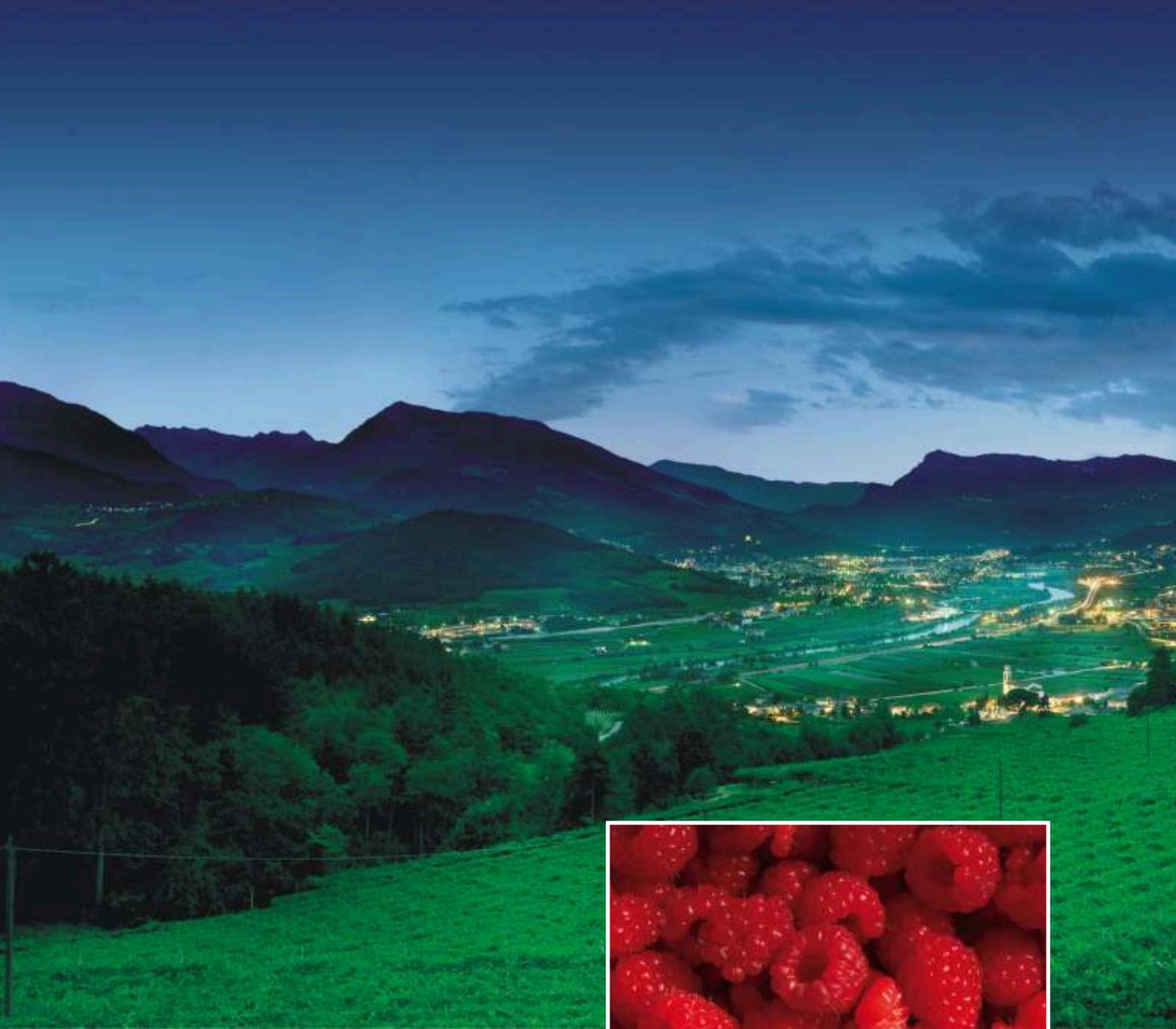


TRENTINO
esperienze vere

STRADE DEL VINO E DEI SAPORI

Alla scoperta
dei prodotti del territorio

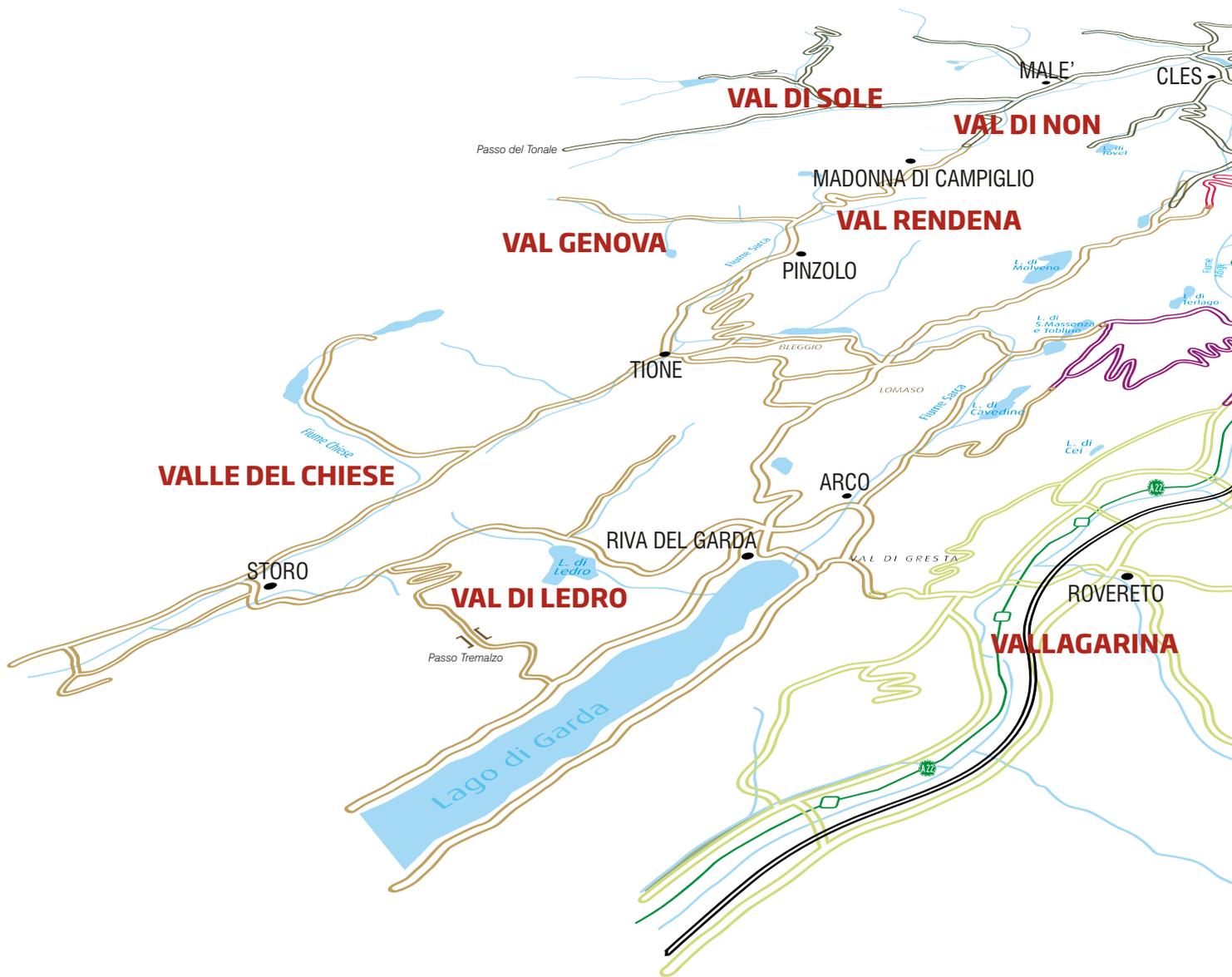
VISITRENTINO.IT



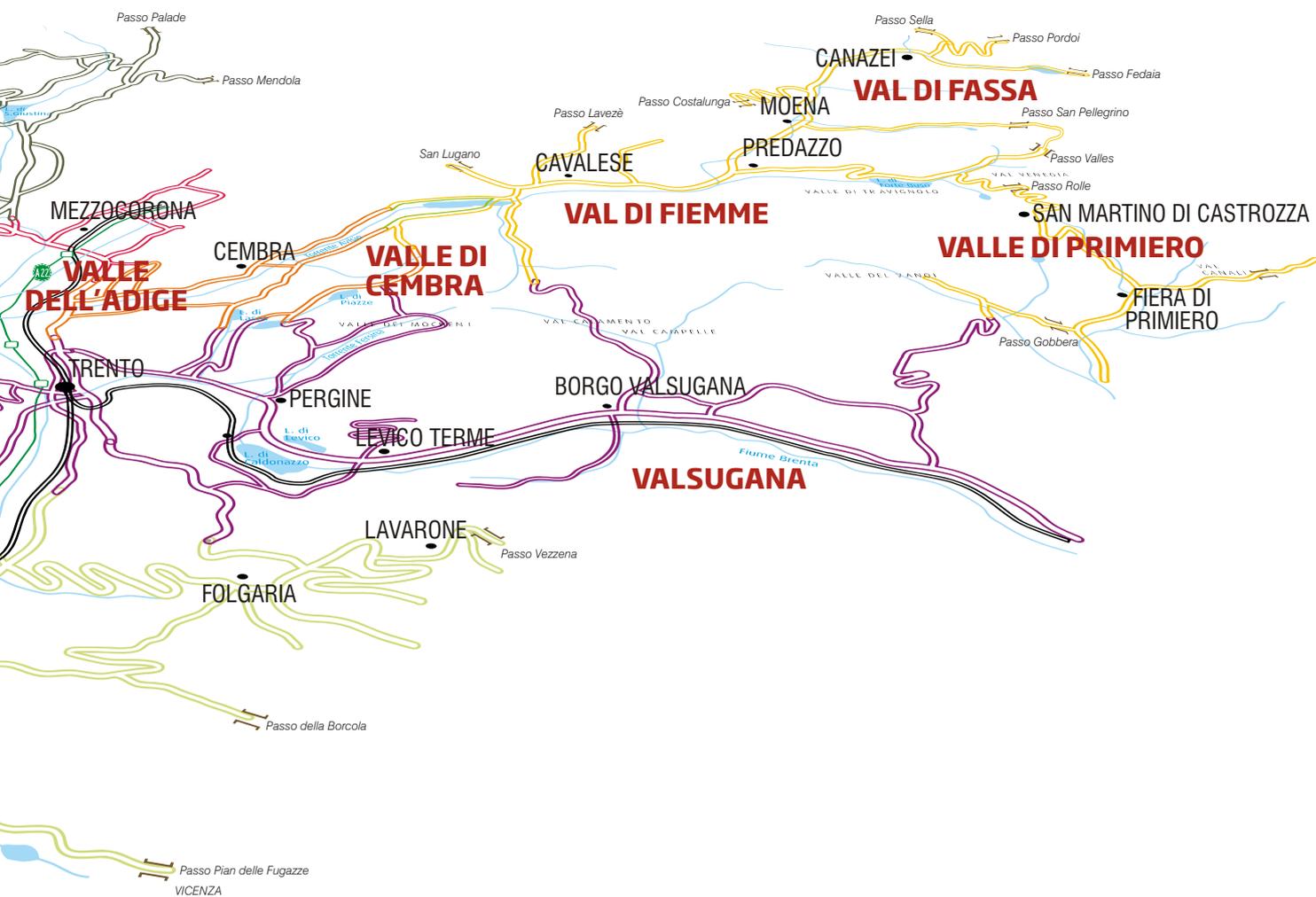


In Trentino puoi trovare un mondo di sapori e saperi. La terra da sempre è generosa con i suoi abitanti fornendo materie prime di grande qualità. Prodotti che nella maggior parte dei casi vengono elaborati e trasformati secondo antiche tradizioni tramandate di padre in figlio, diventando delle autentiche eccellenze enogastronomiche. Ogni valle del Trentino racconta storie scritte dall'uomo attraverso il suo duro lavoro nei campi. Fatica ampiamente ricompensata dalla qualità del frutto coltivato e dagli apprezzamenti dei tanti ospiti che frequentano questi luoghi alla scoperta di prelibatezze enologiche e gastronomiche oggi sempre più rare.

un territorio da gustare



- **** Classificazione alberghi
- ⊗⊗⊗⊗ La classificazione degli agriturismi in Trentino avviene con le margherite sulla base della somma del punteggio ottenuto dai requisiti strutturali e della qualità del servizio, del contesto produttivo e naturalistico e del contesto ricreativo, culturale e sportivo.
- 🏠 Agriturismo con servizio pernottamento
- 🍴 Agriturismo con servizio ristorazione
- 🍷 Strutture aderenti al club Osteria Tipica Trentina che fanno dei prodotti e delle tradizioni locali la propria filosofia attraverso l'osservanza di un rigido disciplinare.
- (n) i numeri segnati all'interno degli itinerari indicano le strutture riportate negli elenchi.



- p. 7 Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole
- p. 17 Strada dei Formaggi delle Dolomiti
- p. 27 Strada del Vino e dei Sapori dal Lago di Garda alle Dolomiti di Brenta
- p. 35 Strada del Vino e dei Sapori della Vallagarina
- p. 45 Strada del Vino e dei Sapori Trento e Valsugana
- p. 55 Strada del Vino e dei Sapori della Piana Rotaliana
- p. 55 Strada del Vino e dei Sapori Colline Avisiane, Faedo, Valle di Cembra

www.stradedelvinodeltrentino.it



- vini 
- grappe e distillati 
- formaggi 
- carni e insaccati 
- pesci 
- olio 
- mele 
- piccoli frutti 
- farine 
- miele 
- castagne 
- birra 
- acqua 
- frutta e verdura 
- asparagi 





Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole

Le Valli di Non e di Sole ricche di storia, cultura e tradizioni, offrono al visitatore un'interessante proposta di scoperta del territorio attraverso i prodotti posti al centro di un nascente turismo rurale ed enogastronomico. In questo angolo del Trentino si estende un grande frutteto di circa 7.000 ettari dove oltre 5.000 agricoltori producono prevalentemente tre varietà di mele che dal 2003 possono fregiarsi del prestigioso riconoscimento concesso dall'Unione Europea "D.O.P. Mela Val di Non". Nelle zone più elevate è diffuso l'allevamento dei bovini. Il pregiato latte viene utilizzato per produrre ottimo burro e diversi tipi di formaggi come il "Trentingrana", il Casolét, il Montesòn e i diversi nostrani. Non si possono tralasciare il Gropello di Revò, ottimo vino di colore rosso rubino, che si ottiene dall'omonimo vitigno antico, e la Mortandela affumicata, salume tipico della Valle di Non.

Alla "Terrazza dei Sapori", punto vendita della Strada della Mela, potrete trovare tutta la gamma di prodotti tipici delle Valli di Non e di Sole, ottenuti con lavorazione artigianale. Oltre alla vendita, incontri a tema, degustazioni e gustose merende o spuntini veloci. Orario di apertura: tutti i giorni dalle 9.00 alle 24.00. Terrazza dei Sapori, via Nazionale, 2/b, Cagnò, tel. 0463 432699, cell. 349 8866844.



Primo itinerario

La Val di Non: non solo mele



1 Il nostro itinerario inizia all'imbocco della Val di Non. Dalla località Rocchetta, confine naturale tra la Piana Rotaliana e la Valle di Non, si può arrivare in breve tempo a Segno di Taio dove si può raggiungere Mondomelinda (19). Il centro visitatori accoglie tutti coloro che vogliono saperne di più sulla coltivazione e produzione delle mele che nel 2003 hanno ottenuto il riconoscimento di prodotto a Denominazione di Origine Protetta (D.O.P.).

2 Proseguendo in direzione Cles si raggiunge l'abitato di Taio e quindi si sale al paese di Tres, dove è possibile visitare l'unica azienda (18) che in valle produce il Sidro di mela, una bevanda leggermente frizzante a basso grado alcolico ottenuta facendo fermentare il succo di spremitura delle mele.

3 Da Tres è poi possibile proseguire per Vervò e quindi per l'altopiano della Predaia, dove si alternano praterie e fitti boschi di conifere, un posto ideale per chi

ama la tranquillità e le lunghe passeggiate nella natura in uno scenario di assoluto relax.

4 Proseguendo in direzione nord si arriva a Smarano e Coredò dove, nelle macellerie presenti in zona (29, 30), è possibile conoscere i metodi di lavorazione della "Mortandela affumicata della Valle di Non", presidio Slow Food.

5 Da Coredò si può scendere in direzione Cles e da qui dirigersi verso Cagnò dove non può mancare una visita alla Terrazza dei Sapori: qui è possibile conoscere, assaggiare ed acquistare i prodotti dei soci della Strada della Mela.

6 Da qui si prosegue per i paesi di Cagnò, Revò, Romallo e Cloz dove si possono visitare alcune cantine produttrici di Gropello di Revò (1, 2, 3, 4), un vino ottenuto dall'omonimo vitigno autoctono coltivato sulle sponde del lago di Santa Giustina.

7 Proseguendo dopo il paese di Cloz si attraversa l'abitato di Brez e in pochi minuti si arriva a Fondò, raggiungendo così l'alta Val di Non, zona caratterizzata da ampie praterie e ricchi pascoli e luogo storico di produzione del famoso Trentingrana (25, 26, 27).

da non perdere

Adotta un Melo!

Tra aprile e maggio la Val di Non si dipinge di bianco! È questo infatti il periodo della fioritura dei meleti che ricoprono l'intero territorio della Val di Non. Non perdere questo spettacolo, è un regalo che madre Natura ci concede solo per pochi giorni, un'occasione per tuffarti in un mare di boccioli candidi e dal profumo delicato. Soggiornando in agriturismo potrai conoscere una delle famiglie che coltivano con amore la famosa "mela della Val di Non", scoprirne i segreti, ascoltarne la storia, assaggiare le tante varietà e i suoi derivati. Durante la primavera inoltre potrai prenderti cura di una pianta di mele! L'iniziativa "Adotta un Melo" infatti ti permette di scendere nei frutteti assieme al contadino e scegliere un albero da "adottare" e personalizzare apponendovi una targhetta col tuo nome. Per tutti i mesi a seguire sarà l'agricoltore ad occuparsi con amore del tuo nuovo amico, ed in autunno, potrai tornare con la tua famiglia per ricevere una cassetta di mele frutto del tuo albero personale!

**Ingredienti per 4 persone**

- 1 kg di farina di frumento
- 250 gr di zucchero
- 200 gr di burro
- 3 tuorli d'uovo
- 450 gr di latte
- scorza di limone grattugiata
- 100 gr di lievito di birra
- 10 gr di sale

Brazedèl

Si scioglie il lievito di birra in poca acqua tiepida e si impasta con la farina, aggiungendo il sale, il burro ammorbidito a pezzetti, i tuorli d'uovo, lo zucchero, il latte tiepido. Si lavora la pasta fino ad ottenere una consistenza morbida, ma compatta e la si pone su un piano, coperta da un panno, lasciandola lievitare per circa un'ora, alla temperatura di 26 °C. Si impasta poi ancora per qualche minuto e si divide la pasta a metà lavorando ognuna delle due parti con le mani in modo da ottenere due rotoli che vengono intrecciati tra loro e uniti in modo da formare un cerchio. Si lascia ulteriormente lievitare per altri 45 minuti, sempre ad una temperatura di 26 °C, si spennella quindi la superficie con un uovo sbattuto e si cuoce in forno, a 220 °C, per 15-20 minuti, fino a che la ciambella non raggiunge un bel colore ambrato. Si conserva in luogo asciutto per due o tre giorni.

Secondo itinerario

Alla scoperta della Val di Sole: terra del Casolèt



- 1** Nella bassa Val di Sole si trovano ancora coltivazioni di mele, che si diradano gradualmente mano a mano che si risale la valle. La Val di Sole è la patria indiscussa del famoso formaggio Casolèt (presidio Slow Food), che è possibile acquistare nei caseifici presenti in zona (42, 43, 44).
- 2** A Bozzana di Caldes piccoli frutti, marmellate e confetture arricchiscono il nostro itinerario alla scoperta dei sapori della Val di Sole (47).
- 3** Nella media e nell'alta Val di Sole meritano senz'altro una deviazione le caratteristiche valli laterali di Rabbi e di Pejo, famose per le acque termali (109).
- 4** In questa valle dove le acque hanno poteri curativi, non può mancare un allevamento di pesci (48). A Monclassico la visita ci porterà a scoprire due pesci d'acqua dolce: la trota e il pregiato salmerino. L'impianto ittico è alimentato da una sorgente di acqua pura e fresca che consente l'allevamento di assoluta qualità.
- 5** Per gli appassionati del miele una visita è d'obbligo a Pellizzano dove oltre ad ottimi mieli si produce una cera protettiva per legno, a base di pura cera d'api, ideale per mobili antichi e legno in genere (46).

da non perdere

Il Casolèt nella cucina solandra

L'ultima settimana di agosto è dedicata al re dei formaggi solandri: il Casolèt. Durante la manifestazione sono in programma incontri a tema, degustazioni guidate, dimostrazioni dell'arte casearia, menù dedicati a questo straordinario prodotto della Valle di Sole. Le piazze centrali di Malè saranno animate con rievocazioni della vita in montagna. Si potrà anche assistere alla mungitura, alla produzione del burro e del formaggio e degustare molte prelibatezze tipiche della Val di Sole.





il territorio e i suoi prodotti



Mele della Val di Non D.O.P.

Gustose, succose, variegata, sane e nutrienti: sono un simbolo dell'agricoltura locale riconosciuto in tutta Italia ma non solo. Dal 2003 infatti si fregiano della certificazione della Comunità Europea DOP "Mela Val di Non" le varietà Renetta Canada, Golden Delicious e Red Delicious. A queste, si aggiungono le varietà nuove, Gala e Fuji. Elemento fondamentale della tradizione gastronomica trentina, le mele vengono utilizzate per preparare gustosi piatti e dolci tipici, fra cui il più conosciuto è lo strudel. Ma grazie alle loro proprietà, al loro sapore e al loro aroma, possono essere impiegate anche per ottenere gradevolissimi succhi, l'aceto, il raffinato e prezioso aceto balsamico, il sidro, le confetture e i distillati.



Trentingrana

È diventato uno dei prodotti di punta della tradizione gastronomica trentina, noto per il suo sapore unico e per le sue proprietà nutrizionali. Il Trentingrana, marchiato DOP, lavorato nei caseifici della Val di Non, racchiude in sé i sapori tipici degli alpeggi e dei prati oltre i mille metri, grazie al particolare foraggio che consente agli allevatori di ottenere un latte ricco d'aromi naturali. Formaggio a pasta dura, cotta, richiede un lungo periodo di stagionatura che va dai 18 ai 24 mesi. Perfetto per accompagnare primi piatti, ripieni o torte salate, può essere gustato anche da solo, come antipasto o accompagnato a piatti di verdure e cereali. Ottimo anche come aperitivo in abbinamento al TRENTODOC.



Casolè della Val di Sole

Dagli alpeggi della Val di Sole, un formaggio unico nel sapore, tenero al palato e gradevole nel gusto. Il Casolè, formaggio tutelato dal Presidio Slow Food, si presenta a pasta molle e cruda, è ottenuto da latte intero ed è tipico del territorio solandro. La pasta è morbida e profuma delle erbe dell'alpeggio. Facile riconoscerlo per il suo colore chiaro o appena paglierino e una crosta liscia. Il nome ha un'origine latina: deriva da "caseolus", piccolo formaggio. Infatti le forme più tradizionali ancora oggi hanno uno scalzo di circa 7-12 cm per 10-22 cm di diametro, e pesano al massimo un chilogrammo. Si consuma generalmente fresco o semi stagionato ed è ideale da utilizzare in cucina per la preparazione di diversi piatti.



Mortandela affumicata della Val di Non

Fra tutti i salumi merita una menzione particolare la "Mortandela affumicata della Val di Non", presidio Slow Food, che è prodotta solamente nella Valle di Non. È un prodotto che presenta un ottimale equilibrio tra carne e spezie. Alla carne di puro suino macinata e speziata viene data la forma di polpetta le cui dimensioni variano al variare delle dimensioni delle mani del salumiere; queste vengono poi poste ad affumicare dolcemente utilizzando legna di faggio e ginepro. Dopo alcune settimane di stagionatura si possono consumare sia affettate crude che cotte, o meglio scaldate rapidamente a fuoco vivo, avendo però l'avvertenza di evitare che il grasso si rosoli. Alimento popolare, rustico ed accattivante si abbina in maniera perfetta con il tortèl o la torta di patate, altro piatto tipico ed esclusivo del territorio della Strada, il tutto accompagnato da un buon bicchiere di vino, preferendo il Groppello di Revò o di sidro di mele.



solo da noi

Groppello di Revò

Dai vigneti della Val di Non ai calici degli intenditori del buon vino. Il Groppello di Revò, coltivato sulle ripide sponde del Lago di Santa Giustina nei Comuni di Cagnò, Revò, Romallo e Cloz, è stato recentemente riqualificato fino ad essere riconosciuto, insieme alle mele, prodotto tipico del territorio noneso. Una tradizione portata avanti con passione da un gruppo di viticoltori della zona. Prodotto in quantità ancora limitate, il Groppello si presenta come un vino rosso di medio corpo, dall'intenso colore rubino-amaranto, con un buon grado di acidità e ricco di tannini. Dalle sue vinacce si ottiene un'ottima grappa dal profumo e dal sapore intenso, contemporaneamente asciutto, fresco e garbato.

CANTINE E DISTILLERIE

Val di Non

1. Azienda Agricola Franch Andrea
Via G. de Martini, 42 | 38020 Cloz
Tel. 0463 874625 | Cell. 339 2835358
azagricolafrancha@live.it
2. Azienda Agricola Rizzi Valerio
Via G. Romedio Gembrin, 7 | 38020 Cloz
Tel. 0463 874631 | Cell. 347 6417750
valeriorizzi60@virgilio.it
3. Cantina Laste Rosse
Via 4 Novembre, 31 | 38020 Romallo
Tel. 0463 432158 | Cell. 348 3345105
luisapancheri@gmail.com
4. Cantina "Maso Sperdossi"
Via F. Filzi, 27 | 38028 Revò
Tel. 0463 432206 | Cell. 349 7878460
www.agriturmonteozol.it
5. Distilleria Dallavalle
Via dei Conti Arsio, 1 | 38028 Revò
Tel. 0463 432684
info@distilleriedallavalle.it
6. Distilleria Pezzi
P.zza Santa Barbara, 5 | 38010 Campodenno
Tel. 0461 655100 | Cell. 328 6332663
www.distilleriapuzzi.it

PRODUTTORI

Val di Non

7. Associazione Spadona
P.zza Bertagnolli, 4 | 38010 Ronzone
Tel. 0463 830028 | Cell. 335 6744904
www.associazionespadona.it
vivaio frutta antica
8. Azienda Agricola Berti Carlo
Fr. Banco, 74 | 38010 Sanzeno
Tel. 0463 434065 | Cell. 347 2570868
mele
9. Azienda Agricola Biologica
Giuseppe Rampanelli
Via S. Vigilio, 22 | 38010 Spormaggiore
Tel. 0461 653630 | Cell. 338 3493331
giusepperampanelli@virgilio.it
frutta | trasformati
10. Azienda Agricola Eremo di San Biagio
Loc. S. Biagio | 38020 Romallo
Tel. 0463 437255 | Cell. 347 1662990
aldofacinel@virgilio.it
mele
11. Azienda Agricola Franch Michele
Via S. Stefano, 54 | 38020 Cloz
Tel. 0463 874546 | Cell. 348 7701189
frutta
12. Azienda Agricola Genetti Mauro
Via 4 Novembre, 40 | 38013 Fondo
Tel. 0463 831743
www.azagricolagenetti.com
frutta
13. Azienda Agricola Maso Rauti – Depaoli
Loc. Maso Rauti, 7 | 38010 Coredo
Tel. 0463 468661 | Cell. 335 6762208
depaoli.pio@inwind.it
mele | succo
14. Azienda Agricola Maso S. Vito
Via S. Vito, 44 | 38023 Cles
Tel. 0463 421384 | Cell. 339 1444555
ptpare@tin.it
mele
15. Azienda Agricola Prantil Elisabetta
Via Bonifica, 8 | 38010 Priò di Vervò
Tel. 0463 445556 | Cell. 328 0178467
www.acetoprantil.it
trasformati delle mele
16. Azienda Agricola
Renzo Calliari – Maso S. Bartolomeo
Via S. Bartolomeo, 114 | 38010 Romeno
Tel. 0463 875601
mele
17. Cooperativa Biologo – Agricoltura Biologica
Via Trento, 3 | 38010 Vervò
Tel. 0463 463213
coopbiologo@libero.it
mele
18. L.M. di Maria Lucia Melchiori
Via Santa Barbara, 2 | 38010 Tres
Tel. 0463 468125
www.luciamaria.it
trasformati delle mele
19. Mondomelinda
Via della Cooperazione, 21
38012 Segno di Taio
Tel. 0463 469299
www.melinda.it
mele | trasformati
20. Caseificio Rumo
Via Mocenigo, 1 | 38020 Rumo
Tel. 0463 530176
cparumo@cr-surfing.net
formaggi
21. Caseificio Sociale Coredo
Via S. Romedio, 21 | 38010 Coredo
Tel. 0463 536231 | Cell. 348 8532447
cas.coredo@alice.it
formaggi
22. Caseificio Sociale "Monte Ozolo"
Via dei Maurini Bassi, 2 | 38028 Revò
Tel. 0463 432232
monteozolo@cr-surfing.net
formaggi
23. Caseificio Sociale Romeno
Via alla Piena, 62 | 38010 Romeno
Tel. 0463 875177
caseificio.romeno@cr-surfing.net
formaggi
24. Caseificio Sociale Tovel
Via Maistrelli, 116 | 38019 Tuenno
Tel. 0463 450320
caseitovel@virgilio.it
formaggi
25. Latteria Sociale di Castelfondo
Via D. Alighieri, 30 | 38020 Castelfondo
Tel. 0463 889134
formaggi

26. Latteria Sociale di Cavareno
Via Moscabio, 19 | 38011 Cavareno
Tel. 0463 831358
cavareno@cr-surfing.net
formaggi

27. Latteria Sociale di Fondo
Via 4 Novembre, 70 | 38013 Fondo
Tel. 0463 831294
www.latteriasocialefondo.it
formaggi

28. Trentingrana
Via della Cooperazione, 4 | 38010 Segno di Taio
Tel. 0463 469256
www.trentingrana.it
formaggi

29. "Dal Massimo Goloso" Macelleria Salumeria
P.zza dei Cigni, 6 | 38010 Coredo
Tel. 0463 536129 | Cell. 338 1929010
www.dalmassimogoloso.com
carni | insaccati

30. Macelleria Corrà Smarano
Via O. Brentari, 12 | 38010 Smarano
Tel. 0463 536160
www.fratellicorra.it
carni | insaccati

31. Macelleria Da Silvio
Via General Cantore, 8 | 38020 Castelfondo
Tel. 0463 889149 | Cell. 333 5231408
carni | insaccati

32. Macelleria Endrighi
Via Endrici, 18 | 38011 Don
Tel. 0463 875350
lendrighi@interfree.it
carni | insaccati

33. Macelleria Malench Luca
"Casa della Mortandela"
P.zza San Vittore, 19 | 38012 Taio
Tel. 0463 468194 | Cell. 339 2193975
lucamalench@yahoo.it
carni | insaccati

34. Apicoltura Bertagnolli Sandra
Via Laste, 67 | 38010 Tret di Fondo
Tel. 0463 880095 | Cell. 349 3152107
bertagnolliapicoltura@yahoo.it
miele

35. Apicoltura Borzaga Antonio
Via Belvedere, 80 | 38010 Ronzone
Cell. 347 9445579
barbara.borzaga@dnet.it
miele

36. Apicoltura Castel Belfort
Loc. Castel Belfort, 2 | 38010 Spormaggiore
Tel. 0461 653168 | Cell. 338 7092414
www.apiculturacastelbelfort.it
miele

37. Apicoltura Via Castel Thun
Via Castel Thun, 8 | 38010 Ton
Tel. 0461 657929
www.mielithun.it
miele

38. Azienda Agricola Calliari
Via Belvedere, 24 | 38010 Malosco
Tel. 0463 830141 | Cell. 340 0017649
www.aziendaagricolacalliari.com
confetture | frutta | verdura

39. Azienda Agricola L'Orto
Via S. Romedio, 15 | 38010 Coredò
Tel. 0463 536088 | Cell. 339 3979656
frutta

40. Azienda Agricola Plancher Patrizia
Fr. Preghena, 108 | 38020 Livo
Tel. 0463 533219 | Cell. 338 7418459
patriziaplancher@libero.it
frutta

Val di Sole

41. Azienda Agricola Valdisole
Via F. Manfroni Prati, 19 | 38022 Caldes
Tel. 0463 902483 | Cell. 348 7418459
az.agr.valdisole@alice.it
mele

42. Azienda Agricola Maso Stabulum
Via della Prada, 11/1 | 38029 Vermiglio
Tel. 0463 759014 | Cell. 347 4075795
masostabulum@alice.it

43 Caseificio Comprensoriale Cercen
Via Nazionale, 52 | 38027 Terzolas
Tel. 0463 900029
Tel. 0463 900681 (punto vendita)
cercen@cr-surfing.net
formaggi

44. Caseificio Sociale Presanella
Via Q. Bezzi, 1 | 38020 Mezzana
Tel. 0463 757282
www.caseificiopresanella.com
formaggi

45. Macelleria Anselmi Franco
"La Bottega del Pinelo"
Via Nazionale, 112/115 | 38027 Croviana
Tel. 0463 901326 | Cell. 335 5390369
www.francoanselmi.it
carni | insaccati

46. Apicoltura Gentilini
Via di Baschenis, 1 | 38020 Pellizzano
Tel. 0463 751759 | Cell. 349 5575302
apicoltura-gentilini@tele2.it
miele

47. Azienda Agricola B.I.A.
Via di Sopra, 28 | 38022 Bozzana di Caldes
Tel. 0463 900236 | Cell. 339 8887282
b.i.a.valdisole@virgilio.it
confetture | trasformati

48. Azienda Agricola Grossi Roberto
Via Molini, 11 | 38020 Monclassico
Tel. 0463 974150 | Cell. 335 5974994
robertogrossi@tin.it
prodotti ittici

ENOTECHE E BOTTEGHE

Val di Non

49. Casa del Formaggio
Via Trento, 6 | 38023 Cles
Tel. 0463 421209 | Cell. 348 0972083

50. La Baita
Via Trento, 43 | 38023 Cles
Tel. 0463 420320
www.labaitavaldinon.it

51. La Bottega del Formaggio "El Ciasel"
Via dei Zeni, 2 | 38010 Cavedago
Tel. 0461 654420 | Cell. 339 8987005
www.bottegadelformaggio.it

52. Panificio Menapace Marco
Via Garibaldi, 1 | 38019 Tuenno
Tel. 0463 451159
www.panificiomenapace.it

53. Pasticceria Ramus
Via Roma, 10 | 38023 Cles
Tel. 0463 421771
www.pasticceriaramus.it

54. GA - Gli Artigiani - artigianato in cuoio
Via C.A. Martini | 38023 Cles
Tel. 0463 423335 | Cell. 329 8629127
info@odorizzalbino.it

Val di Sole

55. Caffè Pasticceria Roma
P.zza Maria Assunta, 3 | 38027 Malè
Tel. 0463 901149 | Cell. 335 6902371
cafferromamale@alice.it

AGRITUR

Val di Non

56. Agritur Agostini **** 
Via al Santuario, 25 | 38010 Tavon di Coredò
Tel. 0463 536454 | Cell. 338 3898386
www.agritur-agostini.it

57. Agritur Agrihouse *** 
Vicolo della Rotonda, 3
38010 Dercolo di Campodenno
Tel. 0461 655818 | Cell. 340 0646971
www.agrihouse.tn.it

58. Agritur al Castello **** 
Fraz. Toss - Loc. Nosino, 1 | 38010 Ton
Tel. 0461 657832 | Cell. 335 6064363
www.agrituralcastello.it

59. Agritur Al Cermolo **** 
Via Friena, 11 | 38023 Cles
Tel. 0463 600207 | Cell. 340 6994865
www.alcermolo.it

60. Agritur Bella di Bosco *** 
Via Meneghelli | 38010 Smarano
Tel. 0463 536548 | Cell. 338 5361064
www.agriturbelladibosco.it

61. Agritur Castel Vasio ***** 
Località Vasio | 38013 Fondo
Cell. 349 4731441 | 345 2938514
www.castelvasio.net

62. Agritur Cristina **** 
Via Merlonga, 11 | 38010 Smarano
Tel. 0463 536815 | Cell. 333 7311137
www.agriturcristina.com

63. Agritur De Poda ** 
Via Nazionale, 62 | 38010 Flavon
Tel. 0461 652067 | Cell. 338 3689780
www.agriturdepoda.it

64. Agritur Deromedi ** 
Viale Degasperì, 118 | 38023 Cles
Tel. 0463 423261 | Cell. 348 7629963
www.deromedi.it

65. Agritur Golden Pause ***** 
Via G. Verdi, 16 | 38010 Toss di Ton
Tel. 0461 657688 | Cell. 335 5430624
www.goldenpause.it

66. Agritur La Canonica ***** 
Fr. Traversara, 8 | 38021 Brez
Tel. 0463 874399
www.agriturismo-lacanonica.it

67. Agritur La Pieve *** 
Via S. Eusebio, 4 | 38012 Torra di Taio
Tel. 0463 469510 | Cell. 3402491378
www.agriturlapieve.it

68. Agritur Maddalene **** 
Fr. Lanza, 24 | 38020 Rumo
Tel. 0463 530276

69. Agritur Maso Tafol ** 
Via Maso Tafol, 7 | 38020 Cloz
Cell. 333 3655523

70. Agritur Monte Pin *** 
Fr. Preghena, 49 | 38020 Livo
Tel. 0463 533314 | Cell. 339 7344678
www.agriturmontepin.it

71. Agritur Odorizzi Michele ** 
Via C. e G. Pinamonti, 52 | 38010 Tassullo
Tel. 0463 450294 | Cell. 338 4151245
www.agriturismo.com/odorizzi

72. Agritur Renetta *** 
Via di Campo, 12 | 38010 Tassullo
Tel. 0463 450794 | Cell. 339 6062075
www.agritur-renetta.it

73. Agritur Sandro ** 
Via Maron, 6 | 38010 Sporminore
Tel. 0461 641093 | Cell. 339 4623086
www.agritursandro.it

74. Agritur Tretter Giorgio ** 
Via E. Quaresima, 17 | 38019 Tuenno
Tel. 0463 451276 | Cell. 347 4218611
agritur.tretter@libero.it

75. Agritur Widmann *** 
Via 4 Novembre, 59 | 38010 Coredò
Tel. 0463 536927 | Cell. 349 3207791
www.agriturwidmann.it

Val di Sole

76. Agritur Solasna *** 
Via della Villa, 14 | 38022 San Giacomo di Caldes
Tel. 0463 902073 | Cell. 338 5964846
www.agritursolasna.it

77. Azienda Agritur Volpaia *** 
Loc. Volpaia 2/3 | 38029 Vermiglio
Tel. 0463 758393 | Cell. 338 7258714
www.agriturvolpaia.it



RISTORANTI

Val di Non

78. Antica Trattoria Ristorante
Via Roma, 13 | 38023 Cles
Tel. 0463 421631 | Cell. 338 2613187
www.anticatrattoriacles.it

79. Ristorante Pizzeria Fior di Melo
Via Roma, 48 | 38010 Casez di Sanzeno
Tel. 0463 434130
www.hotelcasez.it

80. Ristorante "alla Pineta" 
Via al Santuario, 17 | 38010 Tavon di Coredo
Tel. 0463 536866
www.pinetahotels.it

81. Rifugio Sores Ristorante Tipico
Loc. Predaia | 38010 Tres
Tel. 0463 463500
www.hotelrifugiosores.it

82. Ristorante Alpino
P.zza Municipio, 23 | 38021 Brez
Tel. 0463 874396 | Cell. 3334464624
www.alpinobrez.it

83. Ristorante Due Laghi
Via Due Laghi, 1 | 38010 Coredo
Tel. 0463 536104
ristoranteduelaghi@virgilio.it

84. Ristorante Margherita
Fr. Marcena, 61 | 38020 Rumo
Tel. 0463 530531
www.hotelmargheritarumo.it

85. Ristorante Pizzeria Centrale
Via Nazionale, 37 | 38010 Flavon
Tel. 0461 652178

86. Ristorante Pizzeria Giardino
Via Pilati, 16 | 38023 Cles
Tel. 0463 422709 | Cell. 338 8607144
www.giardinocles.it

87. Ristorante Rosa
Via De Zinis, 31 | 38011 Cavareno
Tel. 0463 850080 | 0463 850642
www.hrosa.it

88. Ristorante Sport
Via Roma, 6 | 38010 Coredo
Tel. 0463 536108 | Cell. 348 7302212
www.hotelsportcoredo.com

89. Ristorante Palazan - Osteria
P.zza Navarrino, 7 | 38023 Cles
Tel. 0463 421300
agritur.tretteralibero.it

Val di Sole

90. Osteria Ristorante alla Corte dei Toldi 
Via dei Falidoni, 32 | 38027 Terzolas
Tel. 0463 901038 | Cell. 338 8930089
www.sleepandfood.com

91. Ristorante Anna 
Via Nazionale, 1076 | 38020 Monclassico
Tel. 0463 974023
www.ristoranteanna.com

ALBERGHI, B&B, AFFITTACAMERE

Val di Non

92. Hotel Casez ****
Via Roma, 48 | 38010 Casez di Sanzeno
Tel. 0463 434130
www.hotelcasez.it

93. Pineta Hotels ***
Via al Santuario, 17 | 38010 Tavon di Coredo
Tel. 0463 536866
www.pinetahotels.it

94. Hotel Stella delle Alpi ***s
Via Mendola, 41 | 38010 Ronzone
Tel. 0463 880620 | Cell. 338 1150796
www.stelladellealpi.it

95. Hotel Cles ***
P.zza Navarrino, 7 | 38023 Cles
Tel. 0463 421300
www.albergocles.com

96. B&B Casa Incantata
Via Conti Arsio, 19 | 38028 Revò
Tel. 0463 432152 | Cell. 335 8336838
daniela@casaincantata.it

97. B&B Casa Redolfi
Via T. Claudio, 8 | 38023 Cles
Tel. 0463 422548
www.casaredolfi.it

98. B&B Del Dorigat
Via Garibaldi, 5 | 38010 Sanzenone di Tassullo
Tel. 0463 454001 | Cell. 333 2124593
deldorigat@yahoo.it

99. B&B Fam. Corrà
Via O. Brentari, 12 | 38010 Smarano
Tel. 0463 536374 | Cell. 340 3406785
www.fam-corra.com

100. Affittacamere Dai Stòneri
Via Roen, 2 | 38011 Cavareno
Tel. 0463 880505
Cell 347 9021959 | 349 5007510
www.daistoneri.it

101. Affittacamere Villa Belfiore
Via Roen, 6 | 38010 Ronzone
Tel. 0463 831707 | Cell 335 237794
www.villa-belfiore.it

102. B&B Benvenuti
Via S. Vigilio, 25 | 38010 Tassullo
Tel. 0463 450089 | Cell. 329 8139004
www.bedandbreakfast-benvenuti.it

Val di Sole

103. B&B Leonardi Carmen
Via Nazionale, 1082 | 38020 Monclassico
Tel. 0463 974023 | Cell. 339 4333915
info@ristoranteanna.com

104. B&B Mamma Rosa
Via dei Falidoni, 32 | 38027 Terzolas
Tel. 0463 901038 | Cell. 338 8930089
www.sleepandfood.com

OPERATORI TURISTICI, ASSOCIAZIONI

Val di Non

105. Associazione Parco Fluviale
Novella - Romallo
Cell. 329 8366160
www.parcofluvialenovella.it

106. Cooperativa Smeraldo
Canyon Rio Sass, Fondo
Tel. 0463 850000
www.canyonriosass.it

Val di Sole

107. Associazione Culturale L.I.N.U.M.
Ecomuseo Pejo
ecomuseopejo@gmail.com

108. Museo della Civiltà Solandra
Tel. 0463 901780

109. Pejo Terme Natura Srl
Tel. 0463 753226
www.termepejo.it

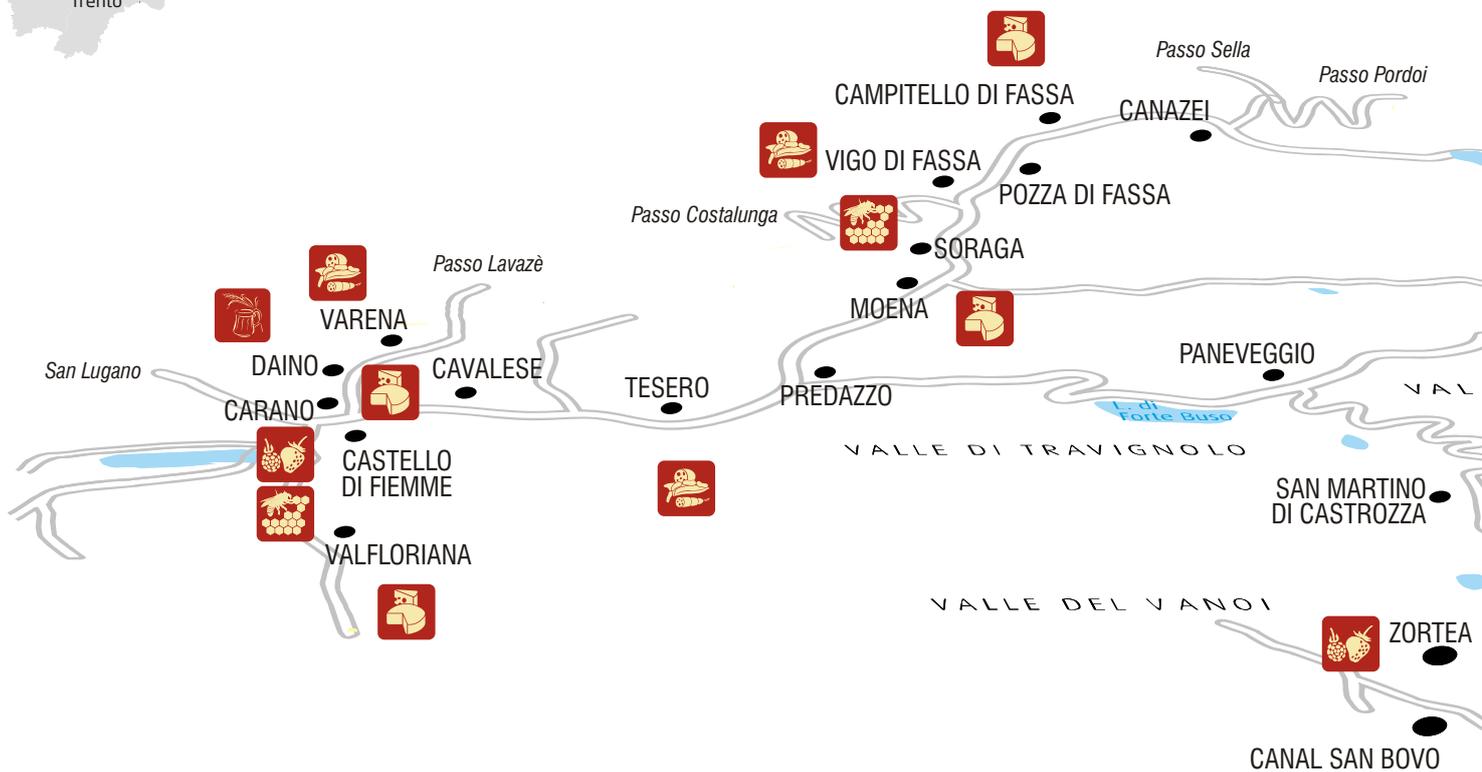


**STRADA DELLA MELA E DEI SAPORI
DELLE VALLI DI NON E DI SOLE**
Frazione Banco, 100 | 38010 Sanzeno
Tel 366 2091556
www.stradadellamela.it

AZIENDA PER IL TURISMO VAL DI NON
Via Roma 21 | 38013 Fondo
Tel. 0463 830133
www.visitvaldinon.it

PRO LOCO CLES
Ufficio informazioni
Via Dante, 30 | 38023 Cles
Tel. 0463 421376
info.cles@visitvaldinon.it

**AZIENDA PER IL TURISMO DELLE
VALLI DI SOLE, PEJO E RABBI**
Via Marconi, 7 | 38027 Malè
Tel. 0463.901280
www.valdisole.net





Strada dei formaggi delle Dolomiti

All'ombra delle maestose Dolomiti - Patrimonio naturale dell'Umanità - UNESCO - è possibile compiere un viaggio sensoriale tra le circa 90 aziende che, attraverso l'osservanza di precisi standard qualitativi, si impegnano a valorizzare i prodotti caseari e altri prodotti di eccellenza che trovano origine in questo magnifico territorio. Nella ladina Val di Fassa troneggiano formaggio come lo Spretz Tsaorì, meglio noto come Puzzone di Moena, ma anche come il saporito Chèr de Fasha prodotto, come vuole il nome, nel cuore della Val di Fassa. Nella vicina Val di Fiemme orgoglio gastronomico sono il Dolomiti, il Fontàl, il Valfiemme, rinomati come le ricotte di capra, ma soprattutto come il famoso Caprino di Cavalese da assaporare, ducis in fundo, con l'ottimo miele di queste valli o, per chi ama il salato, accompagnato a salumi e carni locali. Altro territorio ricco di sapori è quello della Valle di Primiero: qui nascono come un tempo saporiti Nostrani, ricotte fresche e affumicate, la caratteristica Tosèla e il Botiro di Primiero di Malga.



I "Magnifici" prodotti della Val di Fiemme



Terra di antiche tradizioni inserite in uno scenario naturale di rara bellezza e sede della Magnifica Comunità, la Val di Fiemme nasconde sul suo territorio prodotti gastronomici le cui origini si perdono nella notte dei tempi.

1 Il nostro itinerario inizia a Cavalese dove si possono assaggiare le torte antiche, come la torta alla Birra di Fiemme (11). Percorrendo la strada statale in direzione opposta a Predazzo si trovano piccoli e caratteristici centri abitati dove è

possibile degustare le numerose specialità prodotte in questo territorio.

2 Ad esempio a Carano, dove si trova il Caseificio Sociale di Cavalese (2), sono protagonisti i formaggi caprini freschi e stagionati e il nostrano Valfiemme.

3 A Daiano e Varena è possibile conoscere da vicino i segreti dello speck tradizionale (13) e degustare diverse tipologie di lucaniche (14). In abbinamento a questi saporiti formaggi e salumi è d'obbligo sorseggiare la Birra di Fiemme, prodotta artigianalmente a Daiano (10).

4 Altra meta è Castello di Fiemme dove sui prati che circondano il paese si notano decine di arnie. In queste casette colorate le api producono l'ottimo miele di millefiori in vendita presso i numerosi apicoltori locali (6, 7, 8, 9, 12) o nelle botteghe di prodotti tipici della Valle. In questa zona si possono trovare anche gustosi lamponi (23) e saporiti formaggi di capra (24). Consigliata anche una possibile deviazione a Valfloriana per gustare i formaggi biologici prodotti esclusivamente con latte mucca di razza Grigio Alpina, Presidio Slow Food (22).

5 A Tesero la sosta è per andare alla scoperta della carne di coniglio allevato in Val di Fiemme (5).

6 Ultima tappa del nostro itinerario è Predazzo, terra di origine della pasta Felicetti (15) che dal 1908 trova la sua qualità nella purezza dell'acqua della Val di Fiemme. A Predazzo non può mancare una sosta al Caseificio Sociale di Predazzo e Moena per scoprire i segreti e gli aromi del celebre Puzzone di Moena (1), protagonista indiscusso nei menù di ristoranti, hotel e agritur aderenti alla Strada.

da non perdere

Tra una desmontegada e l'altra

Nel mese di settembre ci sono tre weekend "golosi" da non perdere. Le "Desmontegade" di Cavalese, Predazzo e Primiero fanno rivivere l'antica tradizione del ritorno a valle di capre e mucche dopo l'estate trascorsa all'alpeggio. Esplose una festa di semplicità e colore che conduce in un mondo intriso di bellezza, caparbietà, ma soprattutto di conoscenza e profondo rispetto dei riti e dei segreti della montagna.



**Ingredienti per 4 persone**

- 200 gr di pane raffermo
- 150 gr di ricotta (in alternativa 100 gr formaggio Nostrano: Puzzone di Moena, Cuor di Fassa, Nostrano di Primiero, Nostrano Valfiemme)
- 1 uovo
- 1 dl di latte
- 1 mazzetto di erba cipollina
- 150 gr di porro
- 50 gr di burro
- 100 gr di speck trentino
- 250 gr di insalatine novelle
- olio extravergine d'oliva del Garda Trentino
- sale e pepe

Torta de pan e formai

Tagliare il porro a piccoli cubetti e farlo appassire in una casseruola con il burro, unire il pane a cubetti e lasciare raffreddare. Lavorare la ricotta con il latte, unire l'erba cipollina tagliata finemente e insaporire con sale e pepe. Imburrare 4 stampini monoporzione e riempirli alternando strati di pane e porri con la ricotta e cuocere in forno a 160°C per 20 minuti. Togliere gli sformati dagli stampi, adagiarli nei piatti di portata e servirli con lo speck tagliato a fettine e con le insalatine condite con poco olio.

Secondo itinerario

Dalla Val di Fassa alle Pale di San Martino i sapori delle Dolomiti



Sono soprattutto i formaggi a caratterizzare la proposta gastronomica che nasce ai piedi delle famose cime dolomitiche della Valle di Fassa, in uno scenario di incomparabile bellezza.

- 1** Nel cuore della terra ladina, a Campitello di Fassa, nell'omonimo Caseificio Sociale (3), viene prodotto il formaggio simbolo della tradizione fassana, basata su una passione da cui ne discende anche il nome tutto ladino: Chèr de Fasha, Cuor di Fassa. Un formaggio che si abbina perfettamente con il miele millefiori d'alta montagna (16, 17).
- 2** A Vigo di Fassa, oltre ad una visita ad un'antica cucina ladina ricostruita all'interno del Museo Ladin de Fascia, si possono assaggiare i salumi e gli insaccati artigianali affumicati in un antico forno (18).

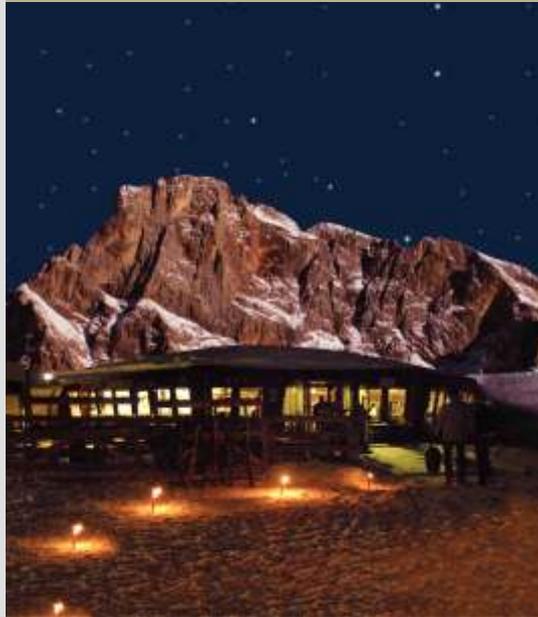
- 3** La gastronomia tipica locale si può trovare e degustare nelle numerose botteghe e Osterie Tipiche Trentine che si trovano in ogni centro: Canazei, Vigo di Fassa, Soraga, Moena. Quest'ultimo centro, denominato la "Fata delle Dolomiti", è protagonista nella gastronomia fassana: tra Osterie Tipiche Trentine, ristoranti con ambienti suggestivi, malghe e rifugi l'offerta spazia dalle proposte semplici e quelle più ricercate, ma sempre con prodotti locali e di stagione.

- 4** Dal fondovalle si può salire verso Passo San Pellegrino, luogo ideale per una merenda d'alta quota nei rifugi alpini ed una passeggiata nella conca del Fuchiade.

- 5** Il nostro itinerario alla scoperta dei sapori può proseguire, attraverso il Passo Valles, nel cuore del Parco Naturale di Paneveggio - Pale di San Martino, non senza aver fatto una deviazione verso la Val Venegia, dove è possibile percorrere il tour delle Malghe: Malga Venegia, Malga Juribello e Malga Rolle (28, 29, 30). In questi luoghi si possono scoprire i segreti legati alla produzione di formaggi unici per tradizione e genuinità.

- 6** Da Passo Rolle potrete scendere a San Martino di Castrozza, rinomata località turistica, dove vi attende una ristorazione e un'ospitalità di qualità e, per gli amanti dello sci, un carosello sciistico gustoso da cui il nome "Carosello delle Malghe".





Terzo itinerario

Sapori d'alta quota

Sul calar del sole, quando le Pale di San Martino si tingono di rosa, lassù ai 2.200 m dell'Alpe Tognola tra la candida neve delle piste da sci va in scena "Sapori di Alta Quota", una degustazione di formaggi e prodotti delle valli di Primiero, Fiemme e Fassa in abbinamento con vini del Trentino e per i più piccoli succo di mela e frutti di bosco. Una magica atmosfera, dolci melodie ed un'emozionante fiaccolata lungo la pista Uno in compagnia dei maestri di sci faranno da sfondo ad un'esperienza unica. Programma dettagliato disponibile presso Funivie Tognola di San Martino di Castrozza.

In Primiero: tra passato e futuro



- 1** Nel Primiero, all'ombra delle Pale di San Martino, il nostro viaggio parte da Siror, il primo dei 7 comuni che, come un mosaico, compongono la parte abitata di questa valle dolomitica. In questo centro si produce da oltre 40 anni la squisita carne fumada di Siror (20), ottima sia da sola che in abbinamento a formaggi freschi o alla ricotta locale.
- 2** Proseguendo verso Tonadico, da dove parte il sentiero didattico Tonadico-Cimerlo che, con una sosta al vecchio Apiario di Don Fuganti, porta sino in Val Canali, rinominata la "Valle Bio-diversa" per gli importanti progetti eco-sostenibili attivati dal Parco naturale di Paneveggio Pale di San Martino, merita una visita ai

margini dei Villa Welsperg l'orto custode, laboratorio per il recupero delle antiche sementi. Numerose le passeggiate, anche sotto le stelle, organizzate dal Parco per coniugare natura e sapori attraverso visite alle malghe (27), degustazioni e laboratori. Per i più piccoli divertenti attività alla scoperta dei piccoli frutti, nella più alta coltivazione che si trova in Trentino, ai piedi del Passo Cereda (26).

- 3** Sulla strada statale che porta a Mezzano, è d'obbligo una sosta al Caseificio Sociale di Primiero (4) dove si può conoscere la tosèla e il nostrano di Primiero nelle sue diverse stagionature da abbinare al miele locale (19). Qui si trova, su prenotazione,

anche il Botìro di Primiero di Malga prodotto esclusivamente nei mesi estivi.

- 4** Per scoprire da dove e come nasce il Botìro bisogna arrivare nella Valle del Vanoi, a Malga Fossernica, ai margini del Tour del Sentiero Etnografico che dedica un intero anello alle malghe e al loro utilizzo ed un'aserie di attività che combinano saperi e sapori organizzate dall'Ecomuseo del Vanoi. Per un'ultima sosta golosa, sopra Zortea nella strada che porta allo splendido Lago di Calaita, si trovano fragole e mirtilli ma anche tisane a base di erbe come menta, calendula, fiordaliso e ortica (31).

il territorio e i suoi prodotti



Puzzone di Moena

Sapore forte e deciso, aroma penetrante, ideale per i palati dei veri intenditori: è l'identikit del Puzzone di Moena, formaggio della tradizione trentina che non smette di affascinare appassionati ed esperti. Un prodotto dal gusto pungente che regala sentori di pascolo, erba alpina e frutta matura, con cenni di nocciola tostata. Un formaggio stagionato prodotto nel Caseificio Sociale di Predazzo e Moena e nelle malghe delle valli di Fiemme e Fassa che lavano, oggi come un tempo, le forme con acqua tiepida, a volte addizionata a sale. Un processo che favorisce la formazione di uno strato superficiale impermeabile, con conseguenti fermentazioni. La stagionatura dura da un minimo di 80 giorni fino a 6-7 mesi. Da qui nascono gli odori e gli aromi tipici che lo rendono unico.



Caprino di Cavalese

Quando la tradizione si abbina ai gusti raffinati e ricercati d'oggi: il caprino di Cavalese, prodotto tipico della Val di Fiemme dove veniva lavorato con latte di capra fino agli anni Settanta, torna ad avere un posto d'onore in tavola. Oggi è soprattutto il Caseificio Sociale di Cavalese ad aver riscoperto la tradizione, realizzando caprini, freschi e stagionati, dal sapore caratteristico accentuato dal periodo d'invecchiamento. Ottimo da gustare accompagnato da miele e confetture locali.



Cuor di Fassa | Chèr de Fasha

Un formaggio della tradizione fassana, che racchiude nel nome la sua ragione d'essere. "Cuor di Fassa": prodotto dal Caseificio Sociale di Campitello, appartiene alla famiglia dei formaggi a crosta lavata e, in seguito a processi di fermentazioni, regala profumi ed aromi intensi. Prodotto con latte intero crudo di razze bovine, come la Bruna e la Grigio Alpina, viene fatto stagionare per un periodo che va dai 3 ai 6-7 mesi. Per chi ama i sapori più forti è disponibile anche con stagionatura più lunga, fino a 12 mesi. Può essere gustato anche affinato con vinacce di Teroldego: un'autentica rarità dell'arte casearia.



Birra di Fiemme

Chi lo ha detto che la buona birra è solo quella tedesca? A sfatare questo luogo comune ci pensa la Val di Fiemme. A Cavalese si è deciso di recuperare un'antica tradizione che esisteva fino al secolo scorso, quando esistevano in valle due birrifici, la cui produzione era destinata esclusivamente al consumo delle Valli di Fiemme e Fassa e che terminò quando nel dopoguerra si sviluppò l'espansione commerciale del prodotto estero. La birra trentina, nuovamente prodotta dal 2000, è unica, realizzata in casa con luppolo coltivato in valle ed estratti di malto. Si può scegliere tra la classica chiara (Fleimbier), la rossa (Larixbier), la weizen e, per i più curiosi, quella al caffè di Anterivo.



Tosèla di Primiero

Si tratta di un formaggio fresco (una cagliata, più precisamente) tipico di Primiero, che va consumato entro pochi giorni dalla produzione. Viene prodotto con latte vaccino appena munto, in modo che resti intatta tutta la fragranza delle erbe dei pascoli di montagna conservando l'aroma del latte. La tradizione la propone tagliata a fette alte circa un dito, rosolata nel burro e servita in abbinamento con polenta e lucaica trentina.



Miele

Autentica essenza dei profumi e della flora di un territorio caratterizzato da una natura generosa ed incantevole, il miele prodotto in queste valli ha qualità inconfondibili. Per la sua autenticità le quantità disponibili sono soggette a variazioni dovute a condizioni climatiche ed ambientali. Tra le principali varietà prodotte a queste altitudini il miele di millefiori ed i più rari miele di rododendro e melata d'abete.



solo da noi Botiro di Primiero di Malga

Un tesoro nascosto della gastronomia trentina: è il botiro di Primiero di malga. Si tratta di un burro a panna cruda affiorata naturalmente in malga da latte prodotto durante l'alpeggio estivo. Ai tempi della Serenissima era considerato il migliore al mercato di Rialto di Venezia, spesso presente sulle tavole del Doge. Oggi, come allora, la qualità del prodotto deriva sia dalla ricchezza e varietà floristica dei pascoli, da cui deriva il suo colore giallo intenso, sia dall'accurata lavorazione della panna. Questa produzione tradizionale era quasi persa, ma attraverso il riconoscimento del Presidio Slow Food si è voluto rilanciarla, con un cammino che ha come obiettivo principale il recupero delle malghe e la valorizzazione del loro sapere e del ruolo che esse rivestono per la comunità locale. Per la sua autenticità è disponibile esclusivamente da giugno a settembre in quantità limitata, con dei cali di produzione in agosto a testimonianza che si tratta di un prodotto che segue i ritmi della natura e non gli andamenti del mercato. Per chi vuole portarsene a casa un panetto il consiglio è di prenotarlo, se possibile, con un certo anticipo direttamente dal produttore, il Caseificio Sociale di Primiero.



CASEIFICI

Val di Fiemme

1. Caseificio Sociale di Predazzo e Moena
Via Fiamme Gialle, 48 | 38037 Predazzo
Tel. 0462 501287
www.puzzonedimoena.com

2. Caseificio Sociale Val di Fiemme, Cavalese
Via Nazionale, 8 | 38033 Carano
Tel. 0462 340284
www.cascavalese.it

Val di Fassa

3. Caseificio Sociale di Campitello
Strèda Pent de sera, 17
38031 Campitello di Fassa
Tel. 0462 750301
caseificiocampitello@akmail.it

Valle di Primiero

4. Caseificio Sociale di Primiero
Via Roma, 179 | 38054 Mezzano
Tel. 0439 62941
www.caseificioprimiero.com

PRODUTTORI

Val di Fiemme

5. Agri 2000 Azienda Agricola
Località Val, 2 | 38038 Tesero
Tel. 0462 815033
agri2000az.agricola@gmail.com
carni

6. Apicoltura f.lli Rizzoli
Via Fontanelle, 11 | 38033 Carano
Tel. 0462 342315
beniamino.rizzoli@virgilio.it
miele

7. Apicoltura I dolci Sapori del Bosco
Via Stazione, 4A | 38030 Castello di Fiemme
Tel. 0462 341133 | Cell. 329 0807952
www.idolcisaporidelbosco.info
miele

8. Apicoltura March Riccardo
Via Prof. Vanzetta, 31-2
38030 Ziano di Fiemme
Tel. 0462 571630 | Cell. 348 3947363
riccardo.march@alice.it
miele

9. Apicoltura Weber
Via Trento, 25 | 38030 Castello di Fiemme
Tel. 0462 342139
www.referencetn.it/apicolturaweber
miele

10. Birra di Fiemme
Via Colonia, 60 | 38030 Daiano
Tel. 0462 479147 | Cell. 338 8794727
www.birradifiemme.it
birra

11. Cose Buone da Paolo
Piazza Scopoli, 12 | 38033 Cavalese
Tel. 0462 340266 | Cell. 334 2988495
www.cosebuonedapaolo.it
dolci | torte

12. Fior di Bosco
Via Garibaldi, 7 | 38037 Predazzo
Tel. 0462 502474
www.fiordibosco.it
dolci | torte | miele

13. Il Maso dello Speck - Braitto Tito
Loc. Pozze di Sopra - Ganziaie | 38030 Daiano
Tel. 0462 342244
www.titospeck.it
carni | salumi

14. Macelleria Dagostin
Via Roma, 16 | 38030 Castello di Fiemme
Piazza Mercato, 1 | 38030 Varena
Tel. 0462 340422 | 0462 235414
www.dagostin.it
carni | salumi

15. Pastificio Felicetti
Via L. Felicetti, 9 | 38037 Predazzo
Tel. 0462 501225
www.felicetti.it
pasta

Val di Fassa

16. Apicoltura Somnavilla
via Moene 13A | 38035 Moena
Tel. 0462 573070
miele

17. La Majon del Douc
Streda de la Val, 11 | 38039 Vigo di Fassa
Tel. 0462 764023
miele

18. Macelleria Fratelli Pellegrin
Strada Daniel Zen, 5 | 38036 Vigo di Fassa
Piaz de Vich - Vigo di Fassa
Tel. 0462 763156 | 0462 763063
macelleria.pellegrin@fassawe.net
specialità di prodotti tipici | carni e salumi

Valle di Primiero e Vanoi

19. Apicoltura El Rasabeck
Via Orti, 24 | 38054 Pieve
Tel. 0439 762994 | Cell. 328 4915483
pietro.orler@alice.it
miele

20. Macelleria Bonelli
Via Asilo, 22 | 38054 Siror
Tel. 0439 762233 | Cell. 335 5271119
www.macelleriafamigliabonelli.it
carni e salumi

AGRITUR

Val di Fiemme

21. Agritur Darial
Via Cavada, 61 | 38038 Tesero
Tel. 0462 814705
www.agriturdarial.it

22. Agritur Fior di Bosco
Fraz. Sicina, 55 - Loc. Comuni
38040 Valfloriana
Tel. 0462 910002 | Cell. 329 0125349
www.agriturfiordibosco.com
formaggi

23. Agritur Maso Corradini
Via Milano, 28 | 38030 Castello di Fiemme
Tel. 0462 231010 | Cell. 320 2647519
www.agriturismocorradini.it
piccoli frutti

24. Agritur Maso Pertica
Via Stazione, 9 | 38030 Castello di Fiemme
Tel. 0462 232370
www.masopertica.it
formaggi

Valle di Primiero e Vanoi

25. Agritur Broch
Loc. Passo Cereda, 5 | 38050 Tonadico
Tel. 0439 65028
www.agriturismobroch.it

26. Agritur Dalaip dei Pape
Loc. Dalaibi | 38054 Tonadico
Cell. 329 1915445
www.agriturdalaip.it
piccoli frutti

27. Agritur Malga Canali
Loc. Val Canali | 38054 Siror
Tel. 0439 64491 | Cell. 368 7413582

28. Agritur Malga Juribello
Loc. Passo Rolle | 38054 Tonadico
Cell. 348 8925841
www.fpa.it
formaggi

29. Agritur Malga Rolle
Loc. Passo Rolle | 38054 Siror
Tel. 0439 768659
www.caseificioprimiero.com
formaggi

30. Agritur Malga Venegia
Loc. Val Venegia | 38054 Tonadico
Cell. 348 0627886

31. Agritur Maso Santa Romina
Via Mureri, 9 | 38050 Zorzea
Tel. 0439 719459
piccoli frutti

BOTTEGHE DI PRODOTTI TIPICI

Val di Fiemme

32. Delvai market
Via Giovanelli, 43 | 38033 Carano
Tel. 0462 340114 | Cell. 329 6009968

Val di Fassa

33. Casa del Formaggio
Piazza del Malghér, 1 | 38036 Pozza di Fassa
Tel. 0462 763688
casaformaggio@virgilio.it

34. Sottobosco Prodotti Tipici Trentini Selezionati
Piaz Marconi, 4 | 38032 Canazei
Tel. 0462 601272 | Cell. 338 3398951
sottoboscocanazei@virgilio.it

35. Zeche da bon - Prodotti tipici e specialità
Strada Roma, 10 | 38036 Vigo di Fassa
Tel. 0462 764665 | Cell. 339 8430772
www.zechedabon.it

RISTORANTI

Val di Fiemme

36. El Molin Ristorante Wine Bar
Piazza C. Battisti, 11 | 38033 Cavalese
Tel. 0462 340074
www.elmolin.info

37. Ristorante Bar Miola
Loc. Miola, 1 | 38037 Predazzo
Tel. 0462 501924 | Cell. 340 3761958
rist.miola@virgilio.it

38. Ristorante Costa Salici
Via Costa Salici, 10 | 38033 Cavalese
Tel. 0462 340140 | Cell. 349 4206176
www.costasalici.com

39. Ristorante La Baita
Via Balcoline, 1 - Loc. Balcoline | 38030 Varena
Tel. 0462 230283 | Cell. 348 7493048
www.ristorantelabaita.eu

40. Ristorante 'L Manarin
Via Dossi, 3 | 38033 Cavalese
Tel. 0462 231300
alice_strega@yahoo.it

41. Ristorante Osteria Cavalese
Via IX Novembre, 14 | 38033 Cavalese
Tel. 0462 231048
barplaza@hotmail.it

42. Trattoria La Berlocca
Via Venezia, 10/A | 38037 Predazzo
Tel. 0462 502880
www.laberlocca.it

Val di Fassa

43. Malga Peniola
Fraz. Peniola - Loc. Penia 38035 Moena
Tel. 0462 573501 | Cell. 335 6159738
www.malgapeniola.it

44. Rifugio Fuciade
Loc. Fuciade - Passo San Pellegrino
38030 Soraga
Tel. 0462 574281 | Cell. 340 8194060
www.fuciade.it

45. Rifugio La Rezila
Loc. Rezila | 38035 Moena
Tel. 0462 573357 | Cell. 339 5211077
angelo.iellici@tin.it

46. Ristorante El Pael
Strèda Roma, 58 | 38032 Canazei
Tel. 0462 601433 | Cell. 348 3855404
www.elpael.com

47. Ristorante Hotel Foresta 
Via Nazionale, 1 | 38035 Moena
Tel. 0462 573260
www.hotelforesta.it

48. Ristorante Hotel Miralago 
Pas de Sen Pelegrin, 5
Loc. Passo San Pallegirino | 38030 Soraga
Tel. 0462 573791
www.albergomiralago.com

49. Ristorante La Stua de Marco
Strèda de Parlaut, 4 | 38030 Soraga
Tel. 0462 768415
www.hotelarnica.net

50. Ristorante Pizzeria La Grotta
Strèda de Masc Ren, 1 | 38039 Vigo di Fassa
Tel. 0462 763368
allagrotta@tin.it

51. Ristorante Pizzeria Le Giare 
Piazza del Malghèr, 20 | 38036 Pozza di Fassa
Tel. 0462 764696
www.legiare.net

52. Ristorante Tyrol Post Hotel Garni 
Piazza Italia, 10 | 38035 Moena
Tel. 0462 573760 | Cell. 335 6243329
www.posthotelmoena.it

Valle di Primiero

53. Osteria Bevi e Tasi
Via M. Bettega, 8 | 38054 Transacqua
Tel. 0439 762848
osteriabevietasi@live.it

54. Rifugio Tognola
Loc. Alpe Tognola
38054 San Martino di Castrozza
Tel. 0439 68329 | 0439 68026
www.tognola.it

55. Ristorante Albergo Cant del Gal 
Loc. Sabbionade, 1 - Val Canali
38054 Tonadico
Tel. 0439 62997 | Cell. 340 4701675
cantdelgal@primieroiniziativa.it

56. Ristorante Bar Dismoni
Loc. Dismoni | 38054 Siror
Cell. 338 4575803
www.dismoni.it

57. Ristorante Chalet Piereni
Loc. Piereni, 8 - Val Canali | 38054 Tonadico
Tel. 0439 62791 - 0439 62348
www.chaletpiereni.it

58. Ristorante Albergo Maso Col
Loc. Prati Col | 38054 San Martino di Castrozza
Tel. 0439 68046
www.masocol.it

59. Ristorante Albergo Stalon 
Via Pez Gaiard, 21
38054 San Martino di Castrozza
Tel. 0439 68126
www.hotelstalon.it

60. Ristorante Rifugio Passo Valles
Loc. Passo Valles, 2 | 38054 Tonadico
Tel. 0437 599136
www.passovalles.com

ALBERGHI E B&B

Val di Fiemme

61. B&B Rose di Bosco
Via Saronch, 16 | 38037 Predazzo
Tel. 0462 501426 | Cell. 333 5264466
www.rosedibosco.it

62. Hotel Ancora ****
Via IX Novembre, 1 | 38037 Predazzo
Tel. 0462 501651
www.ancora.it

63. Hotel Bellaria ***s
Via A. Degasperì, 20 | 38037 Predazzo
Tel. 0462 501369
www.hotelbellaria.com

64. Hotel Bellavista ****
Via Pizzegoda, 5 | 38033 Cavalese
Tel. 0462 340205
www.bienvivrehotels.it

65. Hotel Garni Cimon **
Via delle Fontanele, 1 | 38037 Predazzo
Tel. 0462 501691
www.hotelcimon.it

66. Hotel Nele ***
Via Roda, 3 | 38030 Ziano di Fiemme
Tel. 0462 571146
www.hotelnele.com

67. Hotel Ristorante Touring ***
Via Predazzo, 5 | 38037 Predazzo
Tel. 0462 501212
www.touringpredazzo.com

Val di Fassa

68. Active Hotel Olympic Ristorante ****
Strèda Dolomites, 4 | 38039 Vigo di Fassa
Tel. 0462 764225 | Cell. 335 7567320
www.activehotolympic.it

69. Andes Hotel Wellness Beauty & Spa ****
Piaz. J.B Massar, 3 | 38039 Vigo di Fassa
Tel. 0462 764575
www.hotelandes.com

70. Family Wellness Hotel Renato ****
Strèda de Solar, 27 | 38039 Vigo di Fassa
Tel. 0462 764006
www.hotelrenato.it

71. Hotel Ristorante Al Lago ***
Via Ponte, 2 | 38030 Soraga
Tel. 0462 768127 | Cell. 349 6842438
www.hotelalago.it

72. Hotel Ristorante Rita ***s
Strèda de Pareda, 16 | 38032 Canazei
Tel. 0462 601219 | Cell. 335 5942574
www.hotelrita.com

Valle di Primiero

73. Albergo Chalet Piereni ***
Loc. Piereni, 8 - Val Canali | 38054 Tonadico
Tel. 0439 62791 | 0439 62348
www.chaletpiereni.it

74. Art & Music Hotel Ristorante Isolabella ****
Via Risorgimento, 4 | 38054 Transacqua
Tel. 0439 762276
www.hotelisolabella.it

75. Hotel Al Prato ***
Via San Giacomo, 1 | 38054 Siror
Tel. 0439 62425
www.hotelalprato.it

76. Hotel Ristorante Alpino ***
Via Passo Rolle, 239
38054 San Martino di Castrozza
Tel. 0439 768881
www.hotelalpino.it

77. Hotel Vienna ***
Via H. Panzer, 1
38054 San Martino di Castrozza
Tel. 0439 68078
www.hvienna.com

78. Romantik Hotel Regina ****
Via Passo Rolle, 154
38054 San Martino di Castrozza
Tel. 0439 68221
www.hregina.it

PARCHI, MUSEI, ECOMUSEI

79. **Parco Naturale di Paneveggio
Pale di San Martino**
Villa Welsperg, Loc. Castelpietra
38054 Tonadico
Tel. 0439 64854
www.parcopan.org

80. **Museo Ladin de Fascia**
Strèda de Sèn Jan, 5
Loc. Sèn Jan
38039 Vich, Vigo di Fassa
Tel. 0462 760182
www.istladin.net

81. **Ecomuseo e Sentiero
Etnografico del Vanoi**
La Casa dell'Ecomuseo
Piazza V. Emanuele, 9
38050 Canal San Bovo
Tel. 0439 719106
www.ecomuseo.vanoi.it



**STRADA DEI FORMAGGI DELLE DOLOMITI
FIEMME, FASSA E PRIMIERO**
www.stradadeiformaggi.it

APT VAL DI FASSA
Strèda de Dolèda 10 | 38032 | Canazei
Tel 0462 609500 | Fax 0462 602278
www.fassa.com

APT VAL DI FIEMME
Via F.lli Bronzetti 60 | 38033 | Cavalese
Tel 0462 241111 | Fax 0462 241199
www.visitfiemme.it

**APT SAN MARTINO DI CASTROZZA,
PASSO ROLLE, PRIMIERO E VANOI**
via Dante 6 | 38054 | Fiera di Primiero
Tel 0439 62407 | Fax 0462 62992
www.sanmartino.com



- vini
- grappe e distillati
- formaggi
- carni e insaccati
- pesci
- olio
- mele
- piccoli frutti
- farine
- miele
- castagne
- birra
- acqua
- frutta e verdura
- asparagi





Strada del Vino e dei Sapori dal Lago di Garda alle Dolomiti di Brenta

Un affascinante itinerario che passa da un ambiente mediterraneo ad un ambiente tipicamente alpino. Solo trentacinque chilometri in linea d'aria. In realtà questo spicchio di territorio racchiude in quasi quattromila metri di dislivello un mondo agroalimentare tra i più ricchi e variegati del Trentino. Il viaggio lungo la Strada del Vino e dei Sapori dal Lago di Garda alle Dolomiti di Brenta inizia nel microclima mediterraneo gardesano che regala un pregiato olio extravergine di oliva. Poco più a nord, nella Valle dei Laghi, si produce il Vino Santo, i vini Rebo e Nosiola e grappe lavorate in modo artigianale. Non può mancare un assaggio di Carne Salada, specialità dell'area compresa tra Arco, Tenno e Varone, e la caratteristica Ciuga nella zona delle Giudicarie. La farina di Storo e il formaggio Sprezza sono altri due validi motivi per scoprire questo affascinante angolo di Trentino.





Preziosi nettari: dall'Olio extravergine d'oliva del Garda al Vino Santo

Fin dall'antichità il lago di Garda è stato un incrocio strategico di popoli e culture. La posizione strategica ai piedi delle Alpi e il clima mite hanno favorito gli insediamenti umani. Probabilmente i nostri antenati avevano capito che questo territorio è generoso anche per quanto riguarda i frutti della terra.

1 I dolci pendii della "Busa", territorio racchiuso tra i comuni di Riva del Garda, Arco e Torbole, sono il luogo ideale per la coltivazione dell'olivo dal quale si ricava un eccellente e leggero olio extravergine di oliva (1, 3, 15, 41). I frantoi delle aziende olearie spremono il prezioso succo che può vantare la DOP del Garda Trentino.



2 Da Riva del Garda si può salire verso il lago di Tenno per degustare la tipica Carne Salada (33). In quest'area compresa tra Arco, il tennese e la frazione di Varone viene lavorata una carne di manzo molto magra che viene sottoposta ad uno speciale processo che

la rende particolarmente aromatica e adatta a essere consumata sia cotta che cruda.

3 L'itinerario può proseguire nella Valle dei Laghi dove tra gigantesche "marocche", enormi macigni franati a valle in epoche remote, e incantevoli laghi, uno su tutti quello di Toblino, si arriva in un territorio fortemente vocato per la coltivazione della vite. Qui si possono visitare numerose cantine (4, 5, 6, 7, 8, 9, 10) che producono il Vino Santo, il Rebo e la Nosiola, vini tipici di questa valle. Non può mancare una visita anche alla distillerie artigianali (6, 7, 8, 9) dove nascono giovani grappe e distillati.

da assaggiare

Broccoli & susine

La terra della Valle del Sarca è generosa anche per quanto riguarda le produzioni agricole tipiche. Ricordiamo, nel periodo invernale, i broccoli di S. Massenza e di Torbole e le susine di Dro da gustare in estate. Ortaggi e frutta che grazie alla particolare composizione dei terreni di questa zona assumono delle proprietà che fanno meritare un assaggio.





Tortelli di patata del Lomaso con ripieno di formaggio di malga e noci del Bleggio

Lessare le patate in acqua salata, pelarle ancora calde e passarle al setaccio. Su una spianatoia, incorporare le patate schiacciate alla farina bianca, aggiungere l'uovo e salare. Lavorare bene l'impasto e lasciarlo riposare. Con l'aiuto di un matterello, tirare una sfoglia dallo spessore di 4-5 mm. Ritagliare dei cerchi di ca. 6-8 cm di diametro. Per il ripieno, frullare i gherigli di 10 noci e mescolarli al formaggio di malga a dadini e ai funghi passati in un po' di burro. Mettere su ogni cerchio di pasta una cucchiata di ripieno. Coprire con un altro cerchio, chiudendo bene i bordi con le dita. Gettare i tortelli in abbondante acqua bollente salata. Quando vengono a galla, levarli con un mestolo forato e porli nei singoli piatti. Condirli con burro fuso, erba cipollina tritata, gherigli di noce e pomodorini freschi tagliati a dadini. Cospargere di formaggio grattugiato e servire subito.

Ingredienti per 4 persone

- 750 gr di patate farinose
- 200 gr di farina bianca
- 1 uovo
- sale

ripieno

- 10 noci
- 200 gr di formaggio di malga, molle e fresco
- 200 gr di funghi (porcini o gallinacci)

condimento

- burro
- erba cipollina
- gherigli di noci
- pomodorini freschi
- formaggio grattugiato

Secondo itinerario

All'ombra delle Dolomiti di Brenta



1 Si chiama Ciuga ed è un particolare salume alla rapa, espressione della grande povertà di un tempo della popolazione locale che, per far aumentare il volume della poca carne disponibile, ebbe la geniale intuizione di aggiungere nell'impasto la rapa bianca cotta. Siamo nella zona di San Lorenzo in Banale (46), Bleggio e Lomaso. Affumicato, l'insaccato ha un sapore intenso e aromatico.

Proseguendo il nostro itinerario, arrivati a Tione, avete due possibilità. Svoltare a sinistra, verso Storo, oppure dirigersi in direzione opposta, verso la val Rendena.

2 Andiamo a Storo, nella valle del Chiese, al confine con la provincia di Brescia. Il centro è conosciuto per la produzione del mais nostrano dal quale si ricava una farina gialla (29) particolarmente apprezzabile attraverso la ricetta classica di questa zona: la polenta carbonera.

3 La Val Rendena ci accoglie in uno scenario che assume sempre più i contorni del paesaggio alpino man mano che si sale verso le Dolomiti di Brenta. Il primo sapore che incontriamo è la tipica Sprezza delle Giudicarie Dop (22). È un formaggio da pasto, che in passato si produceva solo negli alpeggi con il latte

"smagrato"; ha, infatti, un basso contenuto di grassi e un sapore ora dolce, ora intenso o piccante a seconda della stagionatura. Siamo nel regno della "Razza Rendena", bovino autoctono che ben si presta ad essere trasferito negli alpeggi all'inizio di giugno per scendere solo a settembre inoltrato.

4 Altre produzioni interessanti di questa valle sono il risultato della lavorazione delle carni, che nei tempi passati corrispondeva ad una precisa esigenza di conservazione delle stesse. Non può mancare una visita ai salumifici che si trovano in Val Rendena (35, 36).



il territorio e i suoi prodotti



Olio extravergine d'oliva del Garda Trentino

Difficile trovare un altro luogo al mondo dove si produce olio di oliva a questa latitudine. Una produzione che ha origini nel passato più remoto e che oggi ha portato al riconoscimento da parte dell'Unione Europea della DOP. Testimoni e protagonisti di questa tradizione sono i terrazzamenti e i pendii ricoperti da numerose tipologie di olivo autoctone che con altre più diffuse prosperano grazie al microclima favorevole. Un angolo di mediterraneo che produce un olio di gran pregio, dal color verde-oro dovuto al ricco contenuto di clorofilla, dal profumo delicato con sentori di mandorla e un sapore leggero e fruttato, sapido e armonico.



Trentino D.O.C. Nosiola e Vino Santo

Nella Valle dei Laghi, poco più a nord del Lago di Garda, nasce un vino antico, unico e prezioso: il Vino Santo. Un autentico nettare ricavato da uva Nosiola, vitigno autoctono, che deve rispondere a precise caratteristiche per garantire la qualità del prodotto. La lavorazione inizia, dopo la raccolta autunnale, con l'appassimento dell'uva su graticci, detti arèle, in ambienti alti e ben areati, dove gli acini possono disidratarsi, ricoprendosi di una muffa nobile che favorisce la concentrazione di zuccheri e la produzione di un particolare bouquet. L'appassimento dura 5 o 6 mesi e si conclude con la pigiatura che avviene durante la settimana santa, da qui il nome di Vino Santo. Quindi l'ultima fase, quella della fermentazione in piccole botti di rovere, che può durare anche due-tre anni. Il Nosiola, il vino, ha un profumo delicatamente fruttato, con un tenue sentore di nocciole.



Spessa delle Giudicarie D.O.P.

Considerato uno dei più antichi prodotti caseari dell'arco alpino, la Spessa è un formaggio che viene prodotto solo nelle Giudicarie, in Val Rendena. Prodotto con latte vaccino crudo, la lavorazione viene eseguita con la tecnica dell'affioramento naturale: al latte del giorno precedente viene aggiunto quello della munta del mattino e messo in caldaia dove si aggiunge il latteinnesto naturale e il caglio bovino. Quindi viene messo in forma e pressato: da qui il suo nome. Il risultato è un formaggio che va mangiato abbastanza giovane, con una pasta compatta ed elastica, dal sapore dolce che cambia e diventa più saporito con la stagionatura e con aromi tipici dei formaggi di montagna, che si sposa particolarmente bene con le specialità tipiche trentine.



Farina gialla di Storo

È soprannominato "l'oro di Storo". Non a caso. Il mais che si coltiva in questo angolo di Trentino, il più distante dalla città capoluogo, è un grano coltivato rispettando rigorosamente i cicli della natura, senza forzature agronomiche, e garantendo, quindi, la genuinità del prodotto che, per sua natura, rimane protetto da contaminazioni esterne grazie alle sue foglie e cresce nella terra e nell'aria tersa di queste zone di montagna. È l'incontro tra un prodotto unico e la tenace volontà dei coltivatori. Viene raccolto agli inizi di ottobre, fatto asciugare ai secchi venti di montagna e macinato lentamente per conservarne le peculiarità nutrizionali, l'aroma e il sapore. La farina che si ottiene, facilmente digeribile, è pronta a diventare fragrante polenta, elemento insostituibile per ogni piatto tipico trentino.



Carne salada

Già agli albori del '700 si parlava della carne salada. Le origini di questo prodotto derivano dalla necessità di conservazione della materia prima. Un tempo si usava salmistrare tutti i pezzi del manzo che si volevano conservare per lungo tempo, questo per poter consumare questa carne durante il lungo periodo invernale. Ogni singolo pezzo viene passato a secco in una miscela di sale e spezie. La carne così trattata è quindi riposta in grandi contenitori per una ventina di giorni. Il liquido che la carne perde durante questa fase e che arriva a ricoprirne completamente non è altro che la salamoia. La carne salada si può gustare cruda, tagliata sottilmente, condita con olio extravergine d'oliva. È ottima scottata alla piastra, accompagnata da un fumante piatto di fagioli borlotti lessati "en bronzom".

solo da noi

Ciuiga del Banale

Elemento importantissimo della cultura gastronomica delle valli Giudicarie, la ciuiga è un prodotto di forte personalità che racconta l'estrema povertà di un tempo in queste zone. L'insaccato, infatti, era prodotto utilizzando le parti meno nobili del maiale e rape bianche lesse. Il risultato era ed è ancor oggi un prodotto con forte carica aromatica e una buona sensazione di carne stagionata che può essere mangiato fresco, cuocendolo, o tagliato a fette, dopo dieci giorni di maturazione.



CANTINE E DISTILLERIE

Garda

1. Agraria Riva del Garda
Via Lutti, 10 | 38066 Riva del Garda
Tel. 0464 552133
www.agririva.it

2. Angeli Distilleria
Via Capitelli, 11 | 38074 DRO
Tel. 0464 504310
www.distilleria-angeli.com

3. Madonna delle Vittorie Az. Agr.
Via Linfano, 81 | 38062 ARCO
Tel. 0464 505432
www.madonnadellevittorie.it

Valle dei laghi

4. Cantina Toblino
Via Longa, 1 | 38070 SARCHE
Tel. 0461 564168
www.toblino.it

5. Distilleria F.lli Pisoni
Via S.Siro, 7/A - Pergolese | 38076 Lasino
Tel. 0461 564106
www.pisoni.it

6. Francesco Poli Distilleria
Fraz. S.Massenza, 36 | 38070 Vezzano
Tel. 0461 340090
www.distilleriafrancesco.it

7. Poli Bernardino
Fraz. S.Massenza, 53 | 38070 Vezzano
Tel. 0461 864140
bernardino.poli@inwind.it

8. Poli Giovanni
Via Vezzano, 37 - Fraz. S.Massenza
38070 Vezzano
Tel. 0461 864119
www.poligiovanni.it

9. Poli Valerio
Via Al Lago, 37/1 - Fraz. S.Massenza
38070 Vezzano
info@valeripoli.it

10. Azienda Agricola Gino Pedrotti
Via Cavedine, 7 - Fraz. Lago | 38073 Cavedine
Tel. 0461 564123
www.ginopedrotti.it

Val Rendena

11. Boroni Giovanni Distilleria
Fraz. Borzago 13/A | 36088 Spiazzo Rendena
Tel. 0465 801521
www.distilleriagenziana.it

PRODUTTORI

Garda

12. Renato Santuliana Apicoltura
Via Bresciani, 32 | 38062 ARCO
Tel. 0464 510048 | Cell. 347 855 8334
miele | olio

13. MOLINO PELLEGRINI
Via Varoncello, 27 - Varone
38066 Riva del Garda
Tel. 0464 521323
www.molinopellegrini.it
farine

14. Valli del Sarca Garda Trentino S.C.
Viale Daino, 84 - Pietramurata | 38074 Dro
Tel. 0464 507184
mele | prugne | kiwi

15. Frantoio Bertamini
Via G. Mazzini, 12 - Vignole | 38062 Arco
Tel. 0464 517229
www.frantoiobertamini.com
olio | cosmesi

Valle dei laghi

16. Apicoltura Bolognani
Via Masi di Sopra, 27 | 38073 Vigo Cavedine
Tel. 0461 566191
apicolturabolo@yahoo.it
miele

17. Apicoltura Valle di Cavedine
Via Monte Gaggio, 10 | 38073 Cavedine
Tel. 0461 569553 | Cell. 339 327 8129
www.mielecavedine.it
miele

18. Luterotti Laura Az. Agr.
Fr. Ciago, | 38070 Vezzano
Tel. 0461 864734
www.azagricolaluterotti.it
frutta | ortaggi | succhi | marmellate | farina

19. Chiarani Carlo Az. agr.
Via Romana, 3 | 38074 Drena
Tel. 0464 541514 | Cell. 333 719 1855
carlochiarani@virgilio.it
frutta | prodotti biologici

Comano

20. Az. Agr. Bronzini
Loc. Fusine di Balbido | 38071 Bleggio Superiore
Tel. 0465 779958
www.agricolabronzini.it
carni

21. Az. Agr. Peterlana & Zambotti
Loc. Stumiaga | 38075 Fivà
Tel. 0465 736013 | Cell. 383 963 3283
www.cademel.it
miele | cosmesi

22. Caseificio Sociale Pinzolo Fivà Rovereto
Via A. Degasperì, 12 | 38075 Fivà
Tel. 0465 735004
www.caseificiofivà.com
formaggi

23. CO.P.A.G.
Via Prati, 1 | 38070 Lomaso
Tel. 0465 701793
www.copagtrentino.it
patate

24. Panificio Riccadonna
Loc. Piazzera, 19/B - Rango
38071 Bleggio Superiore
Tel. 0465 779323 | Cell. 338 501 3367
a.riccadonna@tin.it
pane | pasticceria

25. Salumificio Parisi
Madice | 38071 Bleggio Superiore
Tel. 0465 779951
parisi.danilo@tin.it
carne | salumi

26. Salumificio Salizzoni
Cavradio | 38071 Bleggio Superiore
Tel. 0465 779951
www.salumificiosalizzoni.it
salumi

27. Fontanel
Via 4 Novembre, 111 | 38075 Fivà
Cell. 339 7995393
www.fontanel.it
formaggi

Giudicarie Centrali

28. Trota Oro
Loc. Isolo, 1 | 38070 Preore
Tel. 0465 322773
www.trotaoro.it
trote | salmerini

Val del Chiese

29. Agri '90 Scarl
Via Regensburger, 23/25 | 38089 Storo
Tel. 0465 686614
www.agri90.it
farine

30. Azienda Agricola Troticoltura Armanini
Loc. Ponte Dei Tedeschi, 2 | 38089 Storo
Tel. 0465 685057
www.armanini.it
trote | salmerini

31. Bomè Silvietto e Dario
Via al ben, 3 | 38085 Pieve di Bono
Tel. 0465 674226
www.bome.it
carni | salumi

Val di Ledro

32. Foletto Alberto
Via Cassoni, 3 | 38060 Pieve di Ledro
Tel. 0464 591038
www.foletto.net
distillati

33. Macelleria Cis Massimo
Via XXI Luglio, 8 | 38060 Bezzecca
Tel. 0464 591023
www.macelleriacis.it
carni | salumi

Val Rendena

34. Apicoltura "Dalla natura alla salute"
Via Corona, 36 | 38086 Giustino
Tel. 0465 503232
maestranzi.silvano@libero.it
miele | cosmesi | artigianato

35. Brenta Salumi F.lli Polla Armando & C.
Fraz. Borzago, 56/B | 38088 Spiazzo
f.lli.polla@tiscali.it
carni | salumi

36. Salumificio Val Rendena
Via 4 Novembre | 38080 Vigo Rendena
Tel. 0465 801031 | Cell. 349 8015898
www.salumificiovalrendena.it
carni | salumi

AGRITURISMI

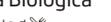
Garda

41. Maso Le 4 Stagioni
Az. Agrituristica 
Via Cerere, 48 | 38062 ARCO
Tel. 0464 532623 | Cell. 349 0624189
www.masole4stagioni.it

Valle dei laghi

42. Agritur Campo Fiorito 
Via Masi di Sopra, 9/2 - Vigo Cavedine
38073 Cavedine
Tel. 0461 566071
www.campofiorito.net

Comano

43. Azienda Agrituristica Biologica
"Maso Paradiso" 
Loc. Cornelle, 3 | 38075 Fivè
Tel. 0465 779780 | Cell. 333 3880865
www.masoparadiso.com

44. Agritur Maso Pra' Cavai 
Loc. Maton - Madice | 38071 Bleggio Superiore
Tel. 0465 779438 | Cell. 347 1678767
www.masopracavai.com

BOTTEGHE DI PRODOTTI TIPICI

Valle dei laghi

45. Lunelli Specialità Alimentari
Prodotti tipici trentini
Piazza Valussi, 5 - Sarche | 38070 Vezzano
Tel. 0461 564166
www.lunelli.it

Comano

46. Famiglia Cooperativa Brenta Paganella
Fraz. Berghi, 46 | 38077 Terme di Comano
Tel. 0465 734024

47. Famiglia Cooperativa Terme di Comano
Piazza Mercato, 15 - Ponte Arche
38077 Terme di Comano
Tel. 0465 701250

Giudicarie Centrali

48. Famiglia Cooperativa Giudicarie
Via Fabio Filzi, 16 | 38079 Tione di Trento
Tel. 0465 324600

Valle del Chiese

49. Famiglia Cooperativa Valle del Chiese
Via Conciliazione, 22 | 38089 Storo
Tel. 0465 686091
www.coopvallechiese.it

50. Famiglia Cooperativa Pinzolo S.C.A.R.L.
Piazza Collini, 6 | 38086 Pinzolo
Tel. 0465 501569

Andalo

51. Hotel Miralago
Piazza Scuole, 3 | 38018 Molveno
Tel. 0461 586935
www.miralagohotel.com

RISTORANTI

Garda

52. Ristorante Forte Alto 
38060 Nago
Tel. 0464 505566
www.alfortealto.it

Valle dei laghi

53. Osteria Toblino 
38072 Calavino
Tel. 0461 561113
www.hosteriatoolino.it

Comano

54. Il Vecchio Mulino
Via C. Battisti, 50 | 38071 Bleggio Superiore
Tel. 0461 864277

55. Ristorante Poggio Imperiale
Cavaione | 38071 Bleggio Superiore
Tel. 0465 779721 | Cell. 333 287 9008
www.ristorantepoggioimperiale.it

ALBERGHI

Valle del Chiese

56. Hotel Aurora ***
SS. Caffaro, 139 | 38082 Cimego
Tel. 0465 621064
www.hotelaurora.tn.it

BAR E RISTORANTI WINE BAR

Val Rendena

57. Ferrari Lounge Nabucco
Ristorante Winebar
Piazza Righi | 38086 Madonna di Campiglio
Tel. 0465 440756
www.ferrarilounge.it



**STRADA DEL VINO E DEI SAPORI
DAL LAGO DI GARDA ALLE DOLOMITI DI BRENTA**
via C. Battisti, 38/d | 38077 Ponte Arche
Tel 0465 702626 | Fax 0465 702281
www.gardadolomiti.it

INGARDA TRENINO AZIENDA PER IL TURISMO
Via Giardini di Porta Orientale, 8
38066 Riva del Garda
Tel. 0464 554444
www.gardatrentino.it

**AZIENDA PER IL TURISMO
TERME DI COMANO - DOLOMITI DI BRENTA**
Via Battisti 38/D | 38077 Ponte Arche
Tel. 0465 702626
www.comano.to

**MADONNA DI CAMPIGLIO - PINZOLO
VAL RENDENA AZIENDA PER IL TURISMO**
Via Pradalago 4 | 38084 Madonna di Campiglio
Tel. 0465 447501
www.campiglio.to

**AZIENDA PER IL TURISMO
DOLOMITI DI BRENTA, PAGANELLA, ANDALO,
LAGO DI MOLVENO, FAI DELLA PAGANELLA,
CAVEDAGO SPORMAGGIORE**
P.zza Dolomiti, 1 | 38010 Andalo
Tel. 0461 585836
www.dolomiti-paganella.com

CONSORZIO TURISTICO VALLE DEL CHIESE
Via XXIV Maggio 115 | 38080 Lodrone
Tel. 0465 685033
www.valledelchiese.tn.it

CONSORZIO TURISTICO ALTA VAL GIUDICARIE
Via Brescia 62 | 38080 Lardaro
Tel. 0465 901217
www.valledelchiese.tn.it

CONSORZIO PRO LOCO VALLE DI LEDRO
Via Nuova 9 | 38060 Pieve di Ledro
Tel. 0464 591222
www.vallediledro.com

CONSORZIO TURISTICO GIUDICARIE CENTRALI
Via Damiano Chiesa 3 | 38079 Tione di Trento
Tel. 0465 323090
www.valligiudicarie.it

CONSORZIO TURISTICO VALLE DEI LAGHI
Via Roma 61 | 38070 Vezzano
Tel. 0461 864400
www.valledelaghiturismo.it





Passo della Borcola

Passo Pian delle Fugazze



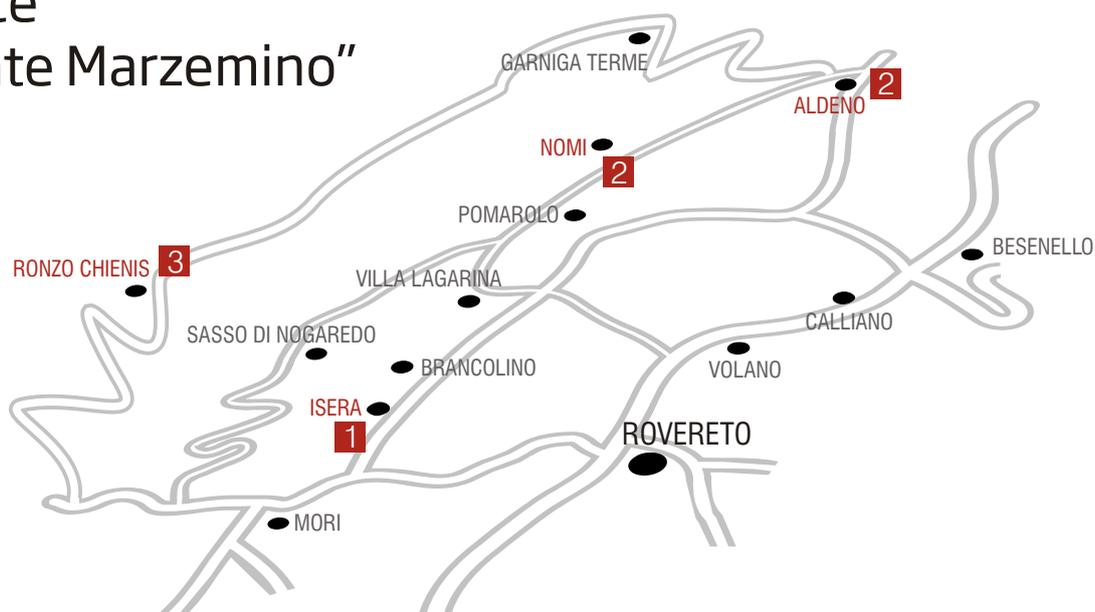
Strada del Vino e dei Sapori della Vallagarina

La Vallagarina, porta meridionale del Trentino, si è da sempre caratterizzata per la spiccata vivacità culturale essendo cerniera tra Mediterraneo e Mitteleuropa. Il territorio entro il quale si sviluppa la Strada del Vino e dei Sapori è molto vasto passando dal fondovalle lungo l'asta dell'Adige fino a salire sugli altipiani di Brentonico, Folgaria, Lavarone e Luserna, la Lessinia e la Val di Gresta. La ricchezza del suolo e di microclimi ha influenzato nel tempo la varietà di prodotti enogastronomici: oltre ai vini la cui produzione supera il 40% di quella provinciale trentina possiamo trovare la carne equina, il Vezzena, i formaggi del Monte Baldo, i marroni di Castione e gli ortaggi biologici della Val di Gresta.



Primo itinerario

Dove nasce "l'eccellente Marzemino"



Il nostro itinerario alla scoperta dei sapori della Vallagarina inizia lungo la destra orografica del fiume Adige. Una terra ricca di storia, cultura e tradizioni che ha saputo nel corso dei secoli sviluppare una propria identità attraverso l'istituzione del Comun Comunale che legava tutti i comuni della sponda.

1 La prima tappa è Isera, zona di produzione per eccellenza del vino bandiera della Vallagarina: il Marzemino.

Il territorio è cosparso di ordinati vigneti da cui in autunno si staccano i grappoli che daranno vita al vino decantato da Mozart (6, 13, 15, 18).

2 Risalendo la strada provinciale della Destra Adige si raggiungono i comuni di Nomi e Aldeno, territori vocati alla coltivazione della vite. In questa area geografica si è ben inserito il Merlot, vitigno che sta dando ottimi risultati ai viticoltori nel panorama internazionale (8, 12, 14, 19, 21).

3 Giunti ad Aldeno, salendo verso Cimone e Garniga Terme, si può raggiungere l'incantato Lago di Cei e da lì facilmente raggiungere la Val di Gresta, dove vengono prodotti ottimi ortaggi biologici. In particolare troviamo patate di montagna, carote, sedano rapa, cavoli cappuccio trasformati in crauti, radicchio, ma anche cavolfiori, verze, porri, cipolle, cicorie, lattughe, zucchine, cetrioli, fagiolini (25, 32).

da non perdere

La Basilica del Vino

A Nomi non perdetevi la visita alla Basilica del Vino presso l'Azienda Agricola Grigoletti. Si tratta di un'antica cantina, ristrutturata recentemente, dove sono custodite migliaia di bottiglie di vini pregiati, in particolare Merlot. Qui, in un ambiente particolarmente favorevole, i vini possono tranquillamente invecchiare nel tempo. www.grigoletti.com





Brasato al Marzemino

Mondare, lavare e tagliare a pezzetti le verdure ed immergerle, con il muscolo di bovino e le erbe aromatiche, nel vino. Lasciare marinare il tutto per 48 ore, girando di tanto in tanto il pezzo di carne. Scolare le verdure e farle asciugare in un tegame con qualche cucchiaino di olio extravergine. Unire la carne, rosolarla e bagnarla con il vino della marinatura. Unire la polpa di pomodoro, cuocere a fuoco basso per circa un'ora e mezza. A fine cottura passare al passaverdura la salsa. Servire con polenta di Storo.

Ingredienti per 4 persone

- 1000 gr di muscolo di manzo
- 500 gr di polpa di pomodoro
- 1 gambo di sedano
- 1 carota
- 2 cipolle
- rosmarino, alloro, salvia
- 4 dl di Marzemino
- olio extravergine d'oliva del Garda
- sale e pepe



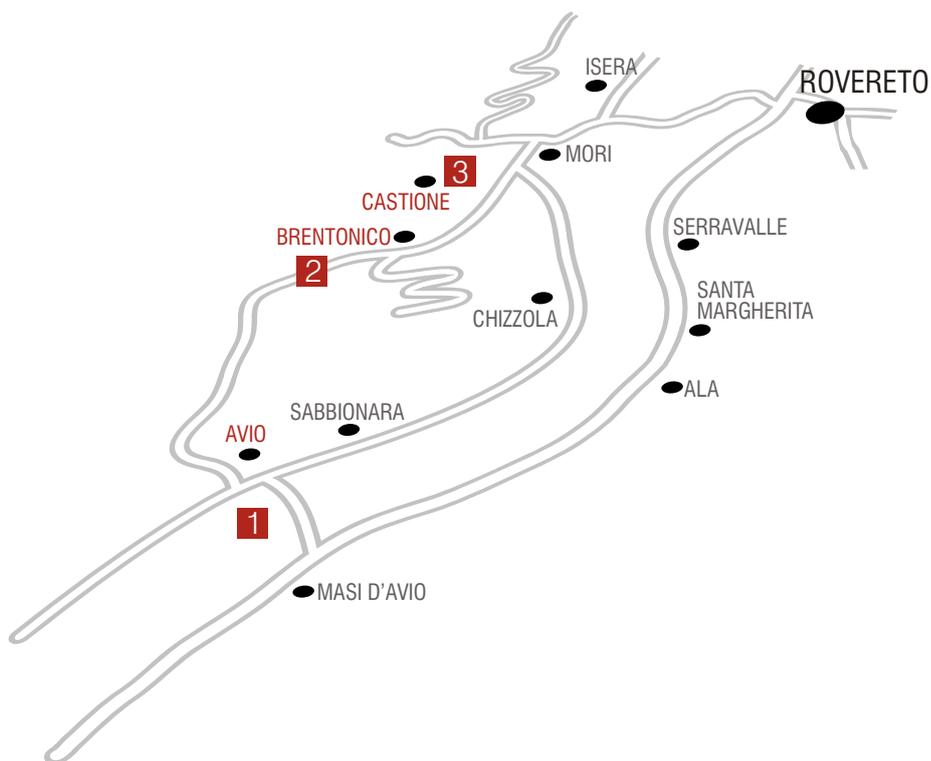
Secondo itinerario

Alla scoperta dell'Enantio e del Nostrano del Monte Baldo

1 Il territorio della Vallagarina è un enorme tappeto cosperso di vigne: tante sono le tipologie di vini presenti (1, 2, 4, 5, 9, 11, 17, 20). Sicuramente da annoverare vi è l'Enantio, riscoperto recentemente in seguito a studi di genetica che ne attestano l'antica parentela con la Vite selvatica presente nei boschi lagarini. Il nostro itinerario inizia quindi dalla parte più a sud della Vallagarina alla scoperta di questo vino, citato da Plinio il Giovane, prodotto da alcune cantine della zona (3, 7, 10).

2 Da Avio si può salire in quota percorrendo l'antica via dei Mulini per raggiungere l'Altipiano di Brentonico. È un territorio incontaminato che permette l'allevamento di vacche sia da carne che da latte. È qui che nasce il Nostrano del Monte Baldo, formaggio prodotto con il latte di animali in alpeggio durante il periodo estivo (26, 27).

3 Scendendo verso Mori, lungo il percorso, facendo una piccola deviazione percorrendo i tornanti che portano a valle, si incontra Castione, piccolo centro abitato celebre per la produzione di Castagne e Marroni di gran qualità (22).

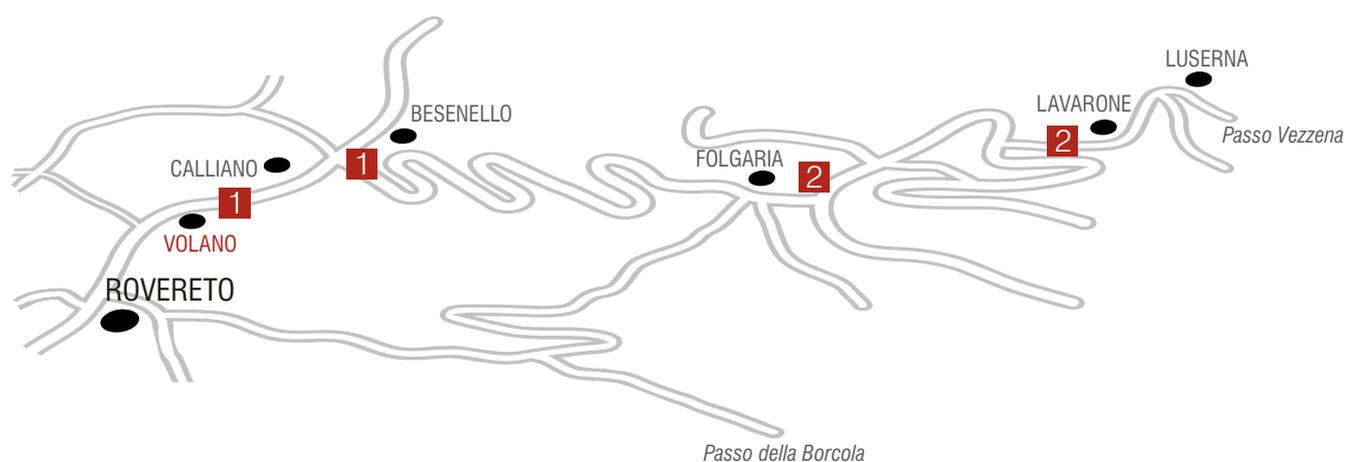




Terzo itinerario



Nella terra del Vezzena



Anche nel percorso che da Rovereto conduce verso nord possiamo ammirare la grande estensione di territorio vitato. Anticamente la valle era attraversata dalla Via Claudia Augusta padana.

1 Nel comune di Volano, grazie al terreno argilloso di questa zona, si produce il Marzemino Superiore dei Ziresi (18), mentre poco più avanti, ai piedi dell'imponente Castel Beseno, si possono notare i filari di Moscato giallo, vitigno che si è inserito assai bene nel terroir lagarino (12, 14, 18, 21).

2 Saliamo verso l'altipiano di Folgaria e Lavarone. Una volta arrivati in quota numerosi itinerari permettono una conoscenza più approfondita del territorio, tra cime e pascoli alla scoperta delle malghe che producono il formaggio Vezzena, vero fiore all'occhiello tra i prodotti di questa zona (36).



da non perdere

Il Museo del Miele

A Lavarone trovate una tappa davvero speciale: il Museo del Miele. Una struttura unica nel suo genere che vi accompagnerà in un viaggio alla scoperta dello stupefacente mondo delle api, svelandovi i piccoli e grandi segreti custoditi da questi operosissimi e instancabili insetti. Un itinerario inconsueto e affascinante in cui stupore e divertimento vi accompagneranno passo dopo passo. www.museodelmiele.com.

il territorio e i suoi prodotti



Trentino D.O.C. Marzemino

È il vino più rappresentativo della Vallagarina. Portato in zona probabilmente agli inizi del XV secolo durante la dominazione Veneziana di Rovereto, tradizione vuole che siano stati alcuni soldati della Serenissima a portare alcune pianticelle del vitigno, da un villaggio della Carinzia, denominato per l'appunto Marzimin. Grazie all'ottima esposizione, alle temperature e alla qualità dei suoli lagarini, ottenne in questa terra fin da subito notevoli risultati. Reso famoso nel Don Giovanni di Mozart, è un vino di un bel colore rosso rubino vivace e brillante che si caratterizza per i profumi fruttati e floreali.



Vezena

C'è tutto il sapore della montagna nel Vezena che viene prodotto da secoli negli alpeggi dell'altipiano di Folgaria, Lavarone e Luserna. È un formaggio semicotto che viene stagionato anche per 24 mesi. Saporito e leggermente piccante, trova nei primi piatti e nelle pietanze a base di carni bianche molteplici varianti. È un formaggio di vecchia tradizione per la squisitezza del suo sapore e per la possibilità di utilizzarlo sia da tavola che da grattugia. Prima della grande guerra in Trentino il Vezena era pressoché l'unico formaggio da condimento. Da qualche anno, il formaggio è rientrato nell'elenco dei prodotti tutelati da Slow Food: il Presidio riguarda solo il Vezena prodotto con il latte di alpeggio, distinguibile grazie ad una "M" (di malga) sulle forme.



Ortaggi della Val di Gresta

La Val di Gresta è nota come l'orto biologico del Trentino: la conformazione del territorio, tra i 250 e 1400 metri e l'esposizione verso il sud hanno permesso la coltivazione di ortaggi secondo i metodi della produzione integrata e biologica. L'ambiente non violato da insediamenti industriali, ricco di boschi e terrazzamenti hanno favorito delle produzioni di alta qualità. I prodotti coltivati in valle sono numerosi, dalle caratteristiche organolettiche assai pregiate.



Marroni di Castione

La produzione di Marroni di Castione è molto limitata ma d'alta qualità, grazie all'attenzione, alla serietà e alla passione che l'Associazione Tutela Marroni di Castione ha sempre dimostrato nel settore: si tratta, infatti, di 2500 piante, alcune delle quali addirittura di 300 anni d'età, lavorate in modo biologico e con metodologie all'avanguardia, con una produzione media di 20 kg di castagne per pianta (circa 500 quintali l'anno); una quantità esigua che costituisce però il 25% della produzione trentina, occupando quindi uno spazio significativo all'interno del proprio comparto. Ecco quindi che i frutti grandi, a forma di cuore, hanno un sapore dolce e la grana assai fine. Alcuni apicoltori producono un meraviglioso Miele di Castagno, posizionando gli alveari nei pressi del Castagneto nel momento della fioritura.

solo da noi

Carne equina

A Rovereto la stanno apprezzando intere generazioni: da quando negli anni Cinquanta venne avviata l'attività di affumicatura della carne di cavallo. Una tradizione tutta lagarina portata avanti tutt'oggi. Il taglio di coscia equina salato ottiene dopo l'affumicatura un gusto robusto ed un profumo penetrante, divenendo una vera prelibatezza enogastronomica. La carne equina lavorata a Rovereto rientra nella lista dei Prodotti dell'Arca del Gusto di Slow Food. È ottima da consumarsi al naturale, con pane casereccio o pane di segale leggermente spalmato di burro fresco; condita con olio, limone ed erba cipollina, oppure abbinata a formaggi freschi vaccini e caprini.



CANTINE E DISTILLERIE

Rovereto, Vallagarina

1. Azienda Agricola Albino Martinelli
Via G. Verdi, 6 - Chizzola | 38061 Ala
Tel. 0464 696116
www.albinomartinelli.com
2. Azienda Agricola Alessandro Secchi
Loc. Coleri, 10 - Serravalle | 38061 Ala
Tel. 0464 696647
www.secchivini.it
3. Azienda Agricola Bongiovanni Lorenzo
Via Sant'Antonio, 28 - Sabbionara | 38063 Avio
Tel. 0464 684388
www.aziendaagricolabongiovanni.com
4. Azienda Agricola Bruno Grigolli
Via San Bernardino, 10 | 38065 Mori
Tel. 0464 918041
brunogrigolli@yahoo.it
5. Azienda Agricola Castel Noarna
Via Castelnuovo, 19 - Noarna | 38060 Nogaredo
Tel. 0464 413295
www.castelnoarna.com
6. Azienda Agricola de Tarczal
Via G.B. Miori 4 - Marano | 38060 Isera
Tel. 0464 409134
www.detarczal.it
7. Azienda Agricola Fugatti Gemmo
Via Alla Ca', 17 - Borghetto all'Adige
38063 Avio
Tel. 0464 689008
fugattig@yahoo.it
8. Azienda Agricola Grigoletti
Via Garibaldi, 12 | 38060 Nomi
Tel. 0464 834215
www.grigoletti.com
9. Azienda Agricola La Cadalora
Via Trento, 44 - Santa Margherita | 38061 Ala
Tel. 0464 696443
www.lacadalora.com
10. Azienda Agricola Vallarom
Fraz. Masi, 21 | 38063 Avio
Tel. 0464 684297
www.vallarom.it
11. Azienda Agricola Vilar
Via Cavolavilla, 35 | 38060 Villa Lagarina
Cell. 340 7243017
www.vilar.it
12. Azienda Vinicola Battistotti Riccardo
Via III Novembre, 21 | 38060 Nomi
Tel. 0464 834145
www.battistotti.com
13. Cantina d'Isera
Via al Ponte, 1 | 38060 Isera
Tel. 0464 433795
www.cantinaisera.it
14. Cantina di Nomi
Via Roma, 1 | 38060 Nomi
Tel. 0464 834195
www.cantinanomi.it

15. Cantina Mori Colli Zugna
Via del Garda, 35 | 38065 Mori
Tel. 0464 918154
www.cantinamoricollizugna.it

16. Distilleria Marzadro
Via per Brancolino, 10 | 38060 Nogaredo
Tel. 0464 304554
www.marzadro.it

17. Pedrotti Spumanti
Via Roma, 2/a | 38060 Nomi
Tel. 0464 835111
www.spumanti.it

18. Vivallis
Via per Brancolino | 38060 Nogaredo
Tel. 0464 412073
www.vivallis.it

Trento, Monte Bondone

19. Azienda Agricola Maso ai Dossi
Loc. Ai Dossi, 8 | 38060 Cimone
Tel. 0461 842781
www.masoaidossi.it

20. Azienda Agricola Revi
Via Florida, 10 | 38060 Aldeno
Tel. 0461 842557
www.revispumanti.com

21. Cantina di Aldeno
Via Roma, 76 | 38060 Aldeno
Tel. 0461 842511
www.cantina-aldeno.it

PRODUTTORI

Rovereto, Vallagarina

22. Associazione Tutela Marroni di Castione
Piazza Benedetti, 7 - Castione
38060 Brentonico
Cell. 328 3676993
www.marronicastione.it
castagne

23. Apicoltura Girardelli di Girardelli Desiree
Loc. Palù, 6 | 38065 Mori
Tel. 0464 913309
de.de.de@alice.it
miele

24. Apicoltura Peterlini
Via Trento, 100 | 38068 Rovereto
Tel. 0464 411631
www.peterlini.com
miele

25. Azienda Agricola Biologica De Biasi Stefano
Via Madonna del Monte, 5 | 38068 Rovereto
Tel. 0464 424142
www.biodebiasi.com
consERVE | succhi | verdura bio

26. Azienda Agricola Manfredi Fabio
Loc. Sano, 51 | 38065 Mori
Tel. 0464 917196
aziendam ManfrediFabio@alice.it
formaggi bio

27. Caseificio Sociale di Sabbionara
Via Vignola, 25 - Sabbionara | 38063 Avio
Tel. 0464 684262
www.caseificiosabbionara.com
formaggi

28. Caseificio Pinzolo Fiavè Rovereto
Via Pesenti, 2 | 38060 Villa Lagarina
Tel. 0464 413513
formaggi

29. Caseificio Pinzolo Fiavè Rovereto
Piazza Generale dalla Chiesa, 8
38060 Brentonico
Tel. 0464 395907
formaggi (punto vendita)

30. Caseificio Pinzolo Fiavè Rovereto
Piazza Cal di Ponte, 8 | 38065 Mori
Tel. 0464 918348
formaggi (punto vendita)

31. Caseificio Pinzolo Fiavè Rovereto
Viale Trento, 20/22 | 38068 Rovereto
Tel. 0464 410775
formaggi (punto vendita)

32. Consorzio Ortofrutticolo Val di Gresta
Via Longa, 86/90 | 38060 Ronzo Chienis
Tel. 0464 802922
www.valdigresta.org
consERVE | verdure bio

33. Macelleria Equina Zenatti
Via Orefici, 6 | 38068 Rovereto
Tel. 0464 434386
mzenatt@tin.it
carne equina

34. Macelleria Moschini Gabriele
Via Tre Chiodi | 38063 Ala
Tel. 0464 671222
gil47@libero.it
carne biologica

35. Panificio Moderno
Via al Ponte, 10 | 38060 Isera
Tel. 0464 436196
www.panificiomoderno.net
pane

Folgaria, Lavarone, Luserna

36. Caseificio degli Altipiani
e del Vezzena soc. coop
Via Marconi, 5 - Cappella | 38046 Lavarone
Tel. 0464 783106
cas.lavarone@virgilio.it
formaggi

37. Museo del Miele
Via Azzolini, 4 - Loc. Tobia | 38046 Lavarone
Tel. 0464 783315
www.museodelmiele.com
miele

Trento, Monte Bondone

38. Pasticceria Mosna
Via Giovanni XXIII, 2 | 38060 Aldeno
Tel. 0461 843232
www.pasticceriamosna.it
dolci



AGRITURISMI

Rovereto, Vallagarina

39. Agricampeggio L'albero delle Mele ☼☼ 🏠
Fraz. Loppio | 38065 Mori
Tel. 0464 918494
www.alberodellemele.eu

40. Agritur Al Picchio ☼☼☼ 🏠
Loc. Sdruzzinà, 20 | 38061 Ala
Tel. 0464 672825
www.agrituralpicchio.it

41. Agritur Dai Meneghetti ☼☼☼ ✂
Via Morielle, 45 | 38063 Sabbionara d'Avio
Tel. 0464 684646

42. Agritur Malga Mortigola ☼ ✂
Loc. Mortigola, 4 | 38060 Brentonico
Tel. 0464 391555
www.agriturmalgamortigola.com

43. Agriturismo Degustazione da Bacco
Via Castelbarco, 32 - Sabbionara | 38063 Avio
Tel. 0464 685056
www.vinicristoforetti.eu

44. Agriturismo Le pergole ☼☼ 🏠
Loc. Cesuino, 2 - Pedersano
38060 Villa Lagarina
Tel. 0464 413879
www.agriturlepergole.com

45. Agriturismo Mas Muriei
Fattoria Didattica ☼☼ 🏠
Via Monte Baldo, 1 - loc. Passo Bordala
38060 Ronzo Chienis
Tel. 0464 802784
www.masmuriei.it

46. Agriturismo Maso Carpenè ☼☼☼ ✂✂
Loc Carpenè - Folaso | 38060 Isera
Cell. 335 5926227
www.masocarpene.com

47. Agriturismo Maso Fiorini ☼☼☼ 🏠
Via Fiorini | 38060 Isera
Cell. 339 4261630
www.masofiorini.it

48. Azienda Agricola Taole - Casa Rurale 🏠
Loc Taole di Patone | 38060 Isera
Cell. 335 6566102
faucampo@tin.it

49. Azienda Agrituristica
Salizzoni Valter ☼☼ 🏠
Via Valentini, 31 | 38060 Calliano
Tel. 0464 834087
www.salizzoni.info

50. Ca' Fabiani - Casa Rurale 🏠
Loc. Piantim | 38065 Mori
Tel. 0464 802973 | Cell. 349 0524451
www.cafabiani.it

51. Le cort - Azienda Agrituristica ☼☼☼ 🏠
Piazza San Felice, 5 - loc. Valle San Felice
38065 Mori
Tel. 0464 802022
agri.cort@cr-surfing.net

52. Le Driadi - Fattoria Didattica
Via Volti, 37 | 38060 Ronzo Chienis
Tel. 0464 802038 | Cell. 340 2570435
www.ledriadi.it

BOTTEGHE SPECIALIZZATE

Rovereto, Vallagarina

53. Briciole - Food & Drink
Viale Trento, 31g | 38068 Rovereto
Tel. 0464 413912

54. Enoteca Trentina Stappomatto
Corso Bettini, 56 | 38068 Rovereto
Tel. 0464 432551
www.stappomatto.com

55. Exquisita
Via F.lli Fontana, 10 | 38068 Rovereto
Tel. 0464 420757
www.exquisita.it

56. Specialità Alimentari Finarolli
Via Mercerie, 7/9 | 38068 Rovereto
Tel. 0464 434319

RISTORANTI

Rovereto, Vallagarina

57. Antica Gardumo 
Via ai Piani, 1 | 38060 Ronzo Chienis
Tel. 0464 802855
www.anticagardumo.it

58. Ex Malga Somator
Loc Somator - Passo Bordala | 38065 Mori
Tel. 0464 802626

59. La Rupe di Beseno 
Via Castel Beseno, 6 - loc. Maso Trapp
38060 Besenello
Tel. 0464 834132
larupe@castelbeseno.it

60. Locale Tipico Maso Palù
Via Graziani, 56 | 38060 Brentonico
Tel. 0464 395014

61. Locanda D&D 
Via Maso, 2 - loc. Sasso | 38060 Nogaredo
Tel. 0464 410777
www.locandaded.it

62. Locanda delle Tre Chiavi 
Via Vannetti, 8 | 38060 Isera
Tel. 0464 423721
www.locandadelletrechavi.it

63. Malga Cimana
Loc. Cimana di Pedersano | 38060 Villa Lagarina
Cell. 339 2562574
www.ledriadi.it

64. Osteria del Pettiroso
Corso Bettini, 24 | 38068 Rovereto
Tel. 0464 422463
www.osteriadelpettiroso.it

65. Ristorante Giardino del Barba
Via Pesenti, 1 | 38060 Villa Lagarina
Tel. 0464 411413
www.gastromania.tn.it

66. Ristorante Le Piazze
Loc. Le Piazze - Via Case Sparse 70/71
38060 Ronzo Chienis
Cell. 345 7206441

67. San Colombano 
Via Vicenza, 30 | 38068 Rovereto
Tel. 0464 436006
www.ristorantesancolombano.it

Folgaria, Lavarone, Luserna

68. La Stube del Cervo 
Piazza Milano 2 - Loc. Cappella
38040 Lavarone
Tel. 0464 783237
www.albergocervolavarone.it

69. Malga Millegrobbe 
Loc. Millegrobbe | 38046 Lavarone
Cell. 348 7476813
malgamillegrobbe@libero.it

70. Ristorante LusernarHof 
Via Tezze, 43 | 38040 Luserna
Tel. 0464 788010
www.lusernarhof.it

Trento, Monte Bondone

71. Ristorante Al Volt
Loc. Gazi, 21 | 38060 Cimone
Tel. 0461 843278

ALBERGHI

Folgaria, Lavarone, Luserna

72. Albergo Villa Cristina ***
Via Fermi, 25 - Serrada | 38064 Folgaria
Tel. 0464 727117
www.albergovillacristina.it

73. Hotel Rosalpina ***
Via Strada nuova, 8 | 38064 Folgaria
Tel. 0464 721240
www.hrosalpina.com

B&B DI QUALITÀ, AFFITTACAMERE E RELAIS

Rovereto, Vallagarina

74. B&B Ca' dei Fazzilisti
Loc. Pizzole, 2 - loc. Valle San Felice
38065 Mori
Tel. 0464 802204
www.cimonetti.it

75. B&B Il Grappolo
Piazza Segantini, 7 | 38060 Aldeno
Tel. 0461 842410
b-and-bilgrappolo@libero.it

76. B&B La Betulla
Via dei Pivi - loc. Sasso | 38060 Nogaredo
Tel. 0464 413007
www.la-betulla.com

77. B&B Mas dei Girardei
Via Penez, 4 | loc. San Giacomo
38060 Brentonico
Tel. 0464 391541
www.masdeigirardei.it

78. B&B Rossbach
Via Campagnole, 15 | 38060 Calliano
Tel. 0464 835488
www.rossbach.it

79. Locanda D&D - Relais
Via Maso, 2 - loc. Sasso | 38060 Nogaredo
Tel. 0464 410777
www.locandaded.it

80. Relais Palazzo Lodron
Via Conti Lodron, 5 | 38060 Nogaredo
Tel. 0464 413152
www.relaispalazzolodron.it



**STRADA DEL VINO E DEI SAPORI
DELLA VALLAGARINA**
Sede legale: piazza San Vincenzo, 1
38060 Isera
Sede operativa: presso Cantina di Isera
via al Ponte, 1 | 38060 Isera
Tel. 0464 480460 | Fax 0464 450819
www.stradadelvinodeltrentino.it/vallagarina
stradadelvinodellavallagarina@gmail.com
 Strada del Vino e dei Sapori
della Vallagarina

APT ROVERETO E VALLAGARINA
Corso Rosmini, 6 | 38068 Rovereto
Tel. 0464 430363 | Fax 0464 435528
www.visitrovereto.it
info@visitrovereto.it

APT FOLGARIA, LAVARONE E LUSERNA
Via Roma, 67 | 38064 Folgaria
Tel. 0464 724100 | Fax 0464 720250
www.montagnaconamore.it
info@montagnaconamore.it

APT TRENTO, MONTE BONDONE
Punto informativo
Via Bagni di Fieno, 18 | 38060 Garniga Terme
Tel. 0461 842586 | Fax 0461 843098
www.ap.trento.it
garnigaterme@ap.trento.it



- vini
- grappe e distillati
- formaggi
- carni e insaccati
- pesci
- olio
- mele
- piccoli frutti
- farine
- miele
- castagne
- birra
- acqua
- frutta e verdura
- asparagi





Strada del Vino e dei Sapori Trento e Valsugana

Un affascinante itinerario che parte da Trento per arrivare in Valsugana, passando per l'Altopiano della Vigolana e per la Valle dei Mòcheni: un percorso fatto di produzioni enogastronomiche che connotano fortemente questo territorio ricco di storia, cultura e tradizioni. L'eccellenza sta nel TRENTODOC Metodo Classico, bollicine che consacrano Trento e le sue colline al vertice della spumantistica nazionale. Gli eleganti vini fermi e la morbida grappa trentina completano l'offerta del "buon bere" di questo territorio. Assolutamente da assaggiare sono i piccoli frutti, i salumi, su tutti citiamo la lucanica, e i formaggi di malga del Lagorai. Prodotti che vengono valorizzati nelle osterie, nei ristoranti e negli agriturismi e attraverso il piacere dell'acquisto nelle botteghe specializzate o direttamente presso i produttori.



Ravina e le colline di Trento: il regno del TRENTODOC

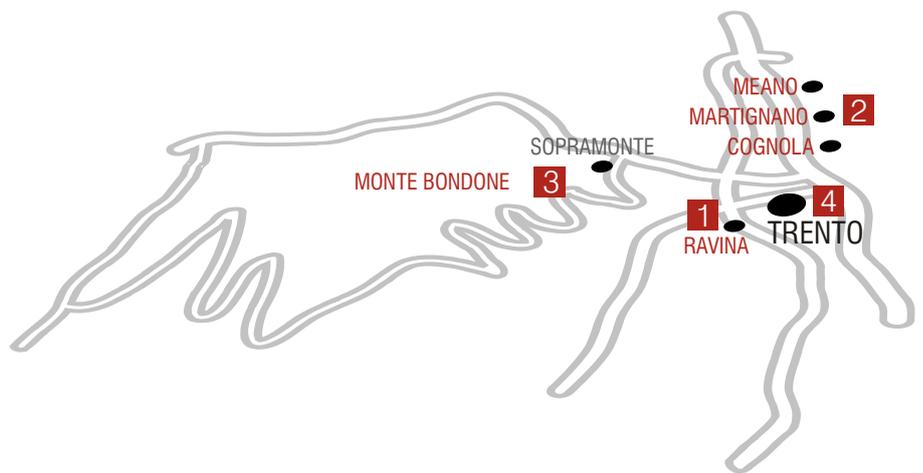
Nella città capoluogo, storia, arte e cultura si fondono nelle sontuose strade rinascimentali del centro storico. Uno scrigno prezioso che trova una propaggine altrettanto ricca nel più eccellente dei prodotti di questa terra: TRENTODOC Metodo Classico.

1 A Ravina, sobborgo a sud della città, si trova un vero e proprio distretto di produzione di TRENTODOC. In questa zona si possono visitare grandi e blasonate case spumantistiche per scoprire come nascono le preziose bollicine (3, 4, 5).

2 Anche le colline che dominano la città di Trento sono caratterizzate da piccole cantine dove si produce TRENTODOC (1, 6, 10, 11). Lungo i piacevoli pendii delle frazioni di Meano, Martignano e Cognola maturano le pregiate uve di Chardonnay, base fondamentale per la produzione delle nobili bollicine. Ma non solo. Le colline che fanno da cornice a Trento regalano anche importanti vini fermi come l'elegante Pinot Nero e il seducente Moscato Rosa (8, 9).

3 Sulla montagna di Trento, il Monte Bondone, si possono trovare i sapori della tradizione alpina. Nel suggestivo scenario dell'alpe di Trento viene prodotta la caratteristica lucaica trentina presidio Slow Food (14). La "luganega", insaccato a base di carne di suino e di lardo, è un ingrediente classico di molti piatti caratteristici.

4 Al termine del percorso tra cantine e produttori, non può mancare una sosta nel cuore del centro storico presso l'Enoteca Provinciale del Trentino a Palazzo Roccabruna. È punto di riferimento per scoprire il mondo enogastronomico. Una vetrina dove è possibile degustare le numerose etichette prodotte sul territorio.



da non perdere

Enoteca Provinciale del Trentino
Palazzo Roccabruna
L'Enoteca provinciale del Trentino è il luogo ideale dove entrare in contatto con la grande varietà di sapori e profumi dei prodotti trentini e scoprire il fascino di una tradizione vitivinicola e grappicola apprezzata in Italia e all'estero.
www.enotecadelrentino.it



Trento: il capoluogo delle Bollicine

Il Trentodoc viene prodotto su una buona parte del territorio trentino. Ma la storia di questo straordinario prodotto affonda le proprie radici proprio nella città di Trento grazie all'intraprendenza di Giulio Ferrari che nel secolo scorso sperimentò il metodo classico francese nella sua terra di origine. Oggi sono circa una trentina i produttori radunati nell'Istituto Trento D.O.C. con un unico marchio collettivo riportato

sul collo di ogni singola bottiglia. Serietà nella coltivazione e produzione integrata permettono di portare sulle tavole d'Italia e in tutto il mondo prodotti di altissimo livello qualitativo e rispettosi del consumatore. Un severo disciplinare di produzione garantisce al consumatore un prodotto unico. TRENTODOC è il compagno ideale nelle piccole e grandi occasioni per un brindisi raffinato e di qualità.



Terzo itinerario



In Valsugana tra malghe e sapori d'altri tempi

- 1** Il nostro itinerario prende avvio da Roncegno Terme dove ci si può dedicare ad una piacevole escursione tra i boschi e farsi guidare alla ricerca delle erbe selvatiche che abbondano su questo territorio (24).
- 2** Salendo in quota il viaggio si fa ancora più interessante e... gustoso! Questa zona è infatti ricca di malghe che nei mesi estivi si animano grazie alla presenza dei pastori e dei loro animali. Si potrà scoprire come nasce un formaggio di alpeggio, prodotto all'insegna della genuinità e di manualità tramandate di padre in figlio (22).
- 3** Proseguendo verso la Conca del Tesino. tappa obbligatoria in uno dei tanti rifugi dove è possibile gustare i salumi di produzione locale e il sapore "fiammante" del caldo Parampampoli, una bevanda che vi sorprenderà con il suo sapore (20, 45).
- 4** Nel Tesino, prima di procedere ancora per le alte quote del Passo Brocon alla ricerca di altri prelibati formaggi di malga, si può sostare a Bieno per scoprire l'antica ricetta del Verde del Tesino, variante antica dei tipici crauti (16).

da non perdere



Adotta una mucca

Scegli la tua mucca preferita dal catalogo e adottala in uno degli uffici dell'APT Valsugana! L'adozione ti dà diritto ad andare a trovare la "tua" mucca durante l'estate, portarla sui pascoli e accudirla per una giornata intera, oltre a gustare i formaggi prodotti con il suo delizioso latte! www.valsugana.info

il territorio e i suoi prodotti



TRENTODOC

Alta qualità delle uve, un severo disciplinare di produzione, controlli rigorosi in tutte le fasi del processo sono gli ingredienti di un successo che è motivo di vanto per i produttori di Trentodoc. Prodotto in una fascia collinare compresa fra i 200 e gli 800 metri nasce da vigneti situati in terreni particolarmente adatti alla coltivazione della vite e in ambienti con climi caratterizzati da forti escursioni termiche giornaliere in grado di regalare ai vini profumi eleganti e persistenti. Una complessa lavorazione è alla base di questo grande successo: due fermentazioni, un riposo che può variare dai due ai dieci anni, la sbocatura e l'aggiunta della "liqueur d'expédition", ricetta segreta di ogni produttore per dare al Metodo Classico trentino il tocco d'artista.



Piccoli frutti

Sono le perle dei boschi del Trentino, ed in particolare della Valsugana e della vicina valle dei Mocheni. I frutti di bosco godono in questo habitat dell'ambiente ideale per crescere profumati e colorati grazie al terreno, all'acqua e al clima favorevole. Nelle zone a ridosso del gruppo montuoso del Lagorai esiste una secolare tradizione nella raccolta dei frutti di bosco spontanei. Questa attività, legata con l'operosità della gente di montagna e con l'adozione di tecniche produttive innovative, ha portato alla coltivazione di fragole estive, fragoline, more, uva spina, mirtillo e lamponi. Prelibatezze che possono essere gustate fresche oppure sotto forma di confetture, composte e sciropati.



Lucanica del Trentino

È il tradizionale salume di ogni famiglia contadina trentina. Oggi su una base comune, piuttosto semplice, ogni salumiere la produce aggiungendo un tocco segreto. Rimane comunque un salume dal gusto delicato, speziato, con sentore di pepe ed aglio e dal profumo gradevole e caratteristico. Da non perdere nella sua variante con carne di cavallo prodotta in Val dei Mocheni. La lucanica fresca è invece l'ingrediente classico di molti piatti tipici, in particolare i canederli, il tonco de pontesel e lo smacafam.



Farina della Valsugana

Il nome esatto è "Mais Spin Caldonazzo", specie introdotta in Valsugana nell'800 dalle vicine valli del Veneto e dell'Adige. È stata coltivata massicciamente in Valsugana fino ai primi anni '60 per poi venire quasi del tutto abbandonata. Oggi questa antica qualità di mais è stata riscoperta e valorizzata da alcuni piccoli produttori. La pannocchia, di colore arancione vivo, è lunga e pesante e si distingue dagli altri mais per la presenza di un "rostro" appuntito (spin) sulla cariosside. Le pannocchie raccolte ai primi di ottobre e poi asciugate con aria calda o dai secchi venti di montagna, vengono lentamente macinate per conservarne intatti i principi nutritivi e il profumo.



solo da noi

Formaggio "Originale Malghe del Lagorai"

Il Formaggio Originale Malghe del Lagorai è uno dei più autentici formaggi trentini, prodotto con metodi tradizionali in alpeggio e poco conosciuto dal grande pubblico. È un formaggio a pasta semigrassa ottenuto dalla lavorazione del latte crudo nelle malghe del Lagorai nella stagione compresa tra giugno e settembre. Ogni malghese riesce a creare un proprio unico formaggio, mantenendo in tal modo la varietà che preserva dalla standardizzazione, ma soprattutto plasmando un prodotto la cui bontà è da collegarsi alla ricca bio-diversità della flora dei pascoli, alla ricchezza di acqua particolarmente fredda e alla sapienza e bravura millenaria dei casari di questa area sub-alpina



CANTINE E DISTILLERIE

Trento

1. Accademia del Vino Az. Vin
Via Roma, 13 | 38045 Civezzano
Tel. 0461 859045
www.accademiadelvino.it
2. Bailoni Giovanni Az. Vin.
Via delle Masere, 7/A | 38123 Ravina - Trento
Tel. 0461 911842
www.cantinabailoni.com
3. Cantine Ferrari F.lli Lunelli
Via del Ponte di Ravina, 15
38123 Ravina - Trento
Tel. 0461 972311
www.ferrarispumante.it
4. Cavit
Via del Ponte di Ravina, 31
38123 Ravina - Trento
Tel. 0461 381711
www.cavit.it
5. Cesarini Sforza Spumanti
Via Stella, 9 | 38123 Ravina - Trento
Tel. 0461 382200
www.cesarinisforza.com
6. Conti Wallenburg
Via Bassano, 3 | 38121 Martignano - Trento
Tel. 0461 821513
www.masowallenburg.it
7. Distilleria Segnana F.lli Lunelli
Via del Ponte di Ravina, 15
38123 Ravina - Trento
Tel. 0461 972311
www.segnana.it
8. Maso Bergamini Az. Agr.
Loc. Bergamini, 3 | 38121 Cognola - Trento
Tel. 0461 983079
www.masobergamini.com
9. Maso Cantanghel Az. Agr.
Via alla Madonnina, 33 | 38045 Civezzano
Tel. 0461 858742
www.masocantanghel.eu
10. Maso Martis Az. Agr.
Via dell'Albera, 52 | 38121 Martignano - Trento
Tel. 0461 821057
www.masomartis.it
11. Moser Francesco Az. Agr.
Via Castel di Gardolo, 5
38121 Gardolo di Mezzo - Trento
Tel. 0461 990786
www.cantinemoser.com

Valsugana, Altopiano della Vigolana, Valle dei Mocheni

12. Cantina Furlani
Loc. Mulini | 38049 Vigolo Vattaro
Tel. 0461 846053
www.cantinafurlani.it
13. Ferrai Franco Az. Agr.
Via Rore, 15 | 38050 Telve
Tel. 0461 766908
franco.ferrai@gmail.com

PRODUTTORI

Trento

14. Macelleria Belli
Pzza Oveno, 1 | 38123 Sopramonte - Trento
Tel. 0461 866040
www.salumeriabelli.it
salumi | insaccati
15. Prada Biscotti
Via di Lamar, 8 | 38121 Trento
Tel. 0461 993516
pradabiscotti@virgilio.it
dolci
16. Busarello Az. Agr.
Via Canton Borgo | 38050 Bieno
Tel. 0461 596330
www.agricolabusarello.com
ortaggi | succhi | conserve

Valsugana, Altopiano della Vigolana, Valle dei Mocheni

17. Cà dei Baghi Az. Agr. Valcanover Tullio Via Miralago, 5 | 38049 Bosentino
Tel. 0461 848184
www.cadeibaghi.com
confetture | succhi
18. Casearia Monti Trentini
Zona Industriale, 1 | 38055 Grigno
Tel. 0461 765339
www.montitrentini.com
formaggi
19. Cooperativa Castanicoltori
Trentino Alto Adige
Via Vittoria, 13 | 38049 Vigolo Vattaro
stefanopradi@gmail.it
castagne
20. Filiera Agroalimentare Trentina
Loc. Broletti, 12 | 38050 Castelnuovo
Tel. 0461 757496
www.filieraagroalimentaretrentina.it
salumi | insaccati

21. Fravort Fresh Beer
Via Pradanella 1/A | 38050 Ospedaletto
Tel. 0461 770017
www.fravort.com
birra

22. Libera associazione pastori e malghesi del Lagorai
co/ Latteria Sociale Tomaselli
Fraz. Tomaselli | 38059 - Strigno
www.associazione-malghesilagorai.it
formaggi

23. Maso Conca Verde Az. Agr.
Via Santa Apollonia, 47 | 38059 Spera
Tel. 0461 763824
www.masoconcaverde.it
succhi

24. Azienda Agricola Dal Fior Stefania
Loc. Maso Tesobo | Monte di Mezzo
38050 Roncegno Terme
Tel. 0461 773185
www.montetesobo.it
erbe officinali

25. Produzione e commercio prodotti
Rifugio Crucolo
Loc. Lagarine, 20 | 38050 Scurelle
Tel. 0461 763707
www.crucolo.it
salumi | liquori

26. Salumificio Fontanari Aldo
Loc. Pintarei | 38050 S. Orsola Terme
Tel. 0461 551123
salumi | insaccati

27. Sant' Orsola soc. coop. agr.
Via Lagorai, 131 | 38057 Pergine Valsugana
Tel. 0461 518111
www.santorsola.com
frutta | succhi | confetture

28. Sottobosco Paoli
Via Sille, 1 | 38045 Civezzano
Tel. 0461 857041
www.sottoboscopaoli.it
succhi | confetture | miele

AGRITURISMI

Trento

46. Agritur Casteller  
Località Casteller, 8 | 38123 Trento
Cell. 393 39985655
www.agriturcasteller.com
47. Agritur Dosila  
Località Dosila | 38076 Lasino
Tel. 0461 563095
sibilla93@libero.it
48. Agritur Ponte Alto   
Via alla Cascata, 27 | Loc. Ponte Alto
38123 Povo - Trento
Tel. 0461 810753 | Cell. 347 1474234
www.agriturpontealto.it
49. Agritur Pra' Sec  
Via di Malebis, 1/A | 38123 Romagnano - Trento
Tel. 0461 349204
www.agriturpra-sec.it

Valsugana, Altopiano della Vigolana, Valle dei Mocheni

50. Agritur Rincher   
Località Prese | 38050 Roncegno
Cell. 347 8403522
www.rincher.com

51. Fattoria Didattica Monti e Cielo
Località Noslè | 38059 Strigno
Tel. 0461 763874
montiecielo@tele2.it

BOTTEGHE DI PRODOTTI TIPICI

Trento

64. Antichi Sapori Trentini
Via Belenzani, 56 | 38122 Trento
Tel. 0461 260535



65. Casa del Caffè
Via S.Pietro, 38 | 38122 Trento
Tel. 0461 985104

66. Casa del Cioccolato
Via Belenzani, 21 | 38122 Trento
Tel. 0461 234352
casadelcioccolato@virgilio.it

67. Enoteca Grado 12
Largo Carducci, 12 | 38122 Trento
Tel. 0461 982496
grado12.tn@libero.it

68. Mattei La Salumeria
Via Mazzini, 46 | 38122 Trento
Tel. 0461 238053

69. Panificio Sosi
Via del Suffragio | 38122 Trento
Tel. 0461 822266
www.sosipanificio.it

70. Pasticceria Bertelli
Via Oriola, 29 | 38122 Trento
Tel. 0461 984765
pasticceriabertelli@alice.it

Valsugana, Altopiano della Vigolana, Valle dei Mocheni

71. da Gigi prodotti tipici Trentino Tirolesi
Via Regia, 4 | 38056 Levico Terme
Tel. 0461 706149

72. I prodotti del Contadino
Viale Venezia, 36 | 38050 Castelnuovo
Tel. 0461 753465
prodottidelcontadino@alice.it

73. La Bottega dei prodotti Trentini
Via Roma, 9/a | 38051 Borgo Valsugana
Tel. 0461 751252
www.prodottitrentini.it

74. Pasticceria Marzari Giorgio
Via Roma, 9 | 38049 Vigolo Vattaro
Tel. 0461 848646
pasticceria.marzari@gmail.com

RISTORANTI

Trento

29. Antica Trattoria ai 3 Garofani
Via Mazzini, 33 | 38122 Trento
Tel. 0461 237543
tre.garofani@libero.it

30. Antica Trattoria Due Mori 
Via san Marco, 11 | 38122 Trento
Tel. 0461 984251
www.ristoranteduemori.com

31. Barone Rosso 
Via Lidorno, 3 - Aeroporto e Museo G. Caproni
38123 Trento
Tel. 0461 944999
www.aerhotel.it

32. Chiesa 
Parco San Marco | 38122 Trento
Tel. 0461 238766
www.ristorantechiesa.it

33. Mas dela Fam
Via Stella, 18 | 38040 Ravina - Trento
Tel. 0461 349114
www.masdelafam.it

34. Niky's Restaurant
Via S. Pio X 29 | 38122 Trento
Tel. 0461 390828
www.nikys.it

35. Osteria A Le Due Spade 
Via Don Rizzi, 11 | 38122 Trento
Tel. 0461 234343
www.leduespade.com

36. Osteria Cà dei Giosi 
Via Villa Alta n° 9/a | 38070 Covelo
Tel. 0461 862110
osteria.cadeigiosi@cr-surfing.net

37. Osteria il Cappello
Piazzetta Lunelli, 5 | 38122 Trento
Tel. 0461 235850
www.osteriailcappello.it

38. Ristorante al Vo' 
Vicolo del Vo', 11 | 38122 Trento
Tel. 0461 985374
www.ristorantealvo.it

39. Ristorante Enologico il Libertino 
Piazza Piedicastello, 4 | 38122 Trento
Tel. 0461 260085
libertinotn@gmail.com

40. Ristorante Pizzeria Green Tower 
Piazza Silvio Pelico, 12 | 38122 Trento
Tel. 0461 231545
www.ristorantegreentower.it

Valsugana, Altopiano della Vigolana, Valle dei Mocheni

41. Antiche Contrade
Via Lago 11 | 38057 Pergine Valsugana
Tel. 0461 538228
www.antichecontrade.com

42. Boivin 
Via Garibaldi, 9 | 38056 Levico Terme
Tel. 0461 701670
www.boivin.it

43. Castel Pergine
Via al Castello, 10 | 38057 Pergine Valsugana
Tel. 0461 531158
www.castelpergine.it

44. Osteria Storica Morelli
Piazza Petrini, 1 | 38057 Canezza di Pergine
Tel. 0461 509504
www.osteriastoricamorelli.it

45. Rifugio Crucolo 
Loc. Val Campelle | 38050 Scurelle
Tel. 0461 766093
www.rifugiocrucolo.it

BAR E WINE BAR

Trento

75. Bar Pasi
Piazza Pasi, 1 | 38122 Trento
Tel. 0461 982301

76. Caffè Galasso
Via Torre Verde, 4 | 38122 Trento
Tel. 0461 239204

ALBERGHI E B&B

Trento

52. Albergo Accademia ****
Vicolo Colico, 4 | 38122 Trento
Tel. 0461 233600
www.accademiahotel.it

53. Hotel America ***
Via Torre Verde, 52 | 38122 Trento
Tel. 0461 983010
www.hotelamerica.it

54. Hotel Everest ***
Corso degli Alpini, 14 | 38121 Trento
Tel. 0461 825300
www.hoteleverest.it

55. Hotel Garni Lillà ***
Loc. Maso Travolt, 14 | 38070 Terlago
Tel. 0461 868027
www.hotellilla.com

56. Hotel Ristorante Villa Madruzzo ***
Loc. Ponte Alto, 26 | 38121 Cognola - Trento
Tel. 0461 986220
www.villamadruzzo.it

Valsugana, Altopiano della Vigolana, Valle dei Mocheni

57. B&B Appartamenti
"Alla Loggia dell' Imperatore"
Via G. Prati, 27 | 38056 Levico Terme
Tel. 0461 706261
www.allaloggiadellimperatore.com

58. Albergo al Salus ***
Via Pigio, 3/5 | 38056 Levico Terme
Tel. 0461 706328
www.albergoalsalus.it

59. Hotel Eden ***
Viale Vittorio Emanuele, 16
38056 Levico Terme
Tel. 0461 706103
www.eden-hotel.com

60. Hotel Elite ***
Viale Roma, 19 | 38056 Levico Terme
Tel. 0461 706283
www.hotelvb.it - info@hotelvb.it

61. Hotel Liberty ***
Viale Vittorio Emanuele III, 18
38056 Levico Terme
Tel. 0461 701521
www.hotelliberty.it

62. Hotel Spera
Via Carzano, 7 | 38059 Spera
Tel. 0461 763710
www.hotelspera.it

63. Rifugio Barricata
Loc. Barricata | 38055 Grigno
Tel. 0424 505562
www.rifugiobarricata.it



**STRADA DEL VINO E DEI SAPORI
TRENTO E VALSUGANA**
via Mancì, 5 | 38122 Trento
Tel. 334 2553729
<http://blog.enotourtrento.it>
www.enotourtrento.it

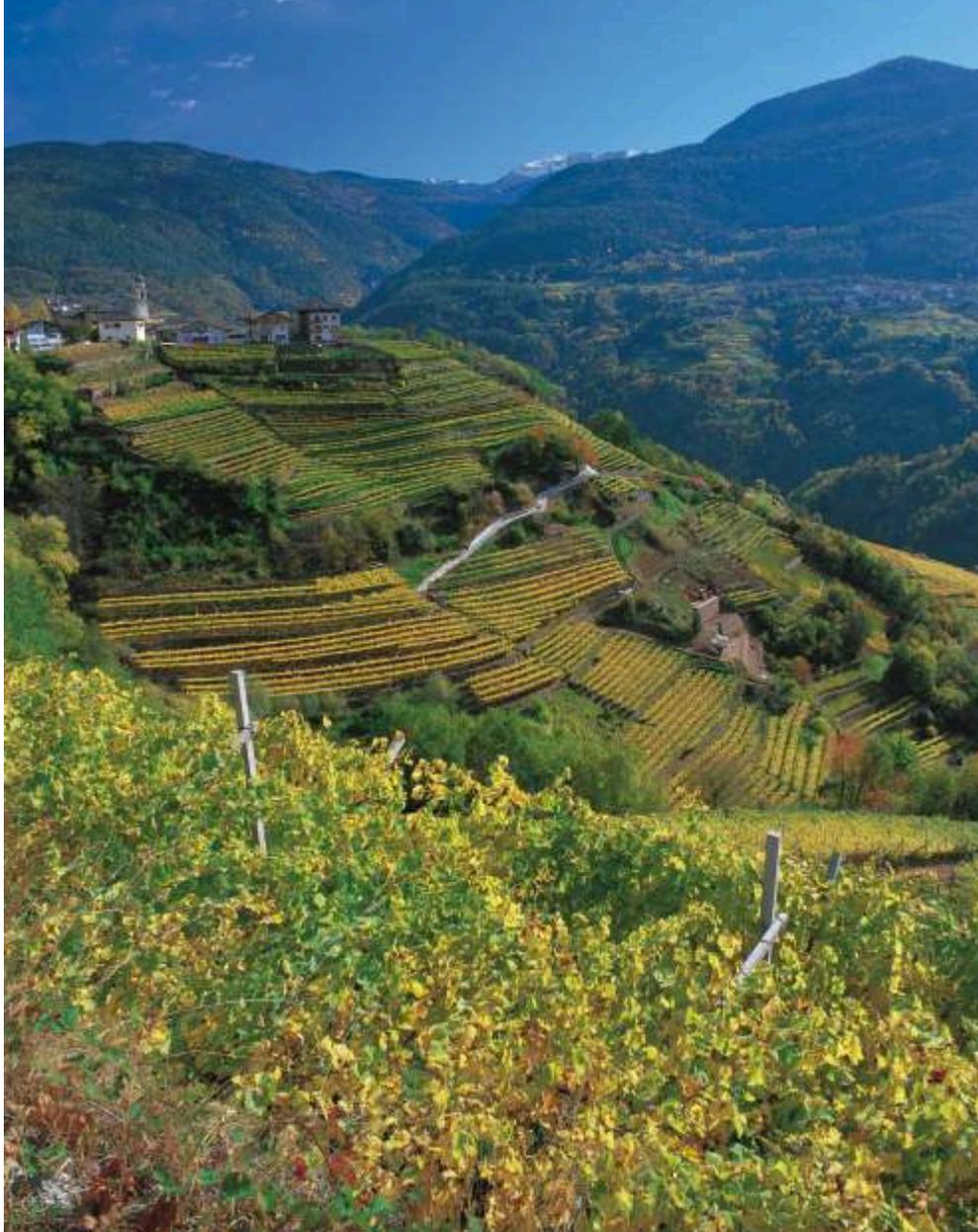
**APT TRENTO,
MONTE BONDONE, VALLE DEI LAGHI**
Via Mancì, 2 | 38100 Trento
Tel 0461 216000
www.ap.trento.it

**APT VALSUGANA,
LAGORAI, TERME, LAGHI**
Villa Sissi, Loc. Parco | 38056 Levico Terme
Tel 0461 706101
www.valsugana.info

**CONSORZIO TURISTICO
ALTOPIANO DELLA VIGOLANA**
Via S. Rocco, 4 | 38049 Vattaro
Tel 0461 848350
www.vigolana.com

**CONSORZIO PRO LOCO
VALLE DEI MÒCHENI - BERNSTOL**
Loc. Pintarei, 75/a | 38050 S. Orsola Terme
Tel 0461 551440
www.valledeimocheni.it





Strada del Vino e dei Sapori della Piana Rotaliana

Strada del Vino e dei Sapori Colline Avisiane, Faedo, Valle di Cembra

Un affascinante itinerario in un paesaggio disegnato da vigneti disposti tra dolci colline e montagne imponenti: è quanto scoprirete visitando il territorio compreso tra la Piana Rotaliana e l'Altopiano di Pinè, passando per Faedo, le Colline Avisiane e la Valle di Cembra. Un giardino vero e proprio, dove l'uomo ha saputo nel tempo conservare il proprio territorio e dedicarsi alla coltivazione ed alla produzione del tesoro di questa terra: il vino! Dal rosso Teroldego Rotaliano al bianco Müller Thurgau, dalla Trentino Grappa allo spumante TRENTODOC. Scoprirete cantine, distillerie e altre produzioni, come la carne fumada della Val di Cembra o gli asparagi di Zambana. Un vero e proprio paradiso del vino e dei sapori che potrete apprezzare anche attraverso le persone che incontrerete, orgogliose di farvi conoscere le ricchezze del loro territorio.





Alla scoperta della Valle di Cembra e dell'Altopiano di Piné



È uno splendido giardino vitato ad accogliere chi visita la Valle di Cembra. Sono caratteristici gli arditissimi terrazzamenti creati dalla mano dell'uomo per permettere di utilizzare al meglio il territorio e per evitare che la pioggia si portasse via la terra. È qui che nasce il Müller Thurgau.

- 1** Numerose sono le cantine della Valle, dove potrete degustare il Müller Thurgau, ma anche il Pinot Nero, la Nosiola e altri ottimi vini (Giovo: 36, 43; Cembra: 38, 39, 42; Segonzano: 37).
- 2** La seconda tappa sarà all'insegna dei salumi. Sapienti produttori saranno orgogliosi di farvi assaggiare la carne fumada della Val di Cembra, ma anche la lucanica trentina e la carne salada (Cembra: 59; Faver: 58; Segonzano: 57).
- 3** Se siete appassionati di grappe trentine, fermatevi ora a visitare una distilleria, dove, oggi, come un tempo, vengono prodotte profumate grappe fatte con la sapienza tramandata di generazione in generazione (40, 41).
- 4** Proseguite ora il vostro itinerario verso Piscine di Sover, qui vi aspetta un'apicoltura immersa nella natura incontaminata di questo territorio (56).
- 5** Da Segonzano proseguite poi verso l'Altopiano di Piné, che corre parallelo alla Valle di Cembra. Qui i prodotti che si possono scoprire sono quelli caratteristici di montagna: dal formaggio delle malghe ai piccoli frutti del sottobosco, dai gustosi salumi (44) ai deliziosi dolci (45). Una visita ai comuni di Baselga di Piné e di Bedollo, con i loro splendidi laghi, vi porterà alla scoperta dei sapori di questa valle.

da non perdere

Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina

Fondato nel 1968 da Giuseppe Šebesta è il più grande museo regionale italiano di tradizioni popolari. In un percorso originale e affascinante lungo 4 piani d'esposizione e oltre 40 sale, presenta tutti gli aspetti della cultura tradizionale del Trentino, dall'agricoltura alle lavorazioni artigiane di supporto al mondo contadino fino alle testimonianze della religiosità, della musica e del folklore. www.museosanmichele.it.



Istituto Agrario di San Michele Fondazione Edmund Mach

L'Istituto svolge attività di ricerca scientifica, istruzione e formazione, sperimentazione, consulenza e servizio alle imprese, nei settori agricolo, agroalimentare e ambientale. Fondato nel 1874, negli anni ha conseguito importanti traguardi a livello internazionale sia nel campo della ricerca che della formazione. www.iasma.it

Secondo itinerario

Il martire trentino irredentista Cesare Battisti definì la Piana Rotaliana "il più bel giardino vitato d'Europa". Qui nasce il Teroldego Rotaliano, principe dei vini trentini.

- 1** La visita può iniziare nelle numerose cantine di Mezzocorona, Mezzolombardo e San Michele all'Adige (16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24, 25, 26, 28, 31, 32, 33) che producono - insieme ad altri vini, tra cui TRENTODOC - questo simbolo della viticoltura del Trentino. In questi tre centri è possibile visitare anche delle ottime distillerie artigianali (29, 30, 35, 98).
- 2** Da Mezzocorona potrete prendere la funivia e raggiungere il Monte di Mezzocorona per andare ad assaggiare la Torta di patate, piatto tipico locale, accompagnato da salumi, formaggi e ortaggi (90). Vi consigliamo poi di andare verso la Malga Kraun, farete una splendida passeggiata di circa un'ora e mezza tra i boschi di faggio e abete (95).
- 3** Scesi a valle, a Roverè della Luna, ultimo paese al confine del Trentino con l'Alto Adige, potete degustare un altro storico vino trentino: il Pinot Grigio (27, 34).
- 4** Tornate indietro e raggiungete San Michele all'Adige, centro famoso per il suo rinomato Istituto Agrario e per il Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina. (v. box "Da non perdere" pag. 56). Salite poi verso Faedo, sede di importanti cantine (13, 14, 15), ma anche di un'azienda biologica di succo di mela (51). La Piana Rotaliana, come noterete, si caratterizza infatti anche dai numerosi meleti (55).
- 5** Non può mancare una visita a Sorni ed ad una cantina biologica (2); questo piccolo abitato dà il nome a due DOC: Trentino DOC Rosso e Bianco dei Sorni.
- 6** Per gustare i sapori di questo territorio si può salire verso Pressano, dove ci sono ottime cantine (4, 11, 13), ma anche numerosi masi, che, negli ultimi anni, sono stati trasformati in splendidi agriturismi, sparsi nel verde dei vigneti (60, 61, 62).
- 7** Scendiamo ora verso Lavis, caratterizzato da ottime cantine (1, 3, 5, 6, 8, 9, 10), ma anche da produttori: ittici (46), di salumi (47, 50) e di dolci (48, 49). Non c'è che l'imbarazzo della scelta!
- 8** Se siete in Trentino nel periodo compreso tra aprile e maggio non può mancare una visita a Nave San Rocco o a Zambana, dove si producono gli asparagi bianchi (52). Se invece vi piace la montagna da Zambana potete raggiungere il Rifugio La Roda sulla Paganella; la camminata è impegnativa, ma ne vale veramente la pena (96)!

**Ingredienti**

- 300 gr di farina di frumento
- 150 gr di burro
- 100 gr di zucchero
- 1 bicchierino di Trentino Grappa
- 1 tuorlo d'uovo
- 1 cucchiaino di miele
- 70 gr di mandorle sgusciate
- una presa di sale
- Composta di frutti di bosco dell'Altopiano di Pinè
- Variazione: 2 mele della Piana Rotaliana

Torta di fregoloti alla grappa e ai frutti di bosco

La torta de fregoloti è un tipico dolce di montagna decisamente sostanzioso e il suo forte sapore richiama quello del burro. Montate il burro con lo zucchero e aggiungetevi, mescolando, il tuorlo d'uovo, il miele, il sale e la grappa. Unite poi la farina precedentemente setacciata, il bicarbonato e le mandorle macinate. Lavorate l'impasto con le mani fino alla formazione dei "fregoloti" (briciole). Disponete metà dell'impasto in una tortiera da crostata precedentemente imburrata, aggiungete la composta e ricoprite con l'impasto rimanente. Cuocete in forno preriscaldato a 190° per 25-30 minuti. Tagliate la torta appena sfornata e servitela accompagnata ad un bicchierino di Trentino Grappa. Variazione: potete sostituire la composta di frutti di bosco dell'Altopiano di Pinè con due mele della Piana Rotaliana tagliate a dadini.

Ne "il più bel giardino vitato d'Europa"



la curiosità

La leggenda del Teroldego Rotaliano

La leggenda narra che, nel Medioevo, in una grotta sulla rupe che sovrasta il paese di Mezzocorona si trovavano le rovine di un antico castello dove un giorno trovò riparo dalle intemperie un essere mostruoso: un basilisco che seminava il terrore tra la popolazione. Molte delle povere case dei contadini erano state distrutte ed i vigneti ridotti in cenere dal mostro. Il terrore s'impadronì della povera gente dei borghi della Piana che ormai non era più luogo sicuro dove vivere e coltivare la terra. Quando ormai tutto sembrava perduto e i contadini proponevano di lasciare le loro terre per trovarne delle altre più sicure, una voce fiera si levò tra la folla: era quella del Conte Firmian, cavaliere valoroso che si offrì di andare alla ricerca del drago per ucciderlo, a patto però che i contadini non abbandonassero la Piana Rotaliana sino a che non avessero conosciuto l'esito della sua missione. Il Conte Firmian scoprì la caverna in cui il basilisco dormiva. Sferzò un colpo mortale al ventre del mostro che, dopo aver emesso un gemito udito in tutta la valle, morì. Per dimostrare ai contadini che non avevano più ragione di andarsene dalla Piana Rotaliana, il Conte Firmian fece portare a valle il corpo del drago al quale tagliò la testa di fronte alla sua gente. Secondo la leggenda, proprio nel punto in cui si riversò il sangue del basilisco germogliarono i primi ceppi di Teroldego Rotaliano.

il territorio e i suoi prodotti



Trentino D.O.C. Müller Thurgau

Nato dall'incrocio di varietà Riesling e Chasselas, fu ottenuto nel 1881 dal ricercatore svizzero Hermann Müller di Thurgau, ed ha trovato nella Valle di Cembra il suo luogo di elezione, dove riesce ad esaltare al massimo l'originale freschezza ed il profumo che lo contraddistinguono. Viene coltivato in tutta la valle in una zona denominata "Classica" dove i vigneti sono posti sopra i 500 metri s.l.m. Il frutto è particolarmente dolce all'assaggio, mentre il vino presenta colore giallo chiaro con riflessi marcatamente dorati e tendenti al verde. Questo vitigno, ed il corrispondente vino, sono divenuti uno dei simboli della Valle di Cembra, tanto che ogni anno, a luglio, vi si svolge la Rassegna Internazionale del Müller Thurgau.



Trentino Grappa

La presenza della grappa in Trentino si perde nella notte dei tempi. Dell'antica familiarità con gli alambicchi e di un'esperienza secolare che ha fatto della distillazione un'arte rimangono le tracce nelle aziende che operano a livello artigianale e nelle quali la presenza e la sapienza dell'uomo rimangono un fattore di primaria importanza. Nelle distillerie sono rimasti inalterati i principi della distillazione tradizionale fatta secondo vecchie regole tramandate di generazione in generazione. Allo stesso tempo però sono state adottate tecniche produttive più moderne. Zone di produzione di grappa sono: nelle Colline Avisiane i masi di Pressano, in Piana Rotaliana i comuni di Mezzocorona e Mezzolombardo ed in Valle di Cembra i comuni di Faver e Segonzano.



Carne salmistrada e carne fumada della Valle di Cembra

La Carne salmistrada della Valle di Cembra si presenta fresca, profumata e aromatica, al taglio è tenera e di un bel colore rosso scuro. Se sottoposta a affumicatura prende il nome di Carne fumada e si presenta di un bel colore scuro esternamente e di un colore rosso vivo all'interno ed ha il sapore ed il profumo dei prodotti affumicati. E' una carne lavorata ottenuta dai quarti posteriori di animali diversi quali manzo, suni, cavallo, asino, castrato, capra, cervo o capriolo. Le porzioni di carne utilizzate vengono riposte in appositi contenitori e cosparse di una salamoia secca composta da sale, pepe nero, bacche di ginepro, alloro, cannella e fiori di garofano, il tutto inumidito da vino bianco. Lasciata riposare per almeno 20 giorni, viene quindi posta in appositi locali per una breve stagionatura.



Teroldego rotaliano D.O.C.

Protagonista indiscusso dell'enologia trentina, il Teroldego è un vitigno autoctono dal quale si ricava quello che giustamente viene da sempre considerato il "principe" dei vini trentini, il Teroldego Rotaliano D.O.C. Questo vitigno esprime al massimo le sue qualità solamente sui terreni della Piana Rotaliana. Fondamentale per le sue caratteristiche è infatti la composizione del terreno, formato dai detriti alluvionali del fiume Noce, e dalla particolare insolazione estiva. La tradizione e la serietà di coltivazione e vinificazione hanno permesso al vitigno di affermarsi attraverso i secoli, tanto che la sua indiscussa qualità è stata premiata nel 1971 con il riconoscimento della Denominazione di Origine Controllata "Teroldego rotaliano", prima D.O.C. del Trentino.

solo da noi

Asparago di Zambana

L'Asparago di Zambana è un asparago completamente bianco che trae le sue peculiari caratteristiche (delicatezza, tenerezza e assenza di fibra) dalle particolari condizioni del terreno e del clima e dalle tecniche di coltivazione. Le prime notizie sulle coltivazioni di questo particolare ortaggio risalgono all'inizio dell'Ottocento. Oggi, come allora, la raccolta si esegue a mano o con attrezzi tradizionali nei mesi di aprile e maggio. Tale ortaggio viene prodotto in piccole quantità, i produttori riescono quindi a conservarne in agrodolce solo poche migliaia di vasetti. Da alcuni anni il comune di Zambana ha ottenuto il marchio De.Co. (Denominazione Comunale) per i suoi asparagi. L'Asparago di Zambana è il primo asparago bianco ad essere inserito fra i Prodotti dell'Arca da Slow Food e nell'Atlante dei prodotti tradizionali del Trentino. Nei mesi di aprile e maggio la Strada organizza la Rassegna gastronomica dedicata all'Asparago di Zambana: in molti ristoranti del Trentino si possono trovare sfiziosi menù a base di quest'ortaggio.



CANTINE E DISTILLERIE

Colline Avisiane

1. Abate Nero Spumanti
Via Sponda Trentina, 45 | 38014 Gardolo
Tel. 0461 246566 | Cell. 333 2127060
www.abatenero.it
2. Azienda Agricola Biologica Molino dei Lessi
Maso Rosabel, 5 | 38015 Sorni di Lavis
Tel. 0461 870275
www.molinodeilessi.com
3. Azienda Agricola Brugnara
Via Sponda Trentina, 71 | 38014 Gardolo
Tel. 0461 242162
4. Azienda Agricola Cesconi
Via Marcono, 39 | 38015 Pressano di Lavis
Tel. 0461 240355
www.cesconi.it
5. Azienda Agricola Maso Furlì
Via Furlì, 32 | 38015 Lavis
Tel. 0461 240667
masofurli@alice.it
6. Azienda Agricola Vindimian Rudi
Via Zandonai, 40 | 38015 Lavis
www.vindimian.it
7. Azienda Agricola Zeni Roberto
Via Stretta, 2 |
38010 Grumo - San Michele a/A
Tel. 0461 650456
www.zeni.tn.it
8. Bolognani Azienda Vitivinicola
Via Stazione, 19 | 38015 Lavis
Tel. 0461 246354
www.bolognani.com
9. Cantina La Vis
Via Carmine, 7 | 38015 Lavis
Tel. 0461 440111
www.la-vis.com
10. Cantine Monfort
Via Carlo Sette, 21 | 38015 Lavis
Tel. 0461 246353
www.cantinemonfort.it
11. Maso Poli
Loc. Masi di Pressano, 33
38015 Pressano di Lavis
Tel. 0461 871519 | 0461 658514
www.masopoli.com
12. Vignaiolo Giuseppe Fanti
Piazza G.N. della Croce, 3
38015 Pressano di Lavis
Tel. 0461 240809
vignaiolo@virgilio.it

Faedo

13. Azienda Agricola Fontana Graziano
Via Case Sparse, 9 | 38010 Faedo
Tel. 0461-650400
vini.fontana@virgilio.it
14. Azienda Agricola Pojer e Sandri
Via Molini, 4 | 38010 Faedo
www.pojeresandri.it
15. Sandri Arcangelo
Via Vanegge, 4 | 38010 Faedo
Tel. 0461 650935
www.arcangelosandri.it
16. Azienda Agricola Barone de Cles
Corso Mazzini, 18 | 38017 Mezzolombardo
Tel. 0461 601081 | Cell. 348 4900105
www.baronedecles.it
17. Azienda Agricola De Vescovi Ulzbach
Pzza Garibaldi, 12 | 38016 Mezzocorona
Tel. 0461 605648 | Cell. 333 2434454
www.devescoviulzbach.it
18. Azienda Agricola Donati Marco
Via C. Battisti, 41 | 38016 Mezzocorona
Tel. 0461 604141 | Cell. 348 7057337
donatimarcovini@libero.it
19. Azienda Agricola Endrizzi Elio e f.lli
Via Rotaliana, 10 | 38016 Mezzocorona
Tel. 0461 605740 | Cell. 329 6497361
20. Azienda Agricola Fedrizzi Cipriano
Via IV Novembre, 1 | 38017 Mezzolombardo
Tel. 0461 602328
fedrizzicipriano@alice.it
21. Azienda Agricola Redondèl
Via Roma, 28 | 38017 Mezzolombardo
Tel. 0461 605861 | Cell. 339 2623361
www.redondel.it
22. Azienda Agricola Zanini Luigi
Via De Gasperi, 42 | 38017 Mezzolombardo
Tel. 0461 601496 | Cell. 349 7633471
www.zaniniluigi.com
23. Azienda Agricola Zeni Roberto
Via Stretta, 2
38010 Grumo - S. Michele a/A
Tel. 0461 650456
www.zeni.tn.it
24. Betta Luigino Azienda Agricola
Via IV Novembre, 54 | 38016 Mezzocorona
Tel. 0461 603051 | Cell. 335-5925728
bettacorrado@yahoo.it
25. Cantina Rotaliana di Mezzolombardo
Via Trento, 65/b | 38017 Mezzolombardo
Tel. 0461 601010
www.cantinarotaliana.it
26. Cantina Rotari
Via del Teroldego, 1 | 38016 Mezzocorona
Tel. 0461 616399
www.rotari.it
27. Cantina Sociale Roverè della Luna
Via IV Novembre, 9 | 38030 Roverè della Luna
Tel. 0461 658530
www.csrovere1919.it
28. Cantine Mezzacorona
Via del Teroldego, 1 | 38016 Mezzocorona
Tel. 0461 616300
www.mezzacorona.it
29. Distilleria G. Bertagnolli
Via del Teroldego, 11/13 | 38016 Mezzocorona
Tel. 0461 603800
www.bertagnolli.it

30. Distillerie Trentine
Loc. Pineta, 9 | 38016 Mezzocorona
Tel. 0461 619255
www.distillerietrentine.it

31. Dorigati
Via Dante, 5 | 38016 Mezzocorona
Tel. 0461 605313
www.dorigati.it

32. Endrizzi Casa Vitivinicola fondata nel 1885
Loc. Masetto, 2 | 38010 S. Michele a/A
Tel. 0461 662672
www.endrizzi.it

33. Foradori
Via D. Chiesa, 1 | 38017 Mezzolombardo
Tel. 0461 601046
www.elisabettaforadori.com

34. Gaierhof Azienda Vinicola
Via IV Novembre, 51 | 38030 Roverè della Luna
Tel. 0461 658514
www.gaierhof.com

35. Villa de Varda
Via Rotaliana, 27 | 38017 Mezzolombardo
Tel. 0461 601486
www.villadevarda.com

Valle di Cembra

36. Azienda Agricola Devigili Elio
Maso Belvedere, 1 | 38030 Giovo
Tel. 0461 870233 | Cell. 339 2528710
www.devigilivini.it

37. Barone a Prato
Fraz. Piazza, 44 | 38047 Segonzano
Tel. 0461 686241 | Cell. 347 7593662
paoloaprato@inwind.it

38. Valle di Cembra Cantina di Montagna
Viale IV Novembre, 72 | 38034 Cembra
Tel. Vinoteca 0461 680010
www.la-vis.com

39. Cantina Pelz Piffer
Via Cavade, 3 | 38034 Cembra
Tel. 0461 683051 | Cell. 347 8144793

40. Distilleria Giacomozzi Renzo
Via Stedro, 12 | 38047 Segonzano
Tel. 0461 686100
bargiacomozzi@libero.it

41. Distilleria Pilzer
Via Portegnago, 5 | 38030 Faver
Tel. 0461 683326
www.pilzer.it

42. Società Agricola Zanotelli
Viale IV Novembre, 52 | 38034 Cembra
Tel. 0461 683131
www.zanotelliwines.com

43. Villa Corniole
Via al Grec, 23 | 38030 Verla di Giovo
Tel. 0461 695067
www.villacorniole.com

PRODUTTORI

Altopiano di Piné

44. Macelleria Sighel
Via Cesare Battisti, 49 | 38042 Baselga di Piné
Tel. 0461 558033 | Cell. 335 6837895
www.lineacarni.it
salumi

45. Pasticceria Serraia
Viale della Serraia, 3 | 38042 Basega di Piné
Tel. 0461 557027 | Cell. 335 5932153
albergo.serraia@tin.it
dolci

Colline Avisiane

46. ASTRO - Associazione Triticoltori Trentini
Via Galileo Galilei, 43 | 38015 Lavis
Tel. 0461 242525
www.troteastro.it
trote

47. Carni e Salumi Troier
Via Roma, 13 | 38015 Lavis
Tel. 0461 246317
www.carnitroier.it
salumi

48. Gelateria Serafini
Via Cembra, 27 | 38015 Lavis
Tel. 0461 245148
gelati

49. Laboratorio Pasticceria Bronzetti Marco
Via Cembra, 1 | 38015 Lavis
Tel. 0461 240102
bronzetti.marco@libero.it
dolci

50 Paolo Arturo Alimentari
Via Matteotti, 8 | 38015 Lavis
Tel. 0461 246345
www.arturopaoi.it
salumi

Faedo

51. Azienda Agricola "Fagitana"
Via Cantone, 12 | 38010 Faedo
Tel. 0461 651025 | Cell. 329 7620428
remo.fontana@virgilio.it
succo di mela

Piana Rotaliana

52. A.S.T.A. - Asparagicoltori Trentini Associati
Via Maccani, 199 | 38100 Trento
Tel. 0461 421230 | Cell. 338 6995216
asparagi

53. Floricoltura Piazzera Stefano
Via Quadrifoglio, 5/a | 38010 Nave S. Rocco
Tel. 0461 870500
floricolturapiazzera@simail.it
fiori

54. Floricoltura Roncador Valentino
Via Trento, 57 | 38017 Mezzolombardo
Tel. 0461 602443
www.floricolturaroncador.it
fiori

55. Azienda Agricola Vettoreto
Via San Marco, 11 | 3016 Mezzocorona
Tel. 0461 619184 | Cell. 334 6869287
www.melainliquore.it
succo di mela e mela in liquore

Valle di Cembra

56. Apicoltura Marco Vettori
Via del Lagorain, 48 | 38048 Piscine di Sover
Tel. 0461 698223
apiscine@libero.it
miele

57. Lo Scignano di Casa Largher
Fraz. Scancio, 22 | 38047 Segonzano
Tel. 0461 683082
www.largher.it
salumi

58. Macelleria Salumi Paolazzi
Via Perlaia, 6 | 38030 Faver
Tel. 0461 683073
mpaolazzi@email.it
salumi

59. Macelleria Zanotelli
Viale IV Novembre, 35 | 38034 Cembra
Tel. 0461 683012
macelleria.zanotelli@virgilio.it
salumi

AGRITUR

Colline Avisiane

60. Agritur Maso Grener - B&B  
Via Masi, 21 | 38015 Pressano di Lavis
Tel. 0461 871514
www.masogrener.it

61. Agritur Maso Toldin  
Loc. Maso Toldin | 38015 Pressano di Lavis
Tel. 0461 870295 | Cell. 340 5594880
www.agriturmasotoldin.it

62. Agritur Maso Tratta   
Loc. Masi di Pressano | 38015 Pressano di Lavis
Tel. 0461 870455 | Cell. 335 1261233
www.masotratta.net

Piana Rotaliana

63. Agritur Garni Corte delle Rondini   
Via C. Devigili, 29 | 38017 Mezzolombardo
Tel. 0461 604426 | Cell. 333 4761909
cortedellerondini@yahoo.it

64. Agritur Maso Oliva  
Via C. Battisti, 70 | 38016 Mezzocorona
Cell. 348 3016421

65. Agritur Sole Blu  
Via IV Novembre, 32 | 38016 Mezzocorona
Tel. 0461 605242 | Cell. 339 3507924
www.agritursoleblu.it

Valle di Cembra

66. Agritur ai Gregi  
Loc. Vig, 3 | 38030 Lisignago
Tel. 0461 682153 | Cell. 328-0342929

67. Agritur El Volt   
Piazza degli Alpini, 8 | 38030 Palù di Giovo
Tel. 0461 684132

68. Agritur Maso Val Fraja    
Via Val Fraja | 38034 Cembra
Tel. 0461 680096 | Cell. 348 8817632
www.masovalfraia.it

RISTORANTI

Colline Avisiane

69. Trattoria Vecchia Sorni
Piazza dell'Assunta, 40 | 38015 Sorni di Lavis
Tel. 0461 870541

70. Ristorante Bar Vindimian
Via Zandonai, 46 | 38015 Lavis
Tel. 0461 246674 | Cell. 347 3723964
www.ristorante-vindimian.it

Valle di Cembra

71. La Locanda del Passatore
Via Campagna, 16 | 38030 Faver
Tel. 0461 683111
www.locandadelpassatore.com

72. Locanda El Casèl dei Masi
Masi Noldi, 7 | 38030 Grumes
Tel. 0461 688012
elcaseldeimasi@alice.it

73. Maso Franch - Gourmet e Relais
Cantina La-Vis
Maso Franch, 2 | 38030 Giovo
Tel. 0461 245533
www.masofranch.it

74. Ristorante Albergo Bar Ponciach
Via Ponciach, 14 | 38030 Faver
Tel. 0461 683166
www.albergoponciach.it

Altopiano di Piné

75. Albergo Edera
Fraz. Tressilla, 19 | 38042 Baselga di Piné
Tel. 0461 557221 | 0461 557662
albergoedera@interfree.it

76. Ristorante Albergo 2 Camini  
Via del 26 maggio, 65 | 38042 Baselga di Piné
Tel. 0461 557200
www.albergo2camini.com

77. Ristorante Cà dei Bòci  
Via Targa, 1 | 38042 Montagnaga di Piné
Tel. 0461 558322
www.alpostahotel.com

78. Ristorante El Filò
Via Miralago, 43 | 38042 Baselga di Piné
Tel. 0461 553156
www.ristorantelfilo.it

79. Ristorante Vecchia Segheria
Vicolo delle Roge, 7 | 38042 Baselga di Piné
Tel. 0461 558651
vecchiasegheria@libero.it

Piana Rotaliana

80. Ristorante Da Pino 
Via Postal, 39
38010 Grumo - S. Michele a/A
Tel. 0461 650435
www.ristorantedapino.it

81. Ristorante La Cacciatora
Via Canè, 133 | 38016 Mezzocorona
Tel. 0461 650124
www.lacacciatora.net

82. PerBacco Ristorante Wine Bar 
Via De Varda, 28 | 38017 Mezzolombardo
Tel. 0461 600353
www.ristorante-perbacco.com

83. Ristorante Da Silvio
Loc. Masetto di Faedo, 1 | 38010 Faedo
Tel. 0461 650324
www.dasilvio.com

84. Trattoria Dolce Spina
P.za San Gottardo, 4 | 38016 Mezzocorona
Tel. 0461 601710

85. Ristorante Pizzeria Al Castagneto
Loc. ai Piani, 1 | 38017 Mezzolombardo
Tel. 0461 601359

B&B E AFFITTACAMERE

Piana Rotaliana

86. Bed & Breakfast Fiamozzi Carlo
Via San Marco, 5 | 38016 Mezzocorona
Tel. 0461 619074 | Cell. 338-8735036
fiamozzi45@interfree.it

87. La Ferrata Affittacamere
Loc. Cadino, 1 | 38010 Faedo
Tel. 0461 650409
www.laferrata.com

ALBERGHI

Colline Avisiane

88. Hotel Satori's ****
Via Nazionale, 33 | 38015 Lavis
Tel. 0461 246563
www.sartorishotel.com

Faedo

89. Hotel Faedo Pineta *
Via Pineta, 36 | 38010 Faedo
Tel. 0461 650233
www.hotelfaedopineta.it

Piana Rotaliana

90. Albergo Ai Spiazzi **
Loc. Monte, 28 | 38016 Mezzocorona
Tel. 0461 605640
albergoaispiazzi@hotmail.com

91. Albergo Al Sole *
Via Rotaliana, 5 | 38017 Mezzolombardo
Tel. 0461 601103
sole@taitugo.191.it

92. Albergo Centrale ***
P.za San Gottardo, 2 | 38016 Mezzocorona
Tel. 0461 603755 | Cell. 335 1271128
www.caloretrentino.com

93. Albergo Ristorante Al Borghetto *
Via De Varda, 10 | 38017 Mezzolombardo
Tel. 0461 601204
albergoborghetto@cr-surfing.net

Valle di Cembra

94. Pensione Maria "Turismo Rurale" *
Via del Lagorai, 30 | 38048 Piscine di Sover
Tel. 0461 698251 | Cell. 338 2674974
www.mariaturismorurale.it

RIFUGI

Piana Rotaliana

95. Rifugio Malga Kraun
Loc. Monte | 38016 Mezzocorona
Cell. 334 8122699 | 335 8173485
www.rifugiomalgakraun.it

96. Rifugio La Roda
Loc. Cima Paganella | 38010 Zambana
Cell. 346 7404091
www.laroda.it

MUSEI

97. Museo degli Usi e Costumi
della Gente Trentina
Via Mach, 2 | 38010 San Michele all'Adige
Tel. 0461 650314
www.museosanmichele.it

98. Museo etnografico "Cose di casa"
c/o Villa de Varda
via Rotaliana, 27 | 38017 Mezzolombardo
Tel. 0461 601486
www.museotrentino.it



STRADA DEL VINO E DEI SAPORI
DELLA PIANA ROTALIANA
via Romana, 27 | 38016 Mezzocorona
Tel 0461 601512 | 346 3729618
www.stradavinorotaliana.it

 Strada del vino e dei sapori
della Piana Rotaliana

STRADA DEL VINO E DEI SAPORI
COLLINE AVISIANE, FAEDO, VALLE DI CEMBRA
piazza Toniolli, 2 | 38034 Cembra
Tel 0461 680117 | 345 7054561
www.stradadelvinoedaisapori.it
www.stradadelvinodeltrentino.it/cembra

 Strada del vino e dei sapori Colline
Avisiane, Faedo e Valle di Cembra

AZIENDA PER IL TURISMO
ALTOPIANO DI PINÈ E VALLE DI CEMBRA
Ufficio di Baselga di Pinè
Via C. Battisti, 106 | 38042 Baselga di Pinè
Tel. 0461 557028
www.visitpinecembra.it

PROLOCO DI LAVIS
Via G. Matteotti, 31 | 38015 Lavis
Tel. 0461 245255
www.procolavis.it

sulle strade del... TRENTODOC

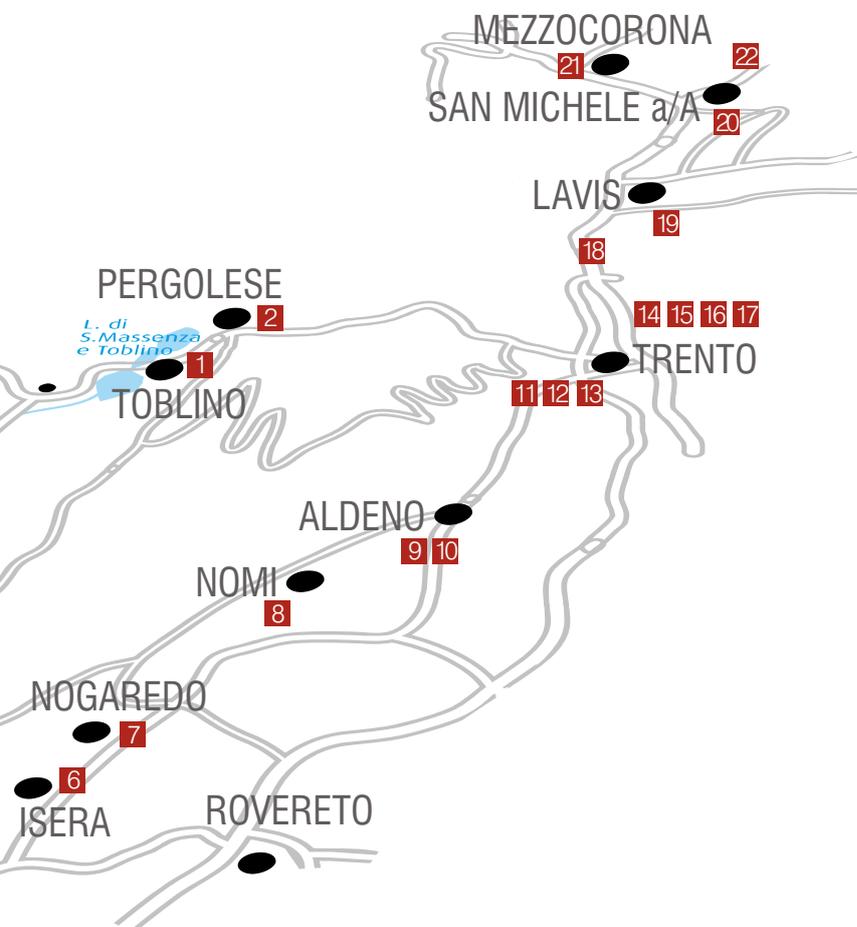
...sul Garda

- 1 Inizia dalle sponde del lago di Garda il nostro viaggio alla scoperta del TRENTODOC. Salendo verso Trento, si raggiunge la zona di Toblino, con il romantico Lago di Toblino famosa per la produzione del pregiato Vino Santo ed il Nosiola. Qui la **Cantina Toblino** produce un TRENTODOC ottenute grazie all'ottimo Chardonnay della Valle dei Laghi.
- 2 Poco distante, a Pergolese, incontriamo l'**Azienda Agricola Fratelli Pisoni**, tra le prime aziende ad intuire la speciale vocazione del Trentino allo spumante TRENTODOC.
- 3 Torniamo in riva al Benaco per scoprire il TRENTODOC prodotto da **Agraria Riva del Garda**. Ottenuto da uve Chardonnay lavorate seguendo scrupolosamente il metodo classico
- 4 Proseguendo il nostro percorso nei pressi del lago di Garda, alle pendici della Maza e del Monte Brione, si trovano i vigneti della **Cantina Madonna delle Vittorie**. TRENTODOC Brut una delle punte di diamante della variegata produzione di quest'azienda.

...in Vallagarina

- 5 Lasciamo il lago di Garda per dirigerci verso la Vallagarina. A Mori facciamo conoscenza con le bollicine prodotte dalla **Cantina Mori Colli Zugna**: i vigneti seguiti dalla cantina, si estendono nel territorio che collega la valle dell'Adige al lago di Garda, in una zona baciata dall'Ora, ideale la produzione dello Chardonnay base spumante.
- 6 A Isera, terra del Marzemino, la **Cantina di Isera** propone un TRENTODOC che sta ottenendo notevole attenzione.
- 7 Proseguendo il percorso verso nord, si raggiunge Nogaredo, sede della cantina **VIVALLIS** che da sempre annovera tra i suoi prodotti un raffinato TRENTODOC.
- 8 Nella stessa zona, siamo sulla Destra Adige, a Nomi, troviamo una "cattedrale" ricavata nella roccia che permette di produrre un TRENTODOC di carattere: stiamo parlando dell'azienda **Pedrotti**.
- 9 Pochi chilometri più a nord, ad Aldeno, sono ben due le realtà vinicole legate alle bollicine trentine. La prima è **Revi**, piccola azienda a carattere familiare, la cui produzione è rivolta alla ricerca della qualità.
- 10 Poco distante c'è la **Cantina di Aldeno**. I suoi vigneti posizionati ai piedi del Monte Bondone sono garanzia di TRENTODOC di particolare valore.





...a Trento

- 11** Giungiamo a Trento. Poco prima di arrivare in città, a sud, nel sobborgo di Ravina, si trova un vero e proprio distretto della spumantistica trentina. Le **Cantine Ferrari** non hanno bisogno di particolari presentazioni essendo il marchio italiano del metodo classico più prestigioso.
- 12** Poco distante c'è la **CAVIT**, la più grande realtà vitivinicola del mondo cooperativo trentino. Tre i **TRENTODOC** espressi da questa casa spumantistica.
- 13** L'ultima tappa, prima di abbandonare Ravina, è da dedicare a **Cesarini Sforza Spumanti**. Sono vigneti di gran pregio quelli che sin dal 1974 l'azienda utilizza per la propria produzione, all'insegna di tre parole fondamentali: qualità, immagine e cultura.
- 14** Lasciamo Ravina per dirigerci sulle colline di Trento. Usare la parola tappa in questo caso è d'obbligo. A Gardolo di Mezzo troviamo l'**Azienda Agricola Francesco Moser**. L'ex campione di ciclismo, oltre a molte tipologie di vini, si dedica anche alla produzione di un elegante **TRENTODOC**.
- 15** Saliamo verso Martignano per conoscere la realtà dei **Conti Wallenburg**, azienda che porta il nome dei conti della Corte Imperiale di Vienna.
- 16** Sempre a Martignano non può mancare una visita all'**Azienda Agricola Maso Martis**, casa da sempre vocata al **TRENTODOC**.
- 17** Infine a Civezzano, comune alle porte della Valsugana. l'**Accademia del Vino Cadelaghet** piccola azienda ma con **TRENTODOC** di classe.

...nella Piana Rotaliana e sulle Colline Avisiane

- 18** Il nostro itinerario si conclude nei territori a nord della città capoluogo. Tra Gardolo e Lavis potrete trovare **Abate Nero** tra le più blasonate aziende **TRENTODOC**.
- 19** Proseguendo in direzione nord dopo un paio chilometri, a Lavis, le **Cantine Monfort** sono testimoni di una storia appassionata di tre generazioni che dal 1945 hanno un amore particolare per la cultura del metodo classico.
- 20** A San Michele all'Adige, attraversando i vigneti ed i frutteti della Piana Rotaliana, giungiamo alla cantina **Endrizzi**, fondata nel 1885.
- 21** A Mezzocorona non si può non notare la Cittadella Vino dove si produce il famoso **Rotari**, un **TRENTODOC** declinato in più versioni.
- 22** Infine nella frazione di Grumo, eccoci all'ultima tappa del nostro esclusivo itinerario: l'**Azienda Agricola Zeni Roberto** produce un **TRENTODOC** che prende il nome di Maso Nero.



sulle strade del...

TEROLDEGO ROTALIANO

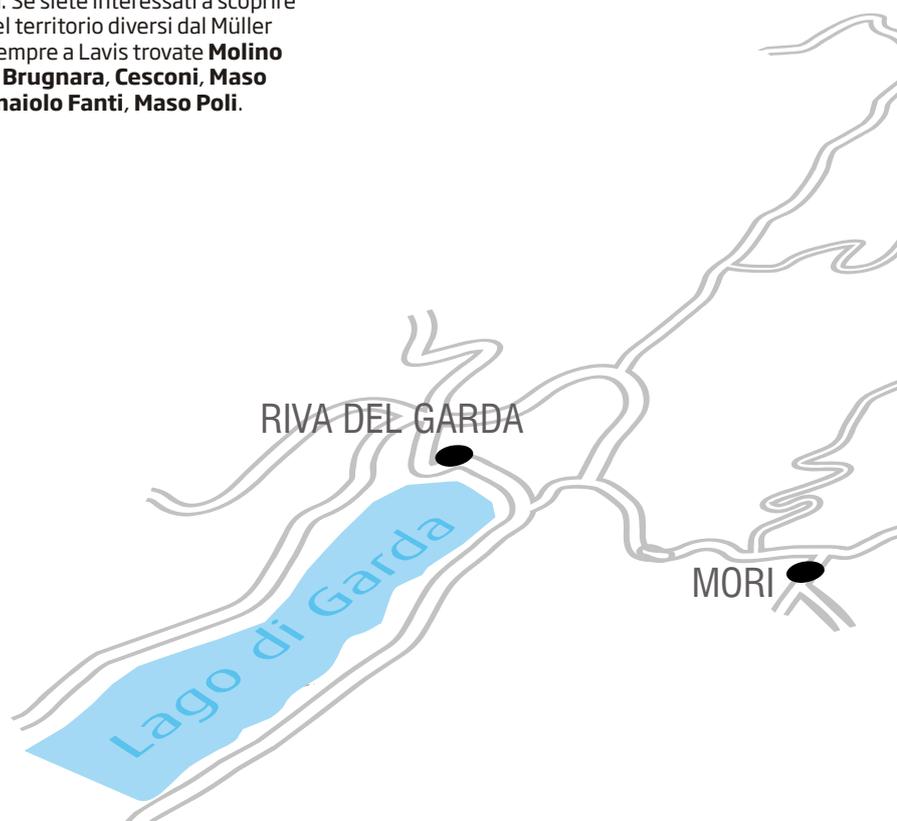
Nella zona della Piana Rotaliana c'è un vitigno unico al mondo. La pianura alluvionale, riparata da alti monti è lo scrigno che racchiude il Teroldego Rotaliano. Molte sono le aziende agricole che saranno liete di farvi degustare questo vino. Arrivati a San Michele all'Adige è possibile visitare due aziende: la **Cantina Endrizzi** e l'**Azienda Agricola Zeni Roberto**. Proseguendo verso la Val di Non, dopo un paio di chilometri, si raggiunge Mezzacorona. Qui le cantine sono **de Vescovi-Ulzbach, Donati Marco, Endrizzi Elio e fratelli, Betta Luigino, Cantine Mezzacorona e Dorigati**. Il comune successivo, Mezzolombardo, non è da meno. Qui si possono visitare **Barone de Cles, Fedrizzi Cipriano, Redondèl, Zanini Luigi, Cantina Rotaliana e Foradori**. Proseguendo verso nord, dopo aver attraversato una distesa di viti arriverete a Roverè della Luna dove troverete le ultime due cantine del Trentino. Una sosta è d'obbligo alla **Cantina Sociale Roverè della Luna** e a **Gaierhof Azienda Vinicola**.

MÜLLER THURGAU

È la Valle di Cembra l'habitat naturale del Müller Thurgau. Giusta altitudine, clima asciutto, baciato dai raggi di sole di giorno e sferzato dal freddo di notte: questi gli ingredienti che rendono questo territorio ideale per la produzione del Müller Thurgau. Si può scoprire questo vino iniziando da Faedo dove si trovano tre aziende agricole che lo producono: **Fontana Graziano, Pojer e Sandri e Sandri Arcangelo**. Ora la nostra visita può proseguire in Valle di Cembra. Il primo comune che si incontra è quello di Giovo. Qui è possibile visitare le aziende agricole **Devigili Elio e Villa Corniole**. A Cembra invece si trovano le cantine **Valle di Cembra Cantina di Montagna, Cantina Pelz Piffer** e la **Società Agricola Zanotelli**. Proseguendo verso Segonzano una visita non può mancare all'azienda agricola **Barone a Prato** che vi farà degustare altri vini del territorio. Rientrando verso Lavis si incontrano i centri di Sorni e Pressano. Qui le aziende agricole che producono Müller Thurgau sono **Vindimian Rudi, Bolognani, Cantina LaVis, Cantine Monfort, Maso Poli**. Se siete interessati a scoprire altri vini del territorio diversi dal Müller Thurgau sempre a Lavis trovate **Molino dei Lessi, Brugnara, Cesconi, Maso Furli, Vignaiolo Fanti, Maso Poli**.

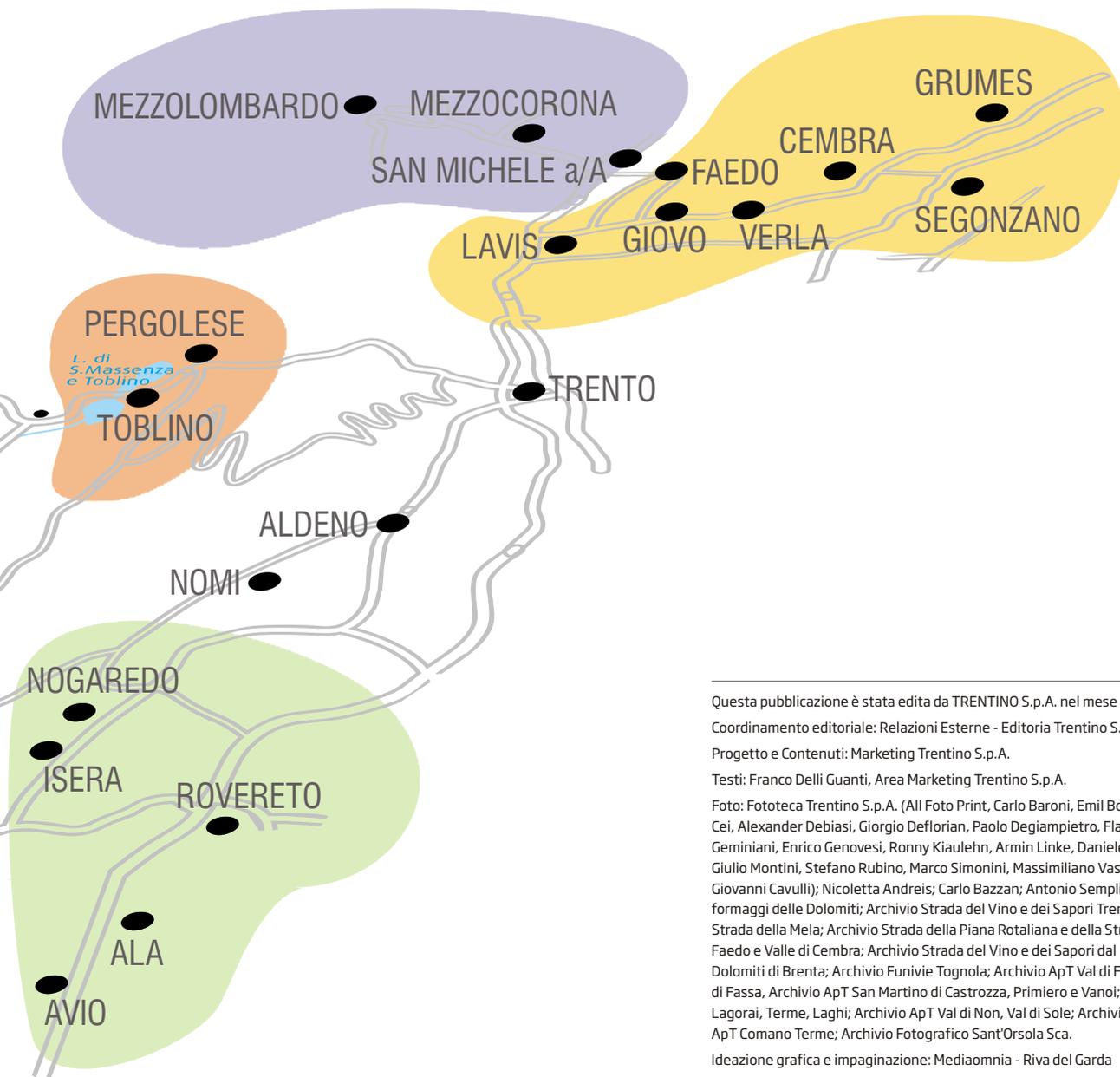
MARZEMINO

In Vallagarina la nostra visita si concentra sul Marzemino. Sono numerose le cantine che lo producono. Iniziando il nostro itinerario da sud, al confine con la provincia di Verona, troviamo tra i comuni di Ala e Avio le cantine **Vallarom, Bongiovanni, Martinelli, Secchi, La Cadalora**. Salendo, a Isera, troviamo il terroir maggiormente vocato alla produzione del vino decantato anche da Mozart. Qui la produzione del vino è stata classificata con la dicitura Superiore. Le cantine che producono quest'eccellenza Trentina sono la **Cantina di Isera, l'Azienda Agricola de Tarczal, la Cantina Mori Colli Zugna, la VIVALLIS**. Il Marzemino viene prodotto naturalmente anche in altre zone della Vallagarina: restando sempre in Destra Adige, direzione Nord non possiamo non citare l'**Azienda Agricola Vilar** a Villa Lagarina, le aziende **Grigoletti e Battistotti** e la **Cantina sociale a Nomi**, per arrivare fino quasi alle pendici del monte Bondone, ad Aldeno, con la **Cantina di Aldeno e l'Azienda Agricola Maso ai Dossi**. Infine ritornando verso sud si deve segnalare una microproduzione che ha raggiunto la titolarità di Marzemino superiore dei Ziresi: infatti il profondo terreno argilloso alluvionale produce un vino rosso che ricorda i profumi di frutti rossi. Tra le aziende associate alla Strada del vino, l'unica che lo produce è la **VIVALLIS**.



NOSIOLA E VINO SANTO

Vino Santo e Nosiola: due vini che si concentrano nell'incantevole scenario della Valle dei Laghi, territorio fortemente vocato per la coltivazione della vite. Grazie all'influsso del lago di Garda, il clima in questa zona ha favorito la nascita di una produzione vinicola particolarissima e di nicchia. In questo territorio si possono visitare numerose cantine che producono il Vino Santo e la Nosiola, vini tipici di questa valle. Non può mancare una visita anche alla distillerie artigianali dove nascono giovani grappe e distillati: **Cantina di Toblino, Giovanni Poli, Francesco Poli, Gino Pedrotti, Pisoni.**



Questa pubblicazione è stata edita da TRENTINO S.p.A. nel mese di agosto 2010.

Coordinamento editoriale: Relazioni Esterne - Editoria Trentino S.p.A.

Progetto e Contenuti: Marketing Trentino S.p.A.

Testi: Franco Delli Guanti, Area Marketing Trentino S.p.A.

Foto: Fototeca Trentino S.p.A. (All Foto Print, Carlo Baroni, Emil Bosco, Paolo Calzà, Chiara Cei, Alexander Debiasi, Giorgio Deflorian, Paolo Degiampietro, Flavio Faganello, Pio Geminiani, Enrico Genovesi, Ronny Kiaulehn, Armin Linke, Daniele Lira, Romano Magrone, Giulio Montini, Stefano Rubino, Marco Simonini, Massimiliano Vassura, Gianni Zotta, Giovanni Cavulli); Nicoletta Andreis; Carlo Bazzan; Antonio Semplici; Archivio Strada dei formaggi delle Dolomiti; Archivio Strada del Vino e dei Sapori Trento e Valsugana; Archivio Strada della Mela; Archivio Strada della Piana Rotaliana e della Strada Colline Avisiane, Faedo e Valle di Cembra; Archivio Strada del Vino e dei Sapori dal lago di Garda alle Dolomiti di Brenta; Archivio Funivie Tognola; Archivio ApT Val di Fiemme; Archivio ApT Val di Fassa; Archivio ApT San Martino di Castrozza, Primiero e Vanoi; Archivio ApT Valsugana, Lagorai, Terme, Laghi; Archivio ApT Val di Non, Val di Sole; Archivio ApT Ingarda; Archivio ApT Comano Terme; Archivio Fotografico Sant'Orsola Sca.

Ideazione grafica e impaginazione: Mediaomnia - Riva del Garda

Stampa: Litotipografia Alcione S.R.L. - Lavis

eventi sulle Strade del Vino e dei Sapori

GENNAIO

Brentonico

Golosaneve

Alla scoperta dei sapori con ai piedi gli sci o le racchette visitando le malghe del Monte Baldo.
www.visitrovereto.it | Tel. 0464 395149

San Martino di Castrozza, Alpe Tognola

Sapori d'Alta quota

Degustazione guidata di formaggi e prodotti di Primiero a 2000 m di quota e fiaccolata.
www.tognola.it | Tel. 0439 68329

Val Venegia, Malga Venegia

Escursione Golosa in Val Venegia

Passeggiata con le ciaspole in compagnia delle guide alpine con pranzo in malga.
www.sanmartino.com | Tel. 0439 768867

Val Canali, Villa Welsperg

Paesaggi invernali in Val Canali

Passeggiata guidata con degustazione formaggi del Caseificio di Primiero.
www.sanmartino.com | Tel. 0439 768867

Siror, Località Dismoni

Una terrazza sulle Pale

Passeggiata con le ciaspole in compagnia delle guide alpine con pranzo al Ristorante Dismoni.
www.sanmartino.com | Tel. 0439 768867

FEBBRAIO

San Martino di Castrozza, Alpe Tognola

Sapori d'Alta quota

Degustazione guidata di formaggi e prodotti di Primiero a 2000 m di quota e fiaccolata.
www.tognola.it | Tel. 0439 68329

Val Venegia, Malga Venegia

Escursione Golosa in Val Venegia

Passeggiata con le ciaspole in compagnia delle guide alpine con pranzo in malga.
www.sanmartino.com | Tel. 0439 768867

Val Canali, Villa Welsperg

Paesaggi invernali in Val Canali

Degustazione guidata con degustazione formaggi del Caseificio di Primiero.
www.sanmartino.com | Tel. 0439 768867

Siror, Località Dismoni

Una terrazza sulle Pale

Passeggiata con le ciaspole in compagnia delle guide alpine con pranzo al Ristorante Dismoni.
www.sanmartino.com | Tel. 0439 768867

MARZO

San Martino di Castrozza, Alpe Tognola

Sapori d'Alta quota

Degustazione guidata di formaggi e prodotti di Primiero a 2000 m di quota e fiaccolata.
www.tognola.it | Tel. 0439 68329

Val Venegia, Malga Venegia

Escursione Golosa in Val Venegia

Passeggiata con le ciaspole in compagnia delle guide alpine con pranzo in malga.
www.sanmartino.com | Tel. 0439 768867

Val Canali, Villa Welsperg

Paesaggi invernali in Val Canali

Passeggiata guidata con degustazione formaggi del Caseificio di Primiero.
www.sanmartino.com | Tel. 0439 768867

Siror, Località Dismoni

Una terrazza sulle Pale

Passeggiata con le ciaspole in compagnia delle guide alpine con pranzo al Ristorante Dismoni.
www.sanmartino.com | Tel. 0439 768867

Moena

A cena con la Fata delle Dolomiti

Rassegna enogastronomica incentrata sulla cucina ladina d'autore.
www.fassa.com | Tel. 0462 609500

APRILE

Colline Avisiane, Faedo,

Valle di Cembra, Altopiano di Pinè

Sapori divini

Due weekends di itinerari gastronomici alla scoperta dei Soci della Strada e del territorio.
www.stradedelvinodeltrentino/cembra
Cell. 345 7054561

MAGGIO

Caldes

Arcadia

Nel suggestivo centro storico di Caldes, antichi sapori, prodotti genuini e artigianato locale.
www.valdisole.net | Tel. 0463 901280

GIUGNO

Valle di Cembra e Altopiano di Pinè

Adagio con gusto

Profumi, sapori, suoni e colori per conoscere i frutti della terra trentina.
www.visitpinecembra.it | Tel. 0461 557028

Canale di Tenno

Merenda al bosco medievale di Canale di Tenno

Una merenda golosa nel borgo medievale di Canale di Tenno, uno dei 100 più belli d'Italia.
www.comano.to | Tel. 0464 554444

Comano Terme

Mercato della Strada Garda Dolomiti

Degustazione e vendita dei prodotti locali immersi nel verde del parco delle terme.
www.comano.to

Predazzo, Bellamonte

Il prato nel piatto

Rassegna sul tema della fioritura con menù a base di fiori, erbe e sapori autentici.
www.visitfiemme.it | Tel. 0462 501237

LUGLIO

Piana Rotaliana, Trento e Valsugana, Vallagarina

DOC - Denominazione di Origine Cinematografica

"Bere e gustare" il cinema lungo le Strade del Vino con visite guidate in cantine e luoghi affascinanti.
<http://blog.enotourtrento.it>

Valle di Cembra e Altopiano di Pinè

Adagio con gusto,

Profumi, sapori, suoni e colori per conoscere i frutti della terra trentina.
www.visitpinecembra.it | Tel. 0461 557028

Cembra

Rassegna dei Müller Thurgau dell'Arco Alpino

Oltre cento etichette provenienti dalle regioni alpine italiane ed europee e tanti eventi.
www.mullerthurgau-mostra.it | Tel. 0461 680117

Cembra

Vini e sapori in centro storico

Nel centro storico di Cembra per conoscere il territorio della Strada attraverso i suoi prodotti.
www.stradedelvinodeltrentino/cembra
Cell. 345 7054561
Altopiano della Paganella, Lago di Molveno

Esperienze e incontri di gusto

Dalla Piana Rotaliana all'Altopiano della Paganella alla scoperta di gustosi prodotti e deliziosi vini.
www.stradedelvinodeltrentino.it/rotaliana
Tel. 0461 585836

Ronzo Chienis

Camminagrestana

Dieci tappe alla scoperta di sapori e tradizioni della terra definita la Valle degli Orti trentina.
www.camminagrestana.it | Tel. 0464 430363

Stravino di Cavedine

Stravino Stravinario trentino

Degustare, scoprire e capire uno dei borghi rurali più semplici e suggestivi del Trentino.
www.stravinario.it

Canale di Tenno

Merenda al bosco medievale di Canale di Tenno

Una merenda golosa nel borgo medievale di Canale di Tenno, uno dei 100 più belli d'Italia.
www.comano.to | Tel. 0464 554444

Comano Terme

Mercato della Strada Garda Dolomiti

Degustazione e vendita dei prodotti locali immersi nel verde del parco delle terme.
www.comano.to

Valle del Vanoi, Malga Fossernica

Andar per Maghe: i paesaggi del Botiro

Due escursioni guidate per assistere alla produzione del burro con degustazione di botiro.
www.ecomuseo.vanoi.it | Tel. 0439 719106

San Martino di Castrozza, Primiero e Vanoi

I paesaggi del Botiro di Primiero di Malga a tavola

Originali interpretazioni a tavola di un prodotto di eccellenza oggi Presidio Slow Food.
www.sanmartino.com | Tel. 0439 62407

Passo Rolle, Malga Juribello

Malghe da formaggio

Escursione per assistere e partecipare alla vita e alla attività della malga con degustazioni.
www.parcopan.org
Tel. 0439 765973

Val Canali, Malga Canali

Magnar de 'na volta sotto le stelle

Escursione guidata serale con degustazione delle antiche ricette di Primiero attorno ad un falò.
www.parcopan.org | Tel. 0439 765973

Vigo di Fassa

Entorn Vich

Cinque serate con protagonisti i sapori della Val di Fassa, i vini trentini e la cultura ladina.
www.entornvich.com | Tel. 0462 609500

Trentino

Gusto Trentino

Ghiotti appuntamenti per scoprire i sapori delle Valli Trentine.
www.visitrentino.it/gustotrentino

AGOSTO

Piana Rotaliana, Trento e Valsugana, Vallagarina

DOC - Denominazione di origine Cinematografica

"Bere e gustare" il cinema lungo le Strade del Vino con visite guidate in cantine e luoghi affascinanti. <http://blog.enotourtrento.it>

Valle di Cembra e Altopiano di Pinè

Adagio con gusto,

Profumi, sapori, suoni e colori per conoscere i frutti della terra trentina. www.visitpinecembra.it | Tel. 0461 557028

Altopiano della Paganella, Lago di Molveno

Esperienze e incontri di gusto

Dalla Piana Rotaliana all'Altopiano della Paganella alla scoperta di gustosi prodotti e deliziosi vini. www.stradadelvinodeltrentino.it/rotaliana Tel. 0461 585836

Mezzolombardo

Calici di stelle

Una sera d'estate allietata da ottima musica e deliziosi vini e prodotti del territorio. www.stradavinorotaliana.it | Tel. 0461 608200

Malè

Il Casolet nella cucina solandra

Protagonista il re dei formaggi solandri. Degustazioni e rievocazioni della vita di un tempo. www.valdisole.net | Tel. 0463 901280

Cagnò

Terrazza dei Sapori

Incontri di degustazione dei prodotti del territorio e possibilità di conoscere da vicino i produttori. www.stradadellamela.it | Cell. 366 2091556

Canale di Tenno

Merenda al bosco medievale di Canale di Tenno

Una merenda golosa nel borgo medievale di Canale di Tenno, uno dei 100 più belli d'Italia. www.comano.to | Tel. 0464 554444

Comano Terme

Mercato della Strada Garda Dolomiti

Degustazione e vendita dei prodotti locali immersi nel verde del parco delle terme. www.comano.to

Valle dei Vanoi, Malga Fossernica

Andar per Maghe: i paesaggi del Botiro

Due escursioni guidate per assistere alla produzione del burro con degustazione di botiro. www.ecomuseo.vanoi.it | Tel. 0439 719106

San Martino di Castrozza, Primiero e Vanoi

I paesaggi del Botiro di Primiero di Malga a tavola

Originali interpretazioni a tavola di un prodotto di eccellenza oggi Presidio Slow Food. www.sanmartino.com | Tel. 0439 62407

Passo Rolle Malga Juribello

Malghe da formaggio

Escursione per assistere e partecipare alla vita e alla attività della malga con degustazioni. www.parcopan.org | Tel. 0439 765973

Val Canali, Malga Canali

Magnar de 'na volta sotto le stelle

Escursione guidata serale con degustazione delle antiche ricette di Primiero attorno ad un falò. www.parcopan.org | Tel. 0439 765973

Vigo di Fassa

Entorn Vich

Cinque serate con protagonisti i sapori della Val di Fassa, i vini trentini e la cultura ladina. www.entornvich.com | Tel. 0462 609500

Trentino

Gusto Trentino

Ghiotti appuntamenti per scoprire i sapori delle Valli Trentine. www.visitrentino.it/gustotrentino

SETTEMBRE

Valle di Cembra e Altopiano di Pinè

Adagio con gusto,

Profumi, sapori, suoni e colori per conoscere i frutti della terra trentina. www.visitpinecembra.it | Tel. 0461 557028

San Michele all'Adige

Sabati del villaggio

Due sabati d'autunno per rievocare i mestieri di un tempo, tra cui quello dell'agricoltore. www.museosanmichele.it | Tel. 0461 650314

Mezzocorona

Alla scoperta del Teroldego Rotaliano

Numerose iniziative che vi porteranno a conoscere il principe dei vini trentini. www.settembrerotaliano.it

Rovereto

Alimenta

Stands, bancarelle e degustazioni di prodotti locali nel centro storico di Rovereto. Tel. 0464 430363

Trento

Autunno Trentino

Il meglio delle Strade del Vino e dei Sapori del Trentino nel pieno centro storico di Trento. www.autunnotentino.it | Tel. 0461 216000

Comano Terme

Mercato della Strada Garda Dolomiti

Degustazione e vendita dei prodotti locali immersi nel verde del parco delle terme. www.comano.to

San Martino di Castrozza, Primiero e Vanoi

I paesaggi del Botiro di Primiero di Malga a tavola

Originali interpretazioni a tavola di un prodotto di eccellenza oggi Presidio Slow Food. www.sanmartino.com | Tel. 0439 62407

Passo Rolle, Malga Juribello

Malghe da formaggio

Escursione per assistere e partecipare alla vita e alla attività della malga con degustazioni. www.parcopan.org | Tel. 0439 765973

Moena

Sapori d'Autunno

Rassegna gastronomica a base di ricette della tradizione aspettando l'autunno. www.fassa.com | Tel. 0462 609500

Cavalese

Desmontegada de le Caore

Tre giorni di festa dedicati al rientro delle capre dall'alpeggio estivo con iniziative gastronomiche. www.visitfemme.it | Tel. 0462 241111

Val di Fiemme

Magnifici prodotti di Fiemme

Dieci giorni gastronomica tra una desmontegada e l'altra, con menù a tema, degustazioni e visite. www.visitfemme.it | Tel. 0462 241111

Valle di Primiero

Gran Festa del Desmontegar

Quattro giorni di iniziative per grandi e piccini per onorare il ritorno delle mucche dalla villeggiatura. www.sanmartino.com | Tel. 0439 62407

Valle di Primiero e Vanoi

I sapori della Gran Festa del Desmontegar

Dei menù a tema per festeggiare il ritorno delle mucche dell'alpeggio estivo... in cucina. www.sanmartino.com | Tel. 0439 62407

Calliano, Besenello, Volano

Magnalonga

Passeggiata tra i vigneti e i castelli dell'Alta Vallagarina con i cibi e i vini della tradizione. www.lamagnalonga.org | Tel. 0464 430363

OTTOBRE

Colline Avisiane, Faedo,

Valle di Cembra, Altopiano di Pinè

Divin Ottobre

Due weekend di eventi e iniziative presso le aziende socie della Strada. www.stradadelvinodeltrentino/cembra Cell. 345 7054561

San Michele all'Adige

Sabati del villaggio,

Due sabati d'autunno per rievocare i mestieri di un tempo, tra cui quello dell'agricoltore. www.museosanmichele.it | Tel. 0461 650314

Casez

Pomaria

Alla scoperta della magia di luoghi antichi testimoni di storia, profumi e i colori dell'autunno. www.pomaria.it | Tel. 0643 830133

Tassullo

Formai dal mont

Per celebrare la storia dell'alpeggio e del formaggio di malga. www.prolocotassullo.it | Tel. 0463 830133

Rovereto

Naturalmente Bio

Festa nel centro di Rovereto dedicata al prodotto biologico trentino. www.atabio.eu | Tel. 0464 430363

Aldeno

Mostra del Merlot

Weekend interamente dedicato al Merlot nel cuore di Aldeno. www.merlotitalia.it | Tel. 0461 842523

NOVEMBRE

Trento

Bollicine lungo le Strade del Vino

Un mese, in occasione di Bollicine su Trento, dedicato al TRENTODOC. www.stradadelvinodeltrentino.it

San Lorenzo in Banale

Sagra della ciuiga

Una festa per immergersi nelle atmosfere di un tempo e assaggiare tante golosità. www.comano.to | Tel. 0465 702626

Campo Lomaso

Festa della patata

Le rinomate patate delle Giudicarie diventano protagoniste di gustosi e sorprendenti menu. www.visitacomano.it

DICEMBRE

Trento

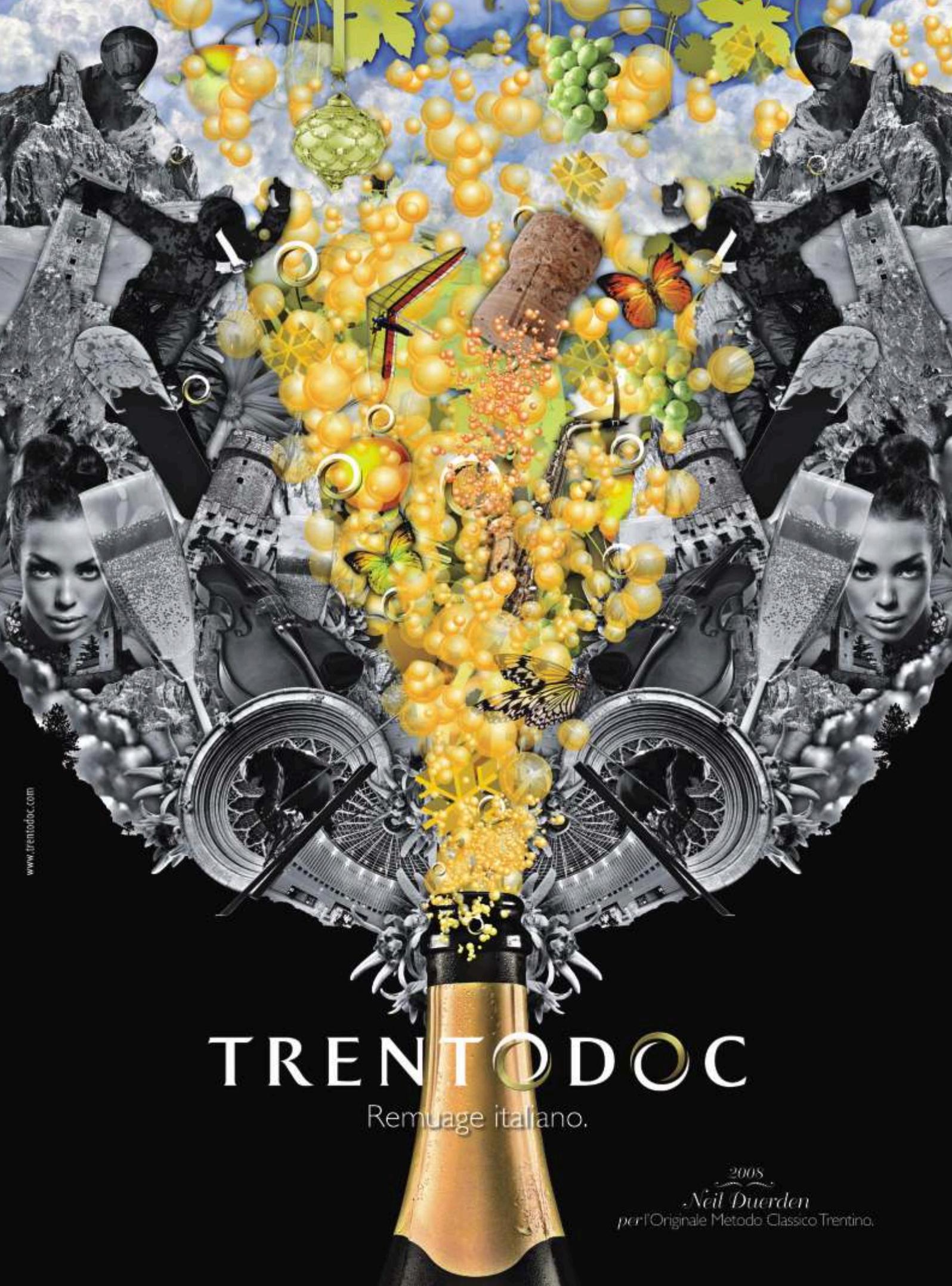
Bollicine lungo le Strade del Vino

Un mese, in occasione di Bollicine su Trento, dedicato al TRENTODOC. www.stradadelvinodeltrentino.it

Borgo di Rango

Mercatini di Natale nel Borgo di Rango

Tra luci, colori e profumi di festa, alla scoperta delle prelibatezze enogastronomiche locali. www.visitacomano.it | Tel. 800 111171



www.trentodoc.com

TRENTODOC

Remuage italiano.

2008
Neil Duerden
per l'Originale Metodo Classico Trentino.