Immagine che contiene testo, clipart, segnale

Descrizione generata automaticamente**Autentické chutě a certifikované místní produkty**

**PŘÍBĚH TRENTINA POKRAČUJE U STOLU**

**Vína a sekty Trentodoc, mlékárenské výrobky od mléka až po sýry, zelenina a ovoce, kde na prvním místě stojí jablka. Toto jsou tři hlavní pilíře trentinských produktů, které jsou doplněny o další vybrané pochoutky pro skutečné gurmány: horský med a pivo z domácích pivovarů.**

Tradiční vůně a chutě, produkty vyráběné podle starodávných receptur, vinařská kultura, výroba sýrů a pěstování ovoce. Vína, sýry ze salaší, jablka, lesní plody, štiky a siveni z průzračných horských řek a mnoho dalších tradičních trentinských produktů, které vyprávějí příběh tohoto území i beze slov, vždy ohledem na přírodu a udržitelnost.

Čistý vzduch Dolomit a zvláštní horská morfologie činí Trentino ideální oblastí pro výrobu **vína**, které má díky těmto přírodním podmínkám jedinečnou vůni: proto se právě zde nachází jedna z nejvýznamnějších horských vinařských oblastí v Itálii a v Evropě.

Pěstuje se zde celá řada vynikajících místních odrůd, jako například **Nosiola**, ze které se v údolí Valle dei Laghi vyrábí **Vino Santo**, **Marzemino** v údolí Vallagarina, **Teroldego v**lokalitě Piana Rotaliana, které se pyšní označením DOC Trentino a v neposlední řadě odrůda **Müller Thurgau,** která si svůj ideální habitat nalezla v údolí Val di Cembra.

Každý okamžik je vhodnou příležitostí pro přípitek trentinským **šumivým vínem Trentodoc,** plným jemných horských bublinek, které je ideální jako aperitiv, ale skvěle se hodí i k chutné večeři. Tento špičkový produkt, uznávaný v celém světě, lépe než mnoho slov vypráví příběh tohoto území, jeho přírody, podnebí a hor. Přestože pro výrobu běžného vína často stačí několik měsíců, výroba šumivého vína Trentodoc, vyráběného klasickou metodou, vyžaduje podle přísných pravidel mnohem delší dobu, minimálně 15 měsíců, a některá exkluzivní šumivá vína zrají dokonce 10 let. O kontrolu kvality výrobní metody těchto šumivých vín se stará Institut Trento Doc, založený v roce 1984.

A pro zahřátí duše a upevnění přátelských vztahů u krbu je tu **grappa**. Existují tři základní druhy, vyráběné z aromatických hroznů určených pro zrání, nebo grappy vyráběné z hroznů ze smíšených odrůd. Zárukou kvality je v tomto případě ochranná známka Trentino Grappa.

Každý rok se v salaších na alpských pastvinách vyprodukuje přibližně **7 milionů litrů mléka,** které za svou vysokou kvalitu vděčí čerstvé trávě z horských pastvin, lučnímu kvítí a kvalitní vodě. Autentické a originální prostředí, stejně jako produkty, které z něj pocházejí. Kromě kvalitního čerstvého mléka, másla a sýrů, za nimiž stojí zkušenosti, vášeň, manuální práce, pozornost, ale také úsilí, které pastýři a farmáři každý den vynakládají během své práce ve více než 300 horských farmách. Mezi nejlepší trentinské mlékárenské produkty patří například sýr **Trentingrana**, který společně se sýry **Puzzone di Moena**, **Spressa delle Giudicarie** a **Vezzena** z lokality Altipani Cimbri získal označení DOP. Sýry **Casolèt** zúdolí Val di Sole a **Tosela** a **Burro Botìro** zlokality Primiero naopak získaly označení Slow Food.

Chutná, šťavnatá, zdravá a výživná **trentinská jablka**, pěstovaná téměř na celém území provincie, se stala symbolem této oblasti. Nejznámější jsou především jablka pocházející z údolí Val di Non, kde ideální klimatické podmínky, velký počet slunečných dnů a charakteristiky místní půdy propůjčují tomuto ovoci jedinečnou chuť, křehkost a vůni. Za dokonalým zráním tohoto ovoce stojí především více než dva tisíce pět set slunečních hodin ročně. **Jablka z Val di Non** jako první a dosud jediná z italských jablek získala evropské označení **DOP**. Odrůd je skutečně nepřeberné množství, ale za zmínku stojí především tři z nich: odrůda **Kanadská reneta**, bohatá na antioxidanty, je vhodná pro tepelnou úpravu a používá se například pro přípravu štrúdlu; odrůda **Red Delicious** (takzvané „Sněhurčino jablko”) je ideální ke konzumaci po jídle nebo ke svačině; křupavá jablka **Golden Delicious** jsou skutečným symbolem jablek, jelikož patří mezi nejvíce pěstovaná v Evropě a v Itálii patří mezi nejoblíbenější. V registru chráněných označení Evropské unie již osm odrůd trentinských jablek získalo chráněné zeměpisné označení (**CHZO**): Golden Delicious, Red Delicious, Gala, Fuji, Morgenduft, Renetta, Granny Smith, Pinova. Tyto odrůdy jablek splňují přesně stanovené požadavky na kvalitu. Průměrná roční produkce je přibližně 500 tisíc tun.

**Cesty vína a chutí**

Celé území provincie se vyznačuje rozsáhlými obdělávanými polními plochami, vinařskými a zemědělskými farmami a místními producenty, kteří každodenně usilují o kvalitu zemědělského a potravinářského sektoru. Pro poznávání základních charakteristik tradiční zemědělské a potravinářské produkce byl v Trentinu realizován projekt **Tři cesty vína a chutí**: **Cesta vína a chutí Trentina, Cesta jablek a chutí údolí Val di Non a Val di Sole a Cesta sýrů Dolomit.** www.tastetrentino.it

**Značka kvality Trentino**

**Značka kvality Trentino** se zrodila v roce 2017 pro umožnění identifikace původu a pro přesnou sledovatelnost a kontrolu splnění přísných požadavků na kvalitu. Produkty s tímto nezaměnitelným označením mohou být uváděny na trh až po důkladném prověření výrobního procesu. Seznam produktů s tímto označením se každý rok rozšiřuje a dosud byly certifikovány následující produkty: **mléko, sýry, máslo, jablka, maso a uzeniny, štiky a siveni, zelenina, pivo** a **ovocné výrobky**. V průběhu roku 2020 se seznam výrobků označených značkou kvality Trentino rozšířil o další produkty, kterými jsou **ocet, ovocné mošty** a **trentinská vejce**. (www.trentinoqualita.it)

**Stále více Bio**

Udržitelnější produkce ohleduplná k biologické rozmanitosti. V současné době se Trentino může pochlubit ekologickou produkcí, která dosahuje 6 % jeho celkové zemědělské produkce, a to díky 1 214 subjektům působícím v tomto odvětví a ploše 18 266 hektarů, na které se ekologicky pěstuje.

Jedná se především o produkci ovoce, zeleniny, bylinek, vinné révy a krmiva. Na celém území se v současné době nacházejí čtyři zeměpisné **biologické oblasti**, kde zemědělci, místní občané, cestovní agentury, asociace a orgány veřejné správy spolupracují na udržitelné správě místních zdrojů, za dodržení pravidel pro biologickou výrobu a spotřebu. Jedna zajímavost: největší zemědělskou oblastí Trentina je obec Trento, s přibližně **1 500 hektary** obdělávaných ploch. Na této rozsáhlé ploše, pokryté převážně vinicemi, je znát pozornost věnovanou šetrnému a ekologickému zemědělství: **30 %** celkové produkce v této oblasti má **certifikaci bio**.

(p.p.)