**Vini e spumante Trentodoc, prodotti caseari e ortofrutta**

**IL RACCONTO DEL TERRITORIO CONTINUA A TAVOLA**

**Sono i tre pilastri dell'agroalimentare trentino, ai quali si affiancano specialità più di nicchia, autentiche prelibatezze per i gourmet: dai mieli di montagna alle birre artigianali**

Sapori e profumi che attingono da tradizioni e saperi antichi, nell'enologia, nella caseificazione, nella frutticoltura. I vini, i formaggi di malga, le mele ed i piccoli frutti, le trote e i salmerini allevati nelle acque pure di torrente, e tante altre di eccellenza dell'agroalimentare Trentino raccontano questo territorio senza bisogno di parole, nel rispetto della natura e della sostenibilità.

L'aria pura delle Dolomiti e la particolare morfologia montuosa rendono il Trentino un ambiente unico per la produzione enologica, donando **ai vini** aromi particolari: il risultato è un’area di viticoltura montana tra le più importanti d'Italia e d'Europa.

E qualificata è anche la presenza di vini rappresentativi come gli autoctoni **Nosiola**, dal quale si ottiene anche il **Vino Santo**, nella Valle dei Laghi, il **Marzemino** della Vallagarina, il **Teroldego** della Piana Rotalianache si fregiano della DOC Trentino, oltre al **Müller Thurgau** che in Val di Cembra ha trovato un habitat ideale.

Qualsiasi momento è quello giusto per un brindisi a base di “bollicine” di montagna made in Trentino, quelle dello **spumante Trentodoc**, ottimo per l’aperitivo, ma anche per accompagnare la cena. Un'eccellenza apprezzata a livello internazionale che racconta forse meglio di molte parole questa provincia, la sua natura, il suo ambiente e la sua montagna. Se per produrre un vino fermo bastano spesso pochi mesi, per Trentodoc – vino spumante metodo classico – è necessario un periodo molto più lungo, che va da un minimo di 15 mesi, come stabilito dal disciplinare, fino a 10 anni per una grande riserva. A tutelare la qualità del metodo di produzione di questi spumanti c’è l’Istituto Trento Doc, nato nel 1984.

C’è poi la **grappa** per riscaldare lo spirito e rinsaldare amicizie davanti al fuoco di un caminetto. Sono tre le tipologie principali, quelle ricavate da uve aromatiche, quelle destinate all’invecchiamento e quelle ottenute da vinacce miste, il tutto con la garanzia del marchio di tutela Trentino Grappa.

Sono circa **70 mila i quintali di latte** prodotto negli alpeggi del Trentino, un alimento di alta qualità perché nasce in montagna, nelle malghe in quota, dove gli animali si nutrono ogni giorno solo di erba fresca, fiori e acqua. Un mondo autentico, genuino, come lo sono i prodotti che generosamente offre - oltre al latte fresco di qualità, il burro e i formaggi - dietro ai quali vi è l’esperienza, la passione, il lavoro manuale, l’attenzione, ma anche la fatica che malgari e allevatori dedicano ogni giorno nelle oltre 300 malghein attività. Fiore all’occhiello della produzione casearia trentina è il **Trentingrana**, che insieme al **Puzzone di Moena**, alla **Spressa delle Giudicarie** e al **Vezzena** degli Altipani Cimbri ha ottenuto la DOP. **Casolèt** della Val di Sole, **Tosela** e **Burro Botìro** del Primiero sono invece Presidi Slow Food.

Gustose, succose, sane e nutrienti, le **mele** **trentine**, coltivate in gran parte del territorio provinciale, rappresentano il frutto simbolo di questo territorio. Famose, specialmente, sono quelle provenienti dalla Val di Non, dove le condizioni climatiche, l’esposizione del territorio e le caratteristiche del terreno sono gli elementi che hanno conferito sapore, croccantezza e fragranza inconfondibili a questo frutto. In particolare la luminosità di queste valli, con più di duemilacinquecento ore di sole in un anno, regala una maturazione perfetta; la **“Mela Val di Non”** è stata la prima, e finora unica, mela italiana a ricevere il riconoscimento europeo della **DOP**. Le varietà coltivate sono tante, ma tre spiccano principalmente: la **Renetta Canada**, ricca di antiossidanti, buonissima cotta, quella con cui si prepara il famosissimo Strudel; la **Red Delicious** (la famosa “mela di Biancaneve”), perfetta a fine pasto o sgranocchiata per merenda; e la croccante **Golden Delicious,** che è la mela per eccellenza, essendo la varietà più coltivata in Europa e la preferita dalle famiglie italiane. Nel registro delle denominazioni di origine dell’Unione Europea è inoltre stata iscritta l’indicazione geografica protetta (**IGP**) per otto varietà di mele del Trentino: *Golden Delicious, Red Delicious, Gala, Fuji, Morgenduft, Renetta, Granny Smith, Pinova*. Tutte queste varietà di mele presentano specifici parametri di qualità definiti in dettaglio nel disciplinare. La produzione media annua è di circa 500 mila tonnellate.

**Gli olivi più a nord del Pianeta**

Poco lontano dalle alte cime delle Dolomiti, attorno alle sponde del lago di Garda, all’altezza del 46° Parallelo Nord, le benefiche brezze del Benaco e, fra tutte, l’Óra creano un microclima unico al mondo. L’effetto è un’oasi mediterranea incastonata tra le Dolomiti che da secoli ospita la zona a vocazione olivicola più settentrionale al mondo che, grazie a metodi di produzione innovativi, ci regala oggi un rinomato **olio extravergine** di alto pregio.

Sono due gli aspetti che rendono speciale l’**olio Evo del Garda Trentino**. Il primo è il gusto, il secondo è il territorio: gli uliveti qui sono un bene culturale tramandato da coltivatori responsabili e lungimiranti di generazione in generazione.

**Sempre più Bio**

Oggi il Trentino vanta una produzione biologica pari al **6**% della produzione agricola complessiva grazie ai 1214 operatori del settore e una superficie di 18.266 ettari coltivati bio. Fra le produzioni primeggiano piccoli frutti e ortofrutta, verdure e piante officinali, vigneti, foraggi e pascoli. Sul territorio sono già presenti quattro **Biodistretti**, aree geografiche dove agricoltori, cittadini, operatori turistici, associazioni e pubbliche amministrazioni stringono un accordo per la gestione sostenibile delle risorse locali, a partire da un modello biologico di produzione e consumo. Una curiosità: il comune agricolo più esteso del Trentino è proprio il capoluogo Trento con circa **1500 ettari** destinati alla coltivazione. Una grande superficie coltivata, non solo a vite, e soprattutto un contesto sociale e agronomico con una spiccata sensibilità verso il biologico: il **30%** della produzione del capoluogo, infatti, è **certificata bio**.

(m.b.)