**Prodotti a chilometro zero fra tradizione e nuove tendenze**

**LO SPIRITO TRENTINO PER ACCOMPAGNARE LE FESTE**

**Un tempo c’era solo la grappa artigianale distillata nelle cantine. La novità è il primo whisky di montagna, ma si possono provare anche gin speciali i cui ingredienti sono raccolti a mano nei boschi anche per essere utilizzati nell’arte dei miscelati e dei cocktail, la mixology**

**L’ultimo nato: il whisky dolomitico**

Il Trentino irrompe nella geografia dei territori che producono il distillato più famoso e popolare al mondo, il whisky. È a Mezzolombardo nella Piana Rotaliana, la culla del Teroldego, il principe dei vini rossi trentini, che è nato il primo whisky di montagna non a caso battezzato “**InQuota**”. A produrlo è la storica distilleria Villa De Varda. della Famiglia Dolzàn con materie prime completamente locali, per un whisly realmente a Km Zero. L’acqua è quella che sgorga da sorgenti nelle vicine Dolomiti di Brenta, orzo e segale provengono da coltivazioni di media montagna (a 1000 metri di altitudine) tra la Val di Non e l’Altopiano di Pinè. Anche il legno delle botti utilizzate per l’affinamento ha una storia tutta locale: botti fatte con il legno di abete rosso della Val di Fiemme. E infine, ma fondamentale, l’esperienza di oltre centosettanta anni nell’arte della distillazione, un arco temporale che abbraccia sei generazioni di distillatori, a cui sono aggiunte le conoscenze direttamente apprese in Scozia. Un progetto avviato sette anni fa e che quest’autunno è approdato al primo imbottigliamento di quattro differenti prodotti sotto il marchio “InQuota”: Whisky Dolomiti, Rye Mountain (sei anni di invecchiamento), Single Malt Passito di Pantelleria Cask (3 anni di invecchiamento in botti di Passito) e il Single Malt Amarone Cask (3 anni di invecchiamento in botti di Amarone). Un’edizione limitata del “Whisky delle Dolomiti” viene distribuita anche con il prestigioso marchio Eatitaly [www.villadevarda.com](http://www.villadevarda.com)

**Lo spirito come guida di un viaggio tra tradizione e modernità**

Proviamo ad immaginare un vero e proprio viaggio alla scoperta dei “nuovi spiriti” della montagna e dei boschi. Partiamo dal **gin di montagna**, toccando le valli di Fiemme, Cembra e Non per esempio, per poi procedere nella ricerca di un abbinamento con **l’acqua tonica di montagna** e della guarnizione più intrigante con frutti, fiori, erbe e radici delle Dolomiti, alla ricerca di una perfetta **mixology**, ovvero l’ultima delle tendenze.

**Il Gin dai sapori di montagna**

In Trentino la febbre per questo liquore ha di recente trovato terra fertile. Oggi sono molte le produzioni locali da provare, ricercando nei miscelati e nei cocktail ineguagliabili sapori balsamici di boschi.

Nel 2014, lo chef **Alessandro Gilmozzi,** patron del Ristorante El Molin di Cavalese, e il sous chef **Andreas Bachmann** ebbero un’intuizione: preparare un gin con ingredienti naturali a km zero. A quest’idea sono seguite la raccolta degli ingredienti nei boschi della Val di Fiemme, le sperimentazioni in cucina e la collaborazione con la Distilleria Pilzer di Faver in Val di Cembra. Mancava solo il nome: [**Gilbach.Gin**](http://www.gilbachgin.com/), dalla fusione dei cognomi dei due chef.

La caratteristica che lo rende unico è l’utilizzo di **prodotti naturali** **raccolti a mano nei boschi**: ginepro, sambuco e prugnola selvatica. Il Gilbach gin presenta note di prugna, ciliegia, nocciola e lievi sentori di limone e sambuco e balsamiche di ginepro, resina, anice, rosmarino. Molto equilibrato, fine e persistente con ritorno di aromi fruttati. **Abbinato ad una tonica di qualità** che non sia troppo dolce, frutti rossi e pepe a piacere, è la soluzione ideale per un aperitivo o per un fine serata.

Per la ricetta del [**Gin Pilz**, sempre di Pilzer](https://urldefense.com/v3/__https:/www.pilzer.it/prodotti.php?c=10_ginpilz__;!!GgY6cLU_GgY!XicRVZwLaqBmtmqxk0tEwZqgcRef-hxs0Ji8WJNEPgSGRJoYlLZaBZGSfEtu_Mmh1ohS3lnaoenQDB2EtITiMNGo69qbG2xjTUE3$), sono state utilizzate botaniche di boschi trentini e acqua di qualità delle Dolomiti. Al naso il ginepro è fine e profumatissimo e riesce a combinarsi in modo eccellente con le altre quindici diverse **erbe naturali** selezionate per dare un buon **equilibrio** al prodotto. È **secco e deciso**, ottimo da bere liscio. L'equilibrio e la pulizia sono il segno distintivo dei maestri distillatori, quelli di Pilzer in particolare. Sull’etichetta è raffigurato il gioco del Curling, dove per vincere la partita ci vuole preparazione, allenamento, passione, pazienza, attenzione e un pizzico di fortuna. Esattamente quanto serve per fare il Gin Pilz [www.pilzer.it](http://www.pilzer.it)

Un London dry con l’anima trentina èil [**Tovel’s Gin**](https://urldefense.com/v3/__https:/ilgin.it/enciclopedia/gin/tovels-gin/__;!!GgY6cLU_GgY!XicRVZwLaqBmtmqxk0tEwZqgcRef-hxs0Ji8WJNEPgSGRJoYlLZaBZGSfEtu_Mmh1ohS3lnaoenQDB2EtITiMNGo69qbGw6awFZQ$). Il nome Tovel rievoca il lago di origine glaciale nel cuore del Parco naturale Adamello Brenta, vicino al quale si trova la Distilleria Valentini. Questa distilleria tutta italiana nacque nel 1872 quando la Val di Non faceva ancora parte dell'Impero Austro-Ungarico. Von Damian Valentini ottenne la concessione dall’Imperatrice a patto che il 50% della produzione andasse in dazio all’Impero. Il primo distillato che produssero fu chiamato Gran Duchessa in onore dell’Imperatrice. La distilleria divenne una vera e propria attività economica solo nel 1921 per opera del figlio di Von Damian, Rodolfo Valentini, tornato in Italia dopo essere emigrato negli Stati Uniti. Tutte e nove le botaniche presenti in Tovel’s Gin sono di origine trentina e vengono in parte raccolte direttamente sul territorio dal Master Distiller Gianluigi Valentini, pronipote di Rodolfo e attuale proprietario della distilleria. L’alambicco utilizzato risale al 1927 ed era stato comprato da Giovanni Valentini, figlio di Rodolfo e nonno di Gianluigi. Venne prodotto dai Ramieri Vescovi ed è tutto battuto a mano e saldato in rame, argento e platino. Gianluigi lo ha riassemblato e modificato personalmente per produrre il suo Tovel’s Gin. <https://valentiniluxuryspirits.com/>

**Acqua tonica…di montagna**

Finalisti degli “**Oscar Green**”: il premio promosso da Coldiretti Giovani Impresa che intende promuovere le idee innovative premiando le iniziative imprenditoriali che più hanno saputo coniugare tradizione e innovazione, Leonardo Rizzini e Andrea Simoni dell’[**Agribirrificio Maso Alto**](https://www.masoalto.com/), da due anni, producono **un’acqua tonica**, che hanno definito **di montagna**. Un **prodotto fresco e dissetante** dalle spiccate **note balsamiche**, perfetta da sola o per mixology. Una produzione non industriale che parte da ingredienti del territorio e non trattati. L’acqua è quella pura e non clorata che sgorga da una sorgente a pochi metri dal Maso, il luppolo proviene da un terreno in val di Cembra e viene utilizzato anche per la birra. Aggiungono poi ginepro e genziana raccolti nei boschi del Trentino che conferiscono la nota amara tipica dell’acqua tonica. Ma il sapore risulta molto più intenso.

**Ghiaccio purissimo**

A Rovereto esiste una fabbrica che produce solo ghiaccio. [**Icetop**](https://www.icetop.it/) utilizza la speciale tecnologia Hoshizaki che, associata alla qualità superiore dell’acqua della fonte alpina Levico (che sgorga a 1600 metri di quota), garantisce forme geometricamente pure e dimensioni inconfondibili, una superficie di scambio termico ottimizzata (anche grazie all’assenza di cavità interne). Il tutto condito da una identità inconfondibilmente accattivante: compatti ed eleganti maxi cubi di ghiaccio purissimo di 48 mm x 58 mm x 48 mm, per esaltare qualsiasi distillato di pregio durante tutto il tempo necessario alla sua degustazione.

[www.icetop.it](http://www.icetop.it)

**Mixology. Ritorno al passato?**

“L’idea di preparare **cocktail** con i prodotti che si coltivano in azienda, nasce soprattutto dalla **voglia di far conoscere ed assaggiare ciò che produciamo** anche attraverso un drink.” Federica Rigotti, la bartender dell’[**Azienda agricola e agriturismo Il Ritorno**](https://www.aziendaagricolailritorno.it/) di San Lorenzo-Dorsino, alle porte del Parco Naturale Brenta e della Val d’Ambiez**,** propone **Dolomiti Mixology,** i cocktail che profumano di fiori, a base di erbe e fiori del territorio.

In questo luogo Anita Ciccolini coltiva piante officinali, aromatiche, frutta e ortaggi con il metodo biodinamico. Coltiva i suoi prodotti nel rispetto della terra e dei suoi cicli vitali. Un tempo era abitudine concludere i pranzi con caffè e grappa.

Si beveva il caffè e poi si versava la grappa nella tazzina con i residui del caffè appena bevuto. Questa tecnica veniva e viene tuttora chiamata “el resentin”. Potremmo quasi dire che il resentin è l’antenato dell’uso della grappa nella mixology, ovvero l’arte dei miscelati e dei cocktail. Oggi, la grappa viene utilizzata come ingrediente di tantissimi cocktail pre e post pasto. Una decisa e netta evoluzione dei gusti, dettata anche dal cambio di tendenze al cui centro si trova proprio la mixology.

In onore di questa tradizione popolare, la **Distilleria Marzadro** ha ideato un cocktail che, nel nome e negli ingredienti, richiama tradizione ed evoluzione: il **Resenton**, semplice nella realizzazione ma intenso e dal gusto molto piacevole. Gli ingredienti per una persona sono 5 cl di Grappa di Chardonnay e 3 cl liquore al caffè: è sufficiente versare la grappa e il liquore al caffè direttamente in un bicchiere Old Fashioned con tanto ghiaccio, mescolare lentamente, come vuole la tradizione dei miscelati, e servire subito.

(m.b.)

Trento, novembre 2023