

**Escursioni**  
**Nei boschi per il foliage e i riti dei cervi in amore**

Osservare il rituale dei cervi in amore ascoltando i loro bramiti. E per il foliage, passeggiare nei boschi tra il giallo dei larici e il rosso degli aceri. In autunno il Trentino offre diverse iniziative all'interno dei propri parchi, come escursioni guidate diurne e



serali con esperti faunistici. Le attività si possono prenotare e acquistare online sul portale [www.ambientetrentino.it](http://www.ambientetrentino.it), anche in abbinamento a pacchetti soggiorno comprensivi di pernottamento presso le strutture del territorio.



▲ **Viticultura eroica** I ripidi declivi dei vigneti della Val di Cembra (foto di Adam Barker)

▼ **Le mele**  
 La preparazione di una confettura di mele in occasione della manifestazione "Trentino in un barattolo" (foto di Carlo Baroni)



**Dal vino ai formaggi**  
 Un negozio "virtuale" per assaggiare i sapori iconici del Trentino  
[www.trentiner.it](http://www.trentiner.it)



▼ **Trentino in barattolo** Noci al miele (foto di Carlo Baroni)

**PERCORSI DI GUSTO**

# Sapori d'autunno tra le valli trentine

Polenta e castagne, Marzemino e formaggi d'alpeggio: un viaggio slow per fare un salto nelle tradizioni gastronomiche della montagna

di Lara De Luna

**C**ime altissime, mitiche, indomite. Le Dolomiti sono uno dei simboli del Trentino, ben scolpite nell'immaginario comune. Eppure capaci di cambiare volto, sfidare i turisti a cercare una nuova chiave di lettura, perdersi su nuovi sentieri. In autunno questa regione si veste di colori caldi, si ammantava del profumo delle castagne e dei calici di vino. Un viaggio "fuori stagione" è la scelta adatta per chi voglia prospettive diverse, di luoghi dove far correre lo sguardo.

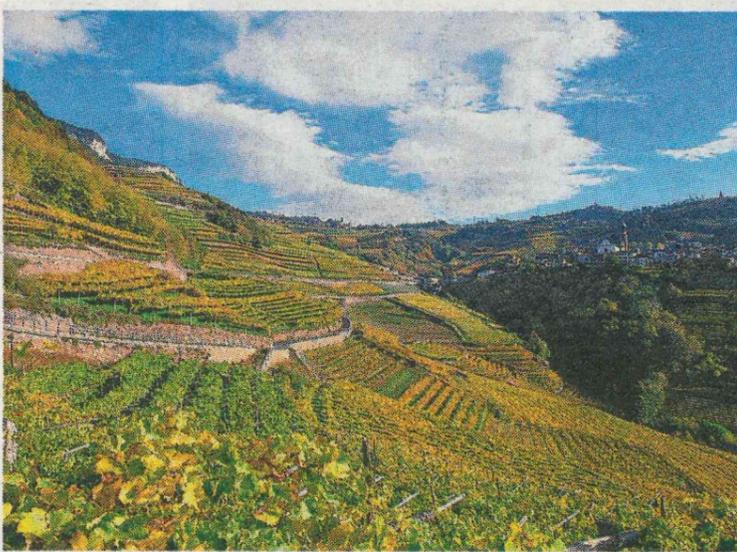
E di prendersi il tempo per guardare un bambino divertirsi tra strani uomini di paglia: quelli del Museo degli spaventapasseri, mostra permanente a Roscegno Terme - in Valsugana - che espone 50 pezzi sia e necessità, la vita quotidiana nelle zone di montagna. Un momento di divertimento per i più piccoli e uno spunto - per gli adulti - per soffermarsi a riflettere sui conflitti tra uomo e natura. La stessa che regala castagne e accoglie i bracieri per abbrustolirle, quelli della 40esima edizione della Festa delle castagne, il 26 e 27 ottobre a Roncigno. Terra di laghi - sono in Valsugana quello di Caldonazzo, il più grande della regione, e quello di Levico con le sue suggestioni norvege-



▲ **Il ritorno**  
 Lo chef Peter Brunel. Parteciperà all'evento "Garda con Gusto" dall'1 al 3 novembre al Palavela di Riva del Garda



▲ **Lo chef**  
 Sebastian Sartorelli, il cuoco dell'Hosteria Toblino di Sarche. Anche lui sarà presente a "Garda con gusto"



si - quest'angolo di Trentino è dedicato al turismo slow. Tra i percorsi più belli, il "sentiero della memoria": dieci chilometri lungo i luoghi della Grande Guerra. Il Trentino è infatti anche eco contemporanea del Primo conflitto Mondiale, e per chi vuole addentrarsi nella Storia nulla è meglio della Vallagarina. Rovereto, al centro della valle, accoglie - oltre al Museo della guerra - un importante simbolo: la Campana dei caduti. Un rintocco che vale un pellegrinaggio laico: datata 1924, è ottenuta dal bronzo dei cannoni di tutti i 19 Paesi coinvolti.

La Vallagarina è terra di memoria, ma anche di castelli. Tra i più belli, Castel Beseno a Besenello: a dieci minuti da Rovereto è il complesso fortificato più grande del Trentino, e dalle sue mura si ha un punto di vista privilegiato sulla valle. Al suo interno mostre permanenti e uno spazio dedicato al Moscato Giallo, una delle anime vinicole del Trentino insieme al Marzemino, a cui è dedicato "A tutto Marzemino": fino al 13 ottobre degustazioni guidate, corsi di cucina, cene a tema e molto altro, come la vendemmia aperta al pubblico a Isera. Da qui, finita la passeggiata in vigna, è d'obbligo una visita alla Villa Romana: unica nel suo genere, testimonia la vita urbano-rustica di queste zone. Di paese in paese si arriva alla Valle del Chiese, meta perfetta per un weekend all'insegna dei sapori tipici. Vale il viaggio l'assaggio del salmerino, il re dei pesci d'acqua dolce di cui questi territori sono la patria, tradizionalmente dedicato all'affumicamento, come le trote di montagna. Sedersi a tavola significa fare un viaggio tra i formaggi d'alpeggio, come la Spressa Dop delle Giudicarie, magro e stagionato (dagli 6 ai 12 mesi), dal tipico profumo di erbe e fiori di montagna. Iconica è la farina gialla di Storo: ingrediente principe della Polenta, deve il suo colore alle spighe che tendono al rosso del grano Marano. Le è dedicato uno dei Festival gastronomici che aprono l'autunno, il 5 e 6 ottobre: una passeggiata lungo le viuzze del borgo per abbandonare ciò che pensiamo di sapere di questo piatto e assaggiarne tutte le varianti. Un'immersione con pochi eguali nella vita rurale trentina.