

Autunno trentino: Arco, dall'olio alla grappa

L'avevo già scritto qui che l'autunno è una stagione da rivalutare, è la stagione del gusto, delle scelte, del pensiero, dei sentimenti, del calore del cuore e non del sole cocente o dei termosifoni. Noi siamo andati a cercarlo in **Trentino**, dove il **lago di Garda** si sposa con le falde delle **Alpi**. Ma, insieme al foliage, vi abbiamo trovato palme e ulivi. Questo è l'autunno ad Arco.



È ben strano questo posto. La vite si tinge di rosso e d'oro, ma trionfa il verde argenteo degli ulivi, con grappoli di olive colorate. Il Mediterraneo è arrivato fin qui, con il microclima creato dal respiro del Garda: il vento.

Raffaele d'Argenzio



Ad **Arco** ci si arriva seguendo la costa est del lago oppure, uscendo dall'autostrada A 22, a Rovereto Sud. Siamo sotto le **Alpi Giudicarie**, eppure ti sembra d'essere in Liguria. Non per nulla, anche il tipo di oliva dell'Alto Garda si avvicina all'oliva ligure taggiasca. Il nostro sarà un weekend mediterraneo, alla scoperta del rito dell'oro verde, **dell'olio d'oliva** che dall'antichità è cibo, medicina e anche portatore di sacralità.



Quando l'oliva diventa oro

Accoglienza ospitale in un perfetto agriturismo, nel cui giardino ovviamente trovi ulivi con grappoli di olive pronte ad essere raccolte, poi una piacevole cena in un ristorante con piatti e prodotti del luogo, ma rivisitati e proposti con ricercatezza. Ma al mattino via subito a cercare uliveti e frantoi. Uliveti ne trovi dappertutto, prati ancora verdi in cui si ergono gli ulivi come argentei monumenti.



La raccolta **delle olive avviene con le reti**, per non perderne nessuna. E ci spiegano che l'olio migliore arriva quando l'oliva è metà verde e metà rossa/marrone.



Per il primo frantoio si deve salire verso **Tenno**, e a **Cologna** lo troviamo ma con un nome inatteso "**Frantoio Acetaia del Balsamico**". E già, qui oltre all'olio si produce un ottimo

aceto balsamico, di quello vero, non quello finto fatto con il caramello che trovate nei supermercati a 8 euro.



Qui l'aceto diventa balsamico dopo aver fatto bollire il mosto, e invecchiato attraverso un percorso in botti di otto tipi di legno diverso, dal rovere, all'acacia al pero, ma il risultato è ..balsamico.



L'olio invece è prodotto in un efficiente frantoio e potete vederlo uscire come oro liquido, pieno delle proprietà salutari antiossidanti che rigenerano. Qualsiasi medico potrà consigliarvelo come una sorta di elisir. Anche per la pelle è meglio di qualsiasi crema. Ma siccome siamo anche golosi, quest'olio lo apprezziamo anche nel gelato di loro produzione, durante la degustazione.



Verso il Lago di Tenno, ma ci fermiamo a Canale

Ci affacciamo sul lago di Garda come da un balcone, e ripartiamo verso il lago di Tenno, di cui ci han detto meraviglie. Si parte, ma anche qui talvolta piove. Si prosegue ma ci dicono che è meglio fermarsi, il lago con la pioggia non è bello, allora ci fermiamo al borgo medievale di **Canale di Tenno**. Una freccia indica un parcheggio sulla destra, l'entrata del borgo è vicina.



Scorcio di Canale di Tenno

La sottile pioggia, con il grigio del cielo vicino, è come una patina che lo allontana nel tempo. Tutto sembra ferma nel passato, qualche turista con ombrello sembra un alieno arrivato dal futuro. Tutto è costruito su archi di pietra che i saggi mastri muratori sapevano costruire. Su quegli archi non fienili con assi di legno ma piani e piani di case addossate che si sostenevano vicenda. Un'architettura diversa da altri borghi montani, Renzo Piano avrebbe avuto poco da insegnare qui a Canale. Qui l'arco impera, sostiene, abbellisce e esprime un senso di raccoglimento.



Stradine a Canale di Tenno

Chi lo ha salvato dall'abbandono è stato il pittore **Giacomo Vittone** (Torino 1898) un impiegato della banca di Riva, ma poi curatore del Museo di Riva. Ed ora qui potete visitare la **Casa degli Artisti G.Vittone**, uno spazio dedicato agli artisti prima ancora che all'arte: spazio espositivo, d'accoglienza di laboratori.



Interno della Casa degli Artisti

Quando usciamo non piove più, il sole si affaccia fra le nuvole, il tempo è tornato bello, ma anche la patina del tempo si è dissolta. E a noi dispiace un po'.

Arco, il Mediterraneo arriva in Trentino

Che strano posto è questo? Siamo in autunno, ai piedi delle **Alpi Giudicarie**, e ci sembra d'essere in Liguria. Palme, ulivi ed anche banani nelle strade e nei giardini. Tanta storia è raccontata dai palazzi e dagli archi di cui è disseminata la città.



Ad Arco palme e vegetazione mediterranea

Ma il nome "Arco"; non viene dall'arco, quasi sicuramente deriva dal latino ARX, rocca, roccia. Infatti quella che vediamo in alto è la Rocca che ancora oggi sembra sorvegliare e proteggere. Ci sono tanti posti da visitare ma il bello di Arco è proprio passeggiare fra queste strade in cui trovate

anche un antico lavatoio. Ad Arco l'autunno è dolce, l'ora arriva puntuale a metà giornale per portare su la temperatura mite del più grande lago italiano. E qui assapori anche il gusto dell'autunno con **le castagne**, l'olio appena fatto (ma è costoso) e il nuovo vino.



I **tedeschi e gli austriaci** lo sanno da sempre e arrivano puntuali a godersi l'autunno. Naturalmente pare che la **principessa Sissi** sia passata anche da qui. Daniele del turismo Garda Trentino ci mette la mano sul fuoco.

Dopo l'olio e il vino, una grappa trentina non guasta

A Vignole troviamo il **Frantoio Bertamini**, l'ultimo con le mole, che ci raccontano la storia dell'olivicoltura. Anche qui degustazione, anche qui poche gocce d'olio su del pane soddisfano il nostro palato come il piatto di un grande chef.



Al **Frantoio Madonna delle Vittorie**, la degustazione dell'olio si abbina allo spumante **Trentodoc**, e volendo anche un pranzo nello spazioso e organizzatissimo agriturismo. Qui degli esperti dell'olio sembrano davvero dei sommelier che tengono corsi a noi scolari con voglia d'imparare. Così scopriamo che esiste anche l'olio denocciolato, cioè fatto frangendo le olive private dal nocciolo, quindi molto più prezioso.



La fortuna vuole che sia presente **Matteo Marzadro**, patron anche della distilleria della Grappa "**Le 18 Lune**", vicino al casello Rovereto Nord dell'A 22. L'occasione era ghiotta e non potevamo farci sfuggire una degustazione di questa famosa grappa. Ricorderemo a lungo i Sapori e i Colori caldi dell'autunno in Trentino.



Dove mangiare

Osteria Le Servite – www.leservite.com

Acetaia del Balsamico – www.acetaiadelbalsamico.it

Antica Croce (vicino al Castello di Tenno) www.gardaslowemotion.it

Antiche Mura – www.antiche-mura.it

Madonna delle Vittorie – www.madonnadellevittorie.it

Dove dormire

Agritur La Cort – www.agriturlacort.it

Lido Palace – www.lido-palace.it

Monastero Arx Vivendi – www.monastero-arxivivendi.com



INFO

www.gardatrentino.it

Il mondo in un bicchiere. Lassù dove la grappa scalda il cuore

Veneto, Trentino Alto Adige, Friuli Venezia Giulia. Fra piste da sci, scalate in roccia, vette aguzze e innevate la grappa è una storia di profumi, sapori, colori e tradizioni

Di Micol Bonazzoli

UN GUSTO TUTTO ITALIANO

Le rocce aguzze delle **Dolomiti** che svettano nel cielo, l'arco alpino del **Friuli Venezia Giulia** dalle cime innevate, le piste da sci del Trentino che si snodano per chilometri, le baite d'alta quota dove le serate si trascorrono accanto al fuoco, il vento gelido che taglia la faccia sugli **altipiani del Veneto**. E le scalate in roccia con funi, chiodi, martelli.



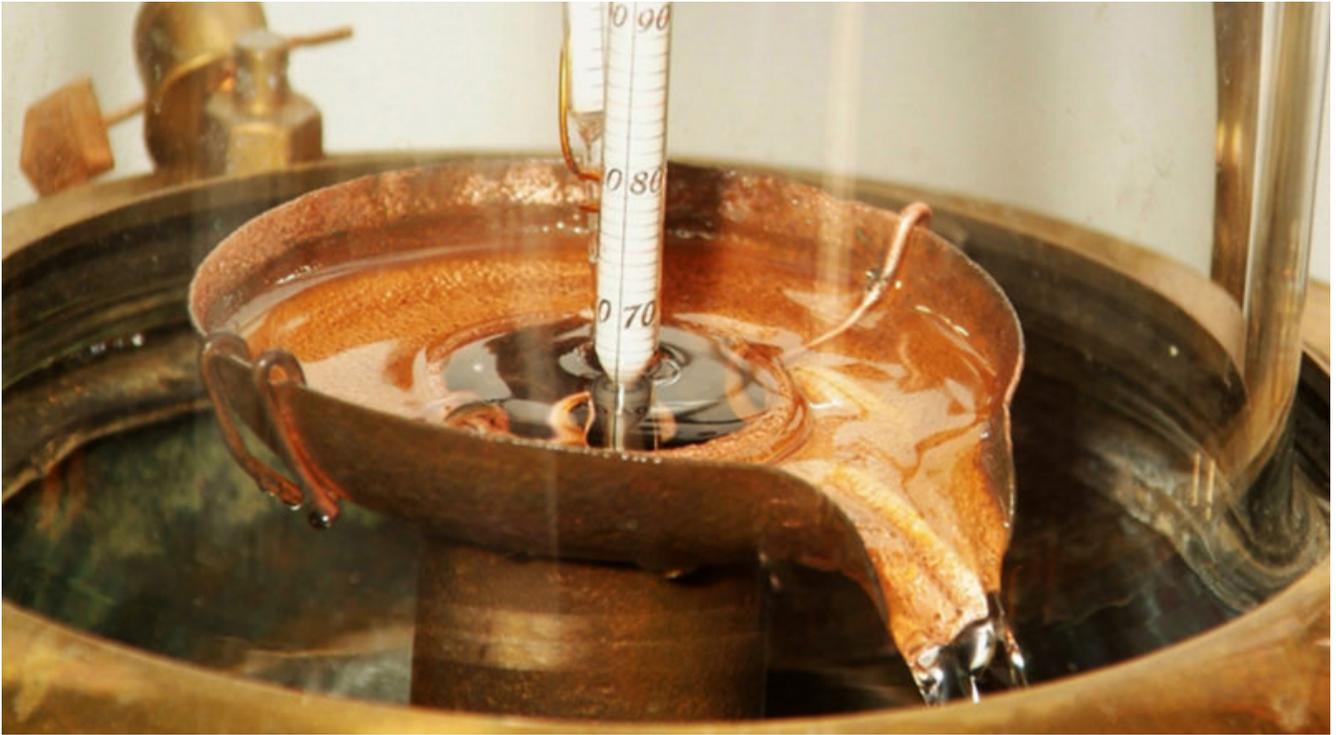
Con il palato che si ingolosisce immaginando una buona sorsata di grappa che non è solo liquore che rincuora, riscalda e rinvigorisce, ma un vero e proprio viaggio all'interno di una dimensione ricca di tradizioni, colori, profumi e sapori diversi.



Perché' è in queste terre che è nata. Distillato povero per riscaldare i poveri dal gelo dell'inverno e ora diventato liquore d'eccellenza, **tipicamente italiano**. E che ha conquistato il mondo. Al riguardo è intervenuto anche un **Regolamento europeo**, definendo la grappa "un acquavite di vinaccia distillata esclusivamente in Italia".

COME NASCE

Ciò significa che una grappa può solamente derivare da vinacce (bucce degli acini d'uva e semi) coltivate e vinificate in Italia. Nessun altro Paese al mondo può usare questa definizione. Della grappa, semmai, è più importante definirne la **classificazione**, nel senso che può essere giovane, invecchiata (12 mesi in botte di legno), riserva invecchiata (18 mesi), oppure **aromatizzata** con erbe, miele, radici o frutti.



La gradazione alcolica **non deve essere inferiore ai 37,5 gradi**, mentre non è fissato un limite massimo, che varia da 40 a 60 gradi. Nel corso del tempo la distillazione si è raffinata e ora piacciono molto le monovitigno, prodotte cioè con un'unica tipologia di uva.

STORIA E LEGGENDE

Una leggenda attribuisce a un legionario romano del I secolo a.C., dopo il ritorno dall'Egitto, l'aver trafugato un impianto di distillazione e iniziato la produzione di un distillato dalle vinacce di un vigneto in Friuli di cui era assegnatario.



L'uso più comune della grappa come bevanda alcolica di piacere, inizia a farsi strada nel sedicesimo secolo grazie a **Caterina de Medici**, che la offriva ai propri ospiti come simbolo di benvenuto.



Fino ad arrivare agli anni '800 quando il liquore iniziò a diffondersi in bar e locande. La nascita della Nardini, a **Bassano del Grappa** nel 1779 determinò una vera e propria rivoluzione, segnando l'inizio della distillazione moderna,

attraverso l'introduzione del metodo di distillazione "a vapore".

COME SI BEVE

Di solito rigorosamente liscia, talvolta anche fredda, ma non gelata, servita nel **bicchiere tulipe**, svasato ai bordi in alto per assaporarne prima il profumo e poi il sapore. I cocktail a base di grappa sono rari in quanto, a causa dei suoi unici profumi, trovare l'equilibrio desiderato per una nuova miscela di aromi è impresa ardua. Ma non impossibile.



In ogni caso, la grappa ha ispirato **aforismi e frasi celebri**. Come il proverbio "Della grappa so che migliora con il tempo, e che il tempo migliora con la grappa. La grappa purifica, disinfetta, santifica". Oppure "Un abbraccio che ti scaldi le ossa come la grappa fatta in casa". E infine, come ha lasciato scritto un anonimo, "In un calice di grappa c'è tutto un mondo da scoprire: storie di vigneti, di materie prime di grande qualità e lavorazioni molto complesse e raffinate".

