

aTavolaDove

# nella terra del marzemino

IL SIMBOLO DELLA ZONA DI ROVERETO (TN) È IL VINO DELLE STREGHE  
RESO IMMORTALE DA MOZART. E, SPOSTANDOSI VERSO IL LAGO  
DI GARDA, SONO TANTE LE BONTÀ DA SCOPRIRE, DALL'OLIO AL PESCE

di sarah scaparone



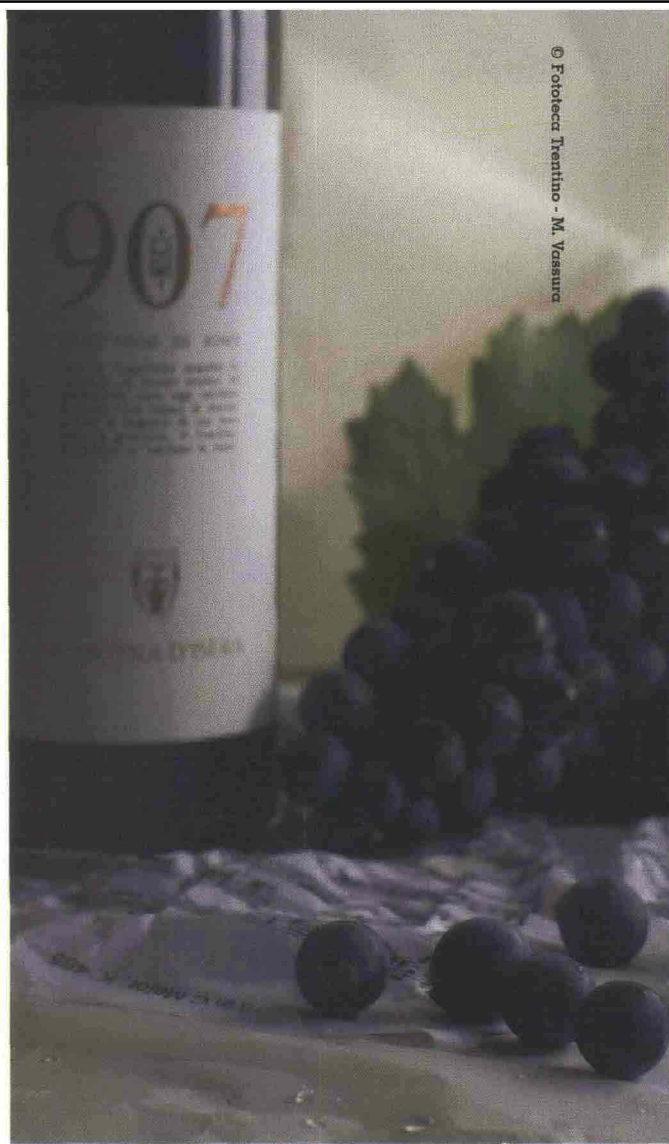
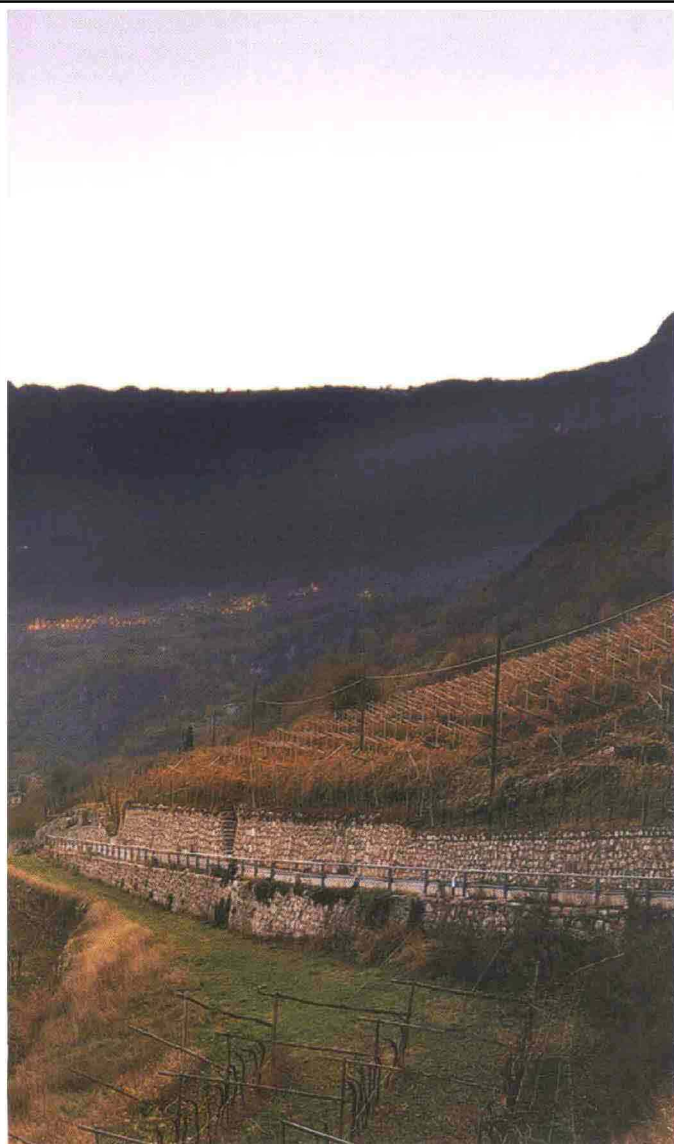
© Apt Rovereto e Vallagarina - C. Baroni

Rovereto, patria di artisti e filosofi, nonché importante centro economico nel nord est Italia, fu amata da Dante che la citò nella *Divina Commedia* per le impronte fossili lasciate da alcuni dinosauri nella zona dei Lavini di Marco. Un'area, visitabile ancora oggi, dove è possibile osservare testimonianze risalenti a un periodo compreso tra i 140 e i 202 milioni di anni fa. Ma Rovereto, attraversata dal fiume Adige e cuore pulsante della Vallagarina, è rinomata anche per i numerosi terreni coltivati a vigneto (marzemino, pinot nero, chardonnay). Proprio il Marzemino è stato reso immortale nel *Don Giovanni* di Wolfgang Amadeus Mozart con la celebre frase "Versa il vino, eccellente Marzemino".

Nella città, che in autunno dedica al grande compositore un importante festival, è possibile sostare vicino al

museo Mart, Museo di arte moderna e contemporanea, all'*Osteria del Pettiroso* (vedi gli indirizzi a pag. 131), per gustare un'ottima pasta fatta in casa e carne di maiale. Tra le numerose cantine, da segnalare è la *Dal-zocchio Elisabetta*, che con il Vigneti delle Dolomiti Pinot Nero 2004 ha ritirato il premio Top Hundred 2008 durante l'ultima edizione della rassegna *Golosaria Milano*, ma anche *Conti Bossi Fedrigotti*, storica cantina attiva dal 1600, con il Marzemino Trentino Doc, e *Zeni* per il Teroldego Rotaliano Doc "Pini".

Altre tappe golose in zona sono il *Ristorante Novecento* dell'*Hotel Rovereto* per assaggiare i *Maccheroni fatti in casa* o il *Vitello alla grappa*, l'enoteca *Stappomatto* o il ristorante *Al Trivio* per i gustosi *Gnocchi di patate della Val di Gresta* e *ceci con pomodorini ciliegia, code di gamberi di mare, olive nere e rucola*. Per acquistare



© Fototeca Trentino - M. Vassura

specialità trentine e prelibati formaggi, l'indirizzo giusto è quello di **Exquisita** di Walter Tomio, per la carne di cavallo affumicata c'è la **Macelleria Equina Zenatti** e infine **La Bottega della Pasta** per canederli, strangolapreti e spätzle, i tipici gnocchetti verdi tirolesi.

### LE STREGHE DEL MARZEMINO

Il Marzemino è un vino da tutto pasto, ideale da gustare con salumi cotti, polenta, pasta e formaggi a pasta dura. Dal colore rosso rubino con riflessi violacei, ha un profumo caratterizzato da note di mandorla e viola e un sapore gradevolmente speziato. Poco lontano da Rovereto, tra Nogaredo e Noarna la coltivazione del vino è legata a una tragica vicenda, che vide protagoniste alcune donne accusate di stregoneria. **Nel Seicento, proprio nel castello di Nogaredo, venne celebrato il processo a**

### NELLE FOTO:

la Vallagarina coltivata a vigneto e, qui sopra, una bottiglia di Marzemino della **Cantina d'Isera** e un grappolo d'uva.

queste presunte streghe, poi arse sul rogo. La leggenda narra che le donne, in realtà innocenti, possedevano straordinarie conoscenze in campo enologico e le zone in cui si credeva celebrassero i loro riti erano in realtà le migliori terre da vino della zona. Ancora oggi i grandi vini del Roveretano sono prodotti proprio tra Isera, Marano, Brancolino e Nogaredo e spesso, forse non a caso, le bottiglie portano il nome di Mercuria, quello di una delle streghe morte sul rogo.

Spostandosi verso nord, in direzione di Folgaria e Lavarone, è possibile osservare il Castel Beseno risalente all'anno Mille, il quattrocentesco Castel Pietra e la linea dei forti austriaci, come il Belvedere, nei quali l'esercito

## aTavolaDove

italiano combatté durante la prima guerra mondiale. Spostandosi verso Isera, dove da 8 anni il premio alla Vigna Eccellente celebra il miglior vigneto di Marzemino, la tappa golosa sarà alla **Locanda delle Tre Chiavi**, antica cantina di vinificazione in cui gustare carne salada, formaggi di malga, tortel di patate con Puzzone e straccioni di lucanica trentina. E se per dormire la sosta sarà all'agriturismo **Maso Fiorini**, merita la visita la **Casa del Vino della Vallagarina**, cooperativa che dal 1996 è impegnata nella promozione e nello sviluppo del territorio. A Isera, oltre a visitare il Museo della cartolina e del collezionismo minore "S. Nuvoli", è bello immergersi in un viaggio alla scoperta del vino visitando la **Cantina Sociale di Isera, De Tarczal** (dove è possibile effettuare ottime degustazioni in abbinamento a salumi e formaggi locali), **Nailam** e **Spagnolli Enrico**. Spostandosi verso Riva del Garda, rinomata località turistica, la tappa sarà a Brentonico da **Orazio Schelfi** per assaggiare il **Primo Fiore del Monte Baldo**, formaggio di latte vaccino il cui nome deriva dai colori dei fiori delle pendici trentine dove Orazio porta la sua mandria a pascolare.



© Patrizia N. Matteotti

### VISTA SUL LAGO

Circondata dal Monte Rocchetta e dal Monte Baldo, Riva del Garda è tappa d'obbligo per un pasto da **Restel de Fer**, locale d'atmosfera con una selezione encomiabile di vini e una cucina dedita alla scoperta di materie prime (pesce di lago e aromi) e ricette locali. Ecco *Misticanza di asparagi*, *Risotto ai bruscardoli*, *Gnocchi di molche*, *Trota all'olio novello* e dolci d'eccezione come il *Semifreddo al Vin Santo Trentino con la torta croccante*. E se Riva, oltre che per i paesaggi, è rinomata per l'olio d'oliva extravergine Dop Trentino del Garda, è anche conosciuta per gli eventi turistici che si susseguono nel cor-

130 A TAVOLA



© Patrizia N. Matteotti

### NELLE FOTO:

il porto di Riva del Garda. A sinistra, uno scorcio di Torbole sul Garda e, in basso, degustazione dell'olio Dop Trentino del Garda. Nella pagina accanto, un piatto di pasta con pesce di lago.



© Fototeca Ingarada

so dell'anno. Dall'1 al 4 febbraio si svolge, per esempio, il 33° Expo Riva Hotel sull'accoglienza alberghiera. Tanti gli incontri dedicati al gusto, come il Forum sulle nuove tendenze della ristorazione e i laboratori curati dal Club di Papillon ([www.clubpapillon.it](http://www.clubpapillon.it)). Tornando all'olio, merita raggiungere la vicina Arco. Qui si possono assaggiare l'extravergine del **Frantoio Ivo Bertamini**, prodotto con olive di Casaliva macinate a pietra in azienda, e quello di **Madonna delle Vittorie**, dal colore giallo dorato con riflessi verdi, ottenuto dalle varietà frantoio, casaliva, pendolino, leccino, raza, favarol e rossanel.



## Gli indirizzi "giusti" (citati nell'articolo)

### BOTTEGHE E AZIENDE AGRICOLE

#### Exquisita

Rovereto (TN) - Via F.lli Fontana 10, tel. 0464.420757  
[www.exquisita.it](http://www.exquisita.it)

#### Frantoio Ivo Bertamini

Arco (TN) - Loc. Vignole - Via Mazzini 12,  
tel. 0464.5172299

#### Frantoio Madonna delle Vittorie

Arco (TN) - Via Linfano 81, tel. 0464.505432  
[www.madonnadellevittorie.it](http://www.madonnadellevittorie.it)

#### La Bottega della Pasta

Rovereto (TN) - Via Rialto 56, tel. 0464.421415

#### Macelleria Equina Zenatti

Rovereto (TN) - Via Orefici 6, tel. 0464.434386

#### Maso Fiorini

Isera (TN) - Via Maso Fiorini 1, tel. 339.4261630  
[www.masofiorini.it](http://www.masofiorini.it)

#### Orazio Schelfi

Brentonico (TN) - Loc. Festa 1, tel. 0464.395864

### CANTINE

#### Cantina Sociale di Isera

Isera (TN) - Via al Ponte 1, tel. 0464.433795  
[www.cantinaisera.it](http://www.cantinaisera.it)

#### Casa del Vino della Vallagarina

Isera (TN) - Piazza S. Vincenzo 1, tel. 0464.486057  
[www.casadelvino.info](http://www.casadelvino.info)

#### Conti Bossi Fedrigotti

Rovereto (TN) - Via Unione 43, tel. 0464.439250  
[www.fedrigotti.it](http://www.fedrigotti.it)

#### Dalzocchio Elisabetta

Rovereto (TN) - Via Vallunga Seconda 50,  
tel. 0464.413664 - [www.dalzocchio.com](http://www.dalzocchio.com)

#### De Tarczal

Isera (TN) - Fraz. Marano - Via Miori 4,  
tel. 0464.409134 - [www.detarczal.it](http://www.detarczal.it)

#### Nailam

Isera (TN) - Loc. La Vigne 1, tel. 328.1834378  
[www.nailam.it](http://www.nailam.it)

#### Spagnoli Enrico

Isera (TN) - Via Rosina 4/A, tel. 0464.409054

#### Zeni

San Michele all'Adige (TN) - Fraz. Grumo - Via Stretta 2,  
tel. 0461.650456 - [www.zeni.tn.it](http://www.zeni.tn.it)

### RISTORANTI E ALBERGHI

#### Al Trivio

Rovereto (TN) - Campiello del Trivio 11, tel. 0464.436414  
[www.altrivio.it](http://www.altrivio.it)

#### Il Pettiroso

Rovereto (TN) - Corso Pettini 24, tel. 0464.422463  
[www.osteriadelpettiroso.com](http://www.osteriadelpettiroso.com)

#### Locanda delle Tre Chiavi

Isera (TN) - Via Vannetti 8, tel. 0464.423721

#### Restel de Fer

Riva del Garda (TN) - Via Restel de Fer 10,  
tel. 0464.553481 - [www.resteldefer.com](http://www.resteldefer.com)

#### Ristorante Novecento - Hotel Rovereto

Rovereto (TN) - Corso Rosmini 82, tel. 0464.435222  
[www.hotelrovereto.it](http://www.hotelrovereto.it)

#### Stappomatto

Rovereto (TN) - Corso Bettini 56/A, tel. 0464.432551  
[www.stappomatto.com](http://www.stappomatto.com)

### INFORMAZIONI TURISTICHE

Apt Rovereto - [www.aptrovereto.it](http://www.aptrovereto.it)

Expo Riva Hotel - [www.exporivahotel.it](http://www.exporivahotel.it)

Festival Mozart Rovereto - [www.festivalmozartrovereto.com](http://www.festivalmozartrovereto.com)

Trentino Turismo - [www.trentino.to](http://www.trentino.to)