



Slow Food®  
Valle dell'Adige e Alto Garda

# SLOWZINE

## Bollettino di informazione e approfondimento della Condotta Slow Food Valle dell'Adige Alto Garda

---



**Numero 1 | Agosto 2020**

IL NUOVO DIRETTIVO DI CONDOTTA

MEMORIE: L'ASINO CICC  
E LE CIOPE DE PAM

INTERVISTA A NICOLA DEL  
BIRRIFICIO RETHIA

LA SEMINA DEL GRANO  
SARACENO A TERRAGNOLO

RACCOLTA DEL GRANO  
IN VAL DI GRESTA

IL GAS #TERREALTE  
I FORMAGGI DI MASO ENGER

LA COMUNITÀ DEI PRODUTTORI E  
CO-PRODUTTORI DELLO ZAFFERANO DI  
QA'EN

LA CRIMINALITÀ ORGANIZZATA  
NEL COMMERCIO DELLO ZAFFERANO

RIPARTIAMO DALLA TERRA:  
APPELLO PER LA RISTORAZIONE  
DI QUALITÀ

VITICOLTURA EROICA  
IN VAL DI CEMBRA: VILLA CORNIOLE

Si è svolta il 14 luglio l'Assemblea dei soci della Condotta nella quale è stato rinnovato il direttivo. Il nuovo direttivo si trova a dover affrontare la sfida di guidare l'associazione in un territorio molto vasto, frutto dell'unione, avvenuta nel 2019, della Condotta di Trento e di Rovereto e dei rispettivi territori e che quindi oggi comprende l'Alto Garda e la Valle dei Laghi, le Valli del Leno e gli Altipiani Cimbri, la Val di Cembra e la Piana Rotaliana.

La struttura del direttivo è stata pensata proprio per garantire una presenza nei territori. Confermato il fiduciario Tommaso Martini di Rovereto, e il segretario Milena Battisti di Besenello, sempre di Rovereto anche Sandro Barberi. Secondo mandato nel direttivo anche per Luca Rigatti, produttore del Broccolo di Torbole Presidio Slow Food. Nuovi membri del comitato direttivo sono invece Giulia Pedrini, dell'azienda Agricola Pravis in Valle dei Laghi, Gerri Stefani, insegnante di Arco, e Vera Rossi dalla Val di Cembra.

Il nuovo direttivo condurrà l'associazione in un progetto che si basa sui pilastri dell'azione di Slow Food: biodiversità, educazione ed advocacy. Sarà sempre al centro di eventi, corsi, manifestazioni e relazioni la tutela e la diffusione della biodiversità, che in una dimensione locale significa innanzitutto conoscere ciò che ci circonda: censire, mappare, visitare, far scoprire agricoltori, allevatori e artigiani che con il loro impegno mantengono vive specie e razze, culture e tradizioni. Biodiversità significa anche agire in modo attivo sulla crisi climatica, tutelare il paesaggio e le filiere eque. L'educazione alimentare, invece, deve diventare strumento di conoscenza e di sensibilizzazione, per promuovere stili di vita equilibrati e responsabili. Un'educazione alla sostenibilità e al limite effettuata intervenendo, per quanto possibile, nel sistema scolastico ma non solo. Infine il tema dell'advocacy: la Condotta Slow Food dovrà infatti essere in grado di fare politica attiva, influenzare l'opinione pubblica, mobilitare i propri soci e le comunità. È il compito più complesso che richiede solide alleanze e competenze e per il quale il direttivo sarà di supporto all'associazione regionale.

Gli obiettivi progettuali del nuovo direttivo sono di continuare a costruire sinergie e relazioni, connettere e moltiplicare i nodi della rete di Slow Food. Ogni progetto dovrà poi diffondere conoscenza e consapevolezza dei temi sviluppati dall'Associazione. In particolare il tema delle nuove geografie come diversa chiave di lettura del mondo contemporaneo. Nuove geografie che, nel nostro territorio, si individuano in primis nelle terre alte. La montagna sarà al centro quindi di molti progetti della Condotta Slow Food che coinvolgeranno nuovi Presidi Slow Food e Comunità. Le terre alte come partenza per riflettere sul suo rapporto con la città, sul paesaggio, sull'agricoltura e l'allevamento in condizioni estreme, sull'abbandono e l'urbanizzazione, sul rimboschimento.

CONTINUA NELLA PENULTIMA PAGINA

# Memorie

## L'asino Cicci e le Ciope de pam

di Benedetta Dolecki [benedetta.dolecki@gmail.com](mailto:benedetta.dolecki@gmail.com)

Dalle parole di mia madre prendono forma i suoi ricordi, che mi trasmette con le fattezze di una realtà fatta di suoni, profumi, forme e consistenze. Riesco a sentire gli zoccoli sul selciato di sassi, l'odore acre dell'animale, la croccantezza del pane ancora caldo.

Ma oltre ad essere un viaggio nei ricordi, la sua narrazione è fatta di storia con la S maiuscola. Queste memorie personali d'infanzia materializzano il modo di vivere di inizio Anni Cinquanta, che paragonato ad oggi potrebbe sembrare ancora più lontano nel tempo. Ci troviamo a Garniga. La strada asfaltata ancora non c'è (verrà costruita solo nel 1956). Il paese è abitato, ma gran parte di servizi e approvvigionamenti dipendono dal comune di Aldeno: il medico, le derrate alimentari, il servizio postale. Ed è in questo contesto che emergono dai fiori selvatici dei prati degli Scanderlotti, primo baluardo di Garniga giungendo da valle, le teste di tre figure in lontananza. Sono il Marsilio, la Giulia e il Cicci (rigorosamente con l'articolo davanti!). Man mano che si avvicinano alla casa si fa più nitido il ticchettio degli zoccoli e il vociare prima indistinto della coppia. "Postaa, postaaaaa" urla la Giulia, postina incaricata del comune di Aldeno. Il suo infatti era un percorso quotidiano, assieme al marito Marsilio che invece aveva il compito di fornire di pane la piccola Cooperativa di montagna. Anche questo veniva dal paese in valle, dal vecchio mulino, che ora non esiste più da molto tempo, e al suo posto è stata eretta la nuova cooperativa. Il mulino si trovava infatti appena prima del ponte centrale sull'Arione, e in tempo di raccolta era la tappa di una lunga fila di carri pieni di grano. Chi portava il suo raccolto a macinare aveva un conto aperto, dal quale veniva scalata la quantità di Ciope o Ciopepe di cui si riforniva nel

corso dell'anno. Si chiamavano così infatti i panini con una spaccatura nel mezzo, che nel tempo presero il nome di Spaccatine.

Marsilio caricava due grossi basti di Ciope sul suo asinello grigio e bianco, il Cicci, ed ogni giorno assieme alla moglie Giulia prendeva il faticoso sentiero di collegamento verso Garniga, talmente battuto da asini e muli che in certi punti ancora si distinguono nella roccia i solchi delle ruote formati da tanto passaggio.

Quando arrivavano agli Scanderlotti, stanchi ed accaldati, era un momento di incontro e di scambio.

La Giulia lasciava la posta, se ce n'era, e il Marsilio forniva la casa abitata da alcune famiglie delle Ciope sfornate poco prima ad Aldeno. Erano croccanti e fragranti, a volte ancora calde, ma la loro peculiarità era il sapore così caratteristico, probabilmente dovuto agli sforzi del povero Cicci su per la salita. Ma una volta non ci si formalizzava, anzi, erano questi dettagli a dare alla vita un tocco di poesia. Tutto era fatto con decoro e anche le situazioni forse oggi umili erano vissute con grande dignità e partecipazione, da chiunque. In ogni caso gli sforzi dei tre viaggiatori venivano premiati: il Marsilio e la Giulia si godevano una pausa prima di arrivare in paese, bevendo un bicchiere di vino offerto dal nonno seduti su un sasso del muretto: "Dénteghe dentro...!". Il Cicci, muovendo la coda per scacciare le mosche, si godeva tutto contento un mucchietto di pere Moscatelle che i bambini raccoglievano apposta, addentandone una ogni tanto. Gialle e profumatissime, dorate e succose e amate anche dalle vespe che ronzavano intorno all'albero, erano la gioia di questi momenti di semplice e vissuta quotidianità.

\*"diamoci dentro" in dialetto trentino



## Trapianto del Broccolo

Luca Rigatti l'ultimo sabato di luglio ha trapiantato il Broccolo di Torbole Presidio Slow Food nei campi di strada Granda e strada Piccola a Torbole. Appuntamento a novembre con i primi *Figli del vento* della stagione 2020. #mappadellabiodiversità



# Intervista a Nicola Avi del Birrificio Rethia

Iniziano il 25 agosto le serate di presentazione dalla Guida birre d'Italia 2021. Si parte da Vezzano e dal Birrificio Rethia. Introdurrà Lorenzo Petrolli, che ha curato la guida per il Trentino, seguirà una degustazione guidata. Prenotazioni direttamente alla Condotta: [slowfoodadigegarda@gmail.com](mailto:slowfoodadigegarda@gmail.com) - 327 712 1209



## POI COSA È SUCCESSO?

Abbiamo continuato per circa due anni a lavorare con questo impianto. Poi Cristiano ha cominciato a progettare uno nuovo, studiando e visitando molti birrifici è riuscito a idearne uno su misura per le nostre esigenze e nel 2017 abbiamo iniziato la produzione in un impianto con una portata molto più grande.

Inizialmente producevamo un ventaglio molto ampio di birre, soprattutto ad alta fermentazione e molto aromatiche. Via via la gamma di prodotti è stata ridefinita. Fin dall'inizio rimane la Maria Mata. Oggi ci si indirizza anche verso birre più semplici ma comunque realizzate con la massima attenzione alla qualità.

## QUANDO NASCE L'IDEA DI DEDICARSI ALLA BIRRA?

Come spesso accade, l'idea nasce qualche anno fa tra un gruppo di amici ancora studenti: io, Cristiano e Giovanni. Cristiano (*nella foto*) è un sommelier, ci si trovava spesso a casa sua per stappare bottiglie di vino e degustarle insieme. Ad un certo punto abbiamo cominciato ad appassionarci alle prime birre artigianali che timidamente arrivavano anche in Trentino. Abbiamo quindi iniziato giocando in casa a fare i primi

esperimenti finché, nel 2014 abbiamo deciso di dar vita al nostro birrificio. Con le poche finanze che avevamo disponibili essendo ancora tutti e tre studenti abbiamo acquistato un piccolissimo impianto usato da un birrificio del centro Italia, lo abbiamo portato a Vezzano e installato in una piccola area dell'attuale laboratorio. Si lavorava giorno e notte, a tutte le ore c'era sempre qualcuno che faceva birra anche se la produzione rimaneva su numeri molto limitati.

**25 AGOSTO** Rethia a Vezzano  
**8 SETTEMBRE** Brew Passion a Trento  
**6 OTTOBRE** 5+ Birrificio a Trento  
**20 OTTOBRE** Barbaforte a Folgaria  
**3 NOVEMBRE** Plotegher a Besenello  
Ingresso 20 € | 18 € per soci Slow Food  
Ore 21.00 - 23.00



## PROGETTI FUTURI?

Adicembre abbiamo aperto la nostra taproom realizzando un progetto a cui tenevamo molto. Abbiamo creato un

luogo dove si può scoprire dove viene fatto il prodotto, conoscerci e assaggiare le nostre birre.  
T. 347 486 7607

## La semina del grano saraceno

### A Terragnolo continua il progetto dei Saraceni

Anche quest'anno, imperterriti, "I Saraceni" hanno seminato il grano saraceno, chiamato in dialetto *formentòn*, nei campi e nei terrazzamenti della Valle di Terragnolo. Un gruppo di agricoltori amatoriali che ha deciso ormai da diversi anni di impegnarsi nel recupero di questo cereale che un tempo definiva il paesaggio della valle come si vede ancora in qualche vecchia foto.

La farina che se ne ottiene può essere utilizzata in molte preparazioni, tra tutte il *Fanzelto*, un pane sottile tradizionale che fa parte dell'Arca del Gusto. Ogni anno il progetto si arricchisce e si definisce meglio grazie al sostegno dell'Associazione

Terragnolo che Conta. Quest'anno "I Saraceni" hanno iniziato un gemellaggio con i produttori della Valtellina e della Valnerina, in Umbria. Hanno inoltre condotto degli studi con l'aiuto dei tecnici della Fondazione Mach per valutare la qualità dei terreni. La Condotta, in sinergia con il Comitato esecutivo regionale di Slow Food, ha avviato i lavori per far sì che il grano saraceno di Terragnolo divenga un Presidio Slow Food. Si è riconosciuto infatti in questo prodotto la massima rappresentazione del buono, pulito e giusto oltre che il valore storico e soprattutto la sua capacità di ravvivare una comunità.  
**#mappadellabiodiversità**

*Nella foto Fabio che semina il formenton*





# Reportage

## Raccolto del grano in Val di Gresta

Nei campi di Massimo Vettori a Manzano

Massimo, Angela e Debora hanno accompagnato soci e amici della Condotta ad assistere alla trebbiatura del frumento in un paesaggio che racconta molto dell'importanza che ha avuto l'agricoltura in questa valle e sul recupero che sta avvenendo in questi anni anche grazie al coraggio di ragazzi

come Massimo Vettori. È stato il primo appuntamento dell'iniziativa organizzata dalla Condotta per creare la mappa della biodiversità del nostro territorio. Tra qualche settimana la farina biologica, macinata nel mulino di Manzano, sarà pronta. T. 347 981 2419 molinovettori@gmail.com

#mappadellabiodiversità





## GAS #terrealte

### Negli Altipiani Cimbri la Comunità Slow Food ha creato un gruppo di acquisto

Tra le attività organizzate dalla Comunità per lo sviluppo agro-culturale degli Altipiani Cimbri è iniziato il progetto di un gruppo di acquisto di comunità.

Una iniziativa volta a promuovere la diffusione e la conoscenza di agricoltori, allevatori ed artigiani coinvolti nella Comunità favorendo lo scambio di prodotti con il consumatore finale, la reciproca conoscenza e la tutela delle produzioni degli Altipiani.

L'iscrizione al gruppo è aperta anche a coloro che non hanno aderito alla Comunità Slow Food, in un'ottica di condivisione dei valori promossi dall'associazione nel modo più

aperto possibile. Ogni sabato la segreteria di Slow Food invierà agli iscritti una mail riassuntiva con le novità e le disponibilità, gli ordini saranno raccolti entro il lunedì e il giovedì è stato organizzato un punto di raccolta nell'Oltresommo.

Il nome del gruppo richiama l'importante legame con la montagna: Terre Alte. Per questo sono presenti anche alcuni produttori di montagna che provengono da valli trentine al di fuori degli Altipiani (Monte Baldo, Val di Gresta, Primiero) per dialogare con una nuova geografia che accumuna i custodi delle terre alte, i produttori che resistendo con le loro attività nelle nostre valli ne mantengono vive

non solo tradizioni e sapori ma anche paesaggi. Paesaggi che a loro volta sono una risorsa importante per il benessere degli abitanti e il richiamo principale per un turismo sano e slow.

Proprio in questa prospettiva il progetto parallelamente prevede un coinvolgimento di ristoratori e attività ricettive che attraverso la Comunità potranno ricevere listini e assortimenti aggiornati da parte dei produttori ogni settimana e effettuare così gli ordini per le proprie cucine in modo organizzato e puntuale.

Per informazioni e iscrizioni scrivere a [slowfoodaltipianicimbri@gmail.com](mailto:slowfoodaltipianicimbri@gmail.com) o chiamare la segreteria di Slow Food al 327 712 1209.

## I formaggi di Maso Engher

L'azienda, a conduzione familiare, è nata dall'idea di Armando e Mirella di riprendere le antiche tradizioni popolari del luogo.

Condividendo in pieno il rispetto dell'ambiente e dei propri animali, vengono utilizzati solo prodotti naturali per la cura delle proprie mucche che grazie all'aria fresca di montagna, alle erbe saporite dei prati e alle piante aromatiche presenti nel territorio offrono un latte di elevata qualità, prodotto senza foraggi insilati e presentando una maggiore quantità di Omega-3.

Il latte appena munto viene trasformato in sede lavorando direttamente il latte crudo, che costituisce la base per latticini buoni e sani.

Le mucche in inverno si muovono nella stalla a stabulazione libera e mangiano il fieno prodotto in estate dai campi di Costa. D'estate passano tre mesi in alpeggio presso la Malga Vallorsara, rendendo

ancora più gustoso il latte e di conseguenza i prodotti caseari.

La Malga è stata trasformata qualche anno fa in un piccolo agriturismo dove, durante il periodo estivo, è possibile pranzare presso il piccolo ristorante che propone piatti tipici trentini come canederli, gnocchi di ricotta o gnocchi alle Erbette, ma anche pernottare.

I formaggi prodotti e che potete trovare presso lo spaccio a Costa di Folgaria o tra le proposte del GAS #terrealte, sono sia freschi (come ricotta, tosella e caciottine) che stagionati come il prodotto tipico della zona, il Vezzena, formaggio di vecchia tradizione per la squisitezza del suo sapore e per la possibilità di utilizzarlo sia in tavola che da grattugiare. Prodotto esclusivamente con latte vaccino, caglio e sale, si presenta in tre versioni: fresco, mezzano e vecchio.

T. 329 051 2463  
[masoengher@gmail.com](mailto:masoengher@gmail.com)



## Aperitivi Contadini

La Comunità organizza degli incontri presso alcuni produttori di formaggio degli Altipiani nel corso del mese di agosto per conoscerli di prima persona e vedere le loro realtà:

**10 agosto ore 16.00** *Corradi Tullia e le sue capre a Lavarone*

**20 agosto: ore 16.00** *La fattoria Lenzi di Lavarone*

**27 agosto ore 16.00** *Malga Vallorsara (nella foto)*

# #Comunità

## È nata la prima Comunità transnazionale di Slow Food

Produttori e co-produttori di zafferano di Qa'en riuniti tra Iran e Italia

È stata ufficializzata in questi giorni la nascita della **Comunità Slow Food dei produttori e co-produttori dello zafferano di Qa'en**, un'iniziativa che si pone obiettivi ambiziosi.

Da una parte aiutare la microagricoltura familiare in questa regione dell'Iran, contrastando così la fuga verso le città dei giovani e cercando di stabilire la giusta remunerazione delle famiglie di agricoltori. Dall'altra creare una maggiore conoscenza dello zafferano puro in Italia. Sono stati coinvolti agricoltori iraniani e in Trentino ristoratori, negozi, trasformatori e produttori italiani di zafferano.

### Approfondimento

#### La criminalità organizzata nel commercio dello zafferano

di Ala Azadkia [alaazadkia@gmail.com](mailto:alaazadkia@gmail.com)  
Portavoce della Comunità

La produzione mondiale dello zafferano si concentra nella sua quasi totalità in Iran, infatti ogni anno circa il 95% della produzione globale di questa nobile spezia che corrisponde a circa 400 ton/anno proviene dalla Persia. Questo dato è sconosciuto alla maggior parte delle persone perché tradizionalmente l'Iran non si occupa direttamente del commercio mondiale dello zafferano, bensì vende il prodotto in stock ad altri stati i quali si occupano della vendita finale. E' per questo motivo che la maggior parte dello zafferano presente in commercio risulta provenire dalla Spagna. Questa situazione si è aggravata notevolmente dopo l'entrata in vigore degli embarghi ai danni dell'Iran a partire dal 2008. Infatti a seguito di queste restrizioni è aumentata la quantità di zafferano venduto in stock dall'Iran a paesi terzi, è aumentato il mercato nero e si sono aggiunti dei passaggi intermedi prima della vendita finale.

Uno dei problemi maggiori dovuti a questa situazione è quella delle sofisticazioni del prodotto. Secondo dati sulle frodi alimentari il mercato dello zafferano risulta essere, infatti, uno dei più fraudolenti al mondo. Ad ogni passaggio di vendita aumenta il rischio che il prodotto possa essere tagliato e alterato in tanti modi al punto da diminuirne la sua qualità e in alcuni casi la sicurezza alimentare del prodotto. Ad esempio possono essere aggiunti nello zafferano in polvere prodotti quali curcuma o peggio segatura di legno, nel caso di pistilli interi possono essere aggiunti germogli di mais, sfilacci di carne e pistilli di cartamo, un fiore che ha proprietà coloranti. Altre sofisticazioni possono essere fatte aumentando il peso dei pistilli con aggiunta di oli, acqua zuccherata o coca cola, oppure con l'aggiunta di sostanze coloranti. Per dare un'idea del giro illecito nel mercato dello zafferano, nel 2010 Asaja, l'associazione degli agricoltori spagnoli, ha dichiarato che circa il 90% dello zafferano venduto dalla Spagna è soggetto a sofisticazioni.

Un'ulteriore prova di questo dato deriva dall'estrapolazione



dei dati forniti dal sito [www.tredemap.org](http://www.tredemap.org) (il sito che fornisce i volumi di vendita di tutti i prodotti commerciati nel mondo) relativi al bilancio import/export e produzione di zafferano in Spagna. Su 17 anni osservati in ben 13 anni la quantità di zafferano esportato dalla Spagna supera di gran lunga il bilancio dello zafferano importato, più quello prodotto al netto del consumo. Inoltre su 17 anni in ben 4 anni la quantità esportata di zafferano dalla Spagna supera la quantità di zafferano prodotto nel mondo. Per rendere l'idea, nel 2010, anno in cui Asaja ha pubblicato i dati sulle contraffazioni, in Spagna si sono importate 75 tonnellate di zafferano, se ne sono prodotte circa 2 tonnellate e se ne sono esportate 193 tonnellate arrivando quasi a raddoppiare la quantità prodotta a livello mondiale stimata in circa 120 tonnellate. Con questi numeri la Spagna domina il mercato mondiale a fronte di una produzione interna che arriva al massimo a 2,3 ton/anno e un sistema di importazione in stock che, come si evince dai numeri sopra riportati, nasconde evidenti truffe.

Dallo studio di report della polizia degli Emirati Arabi Uniti abbiamo informazioni che diverse associazioni criminali dedite al commercio della droga e delle armi di contrabbando negli ultimi anni si sono dedicate al contrabbando di ingenti stock di zafferano traendone enormi profitti e un basso rischio rispetto ad altre attività criminali.



### Birra allo zafferano

La birra allo zafferano in stile "American Wheat" è nata dalla collaborazione tra Ala Azadikia e Davide Tonna, di Shirin Persia e Lucia Delvecchio e Federico Pedrolli del Birrificio 5+ di Trento, membri della Comunità dei produttori e co-produttori dello zafferano di Qa'en.





## Ripartenze

## #reti

*Da questo grave momento non possiamo riemergere se non condividiamo una visione: quella di un Paese che sa proteggere e fare tesoro dei suoi saperi, della sua storia, della sua biodiversità agroalimentare, dei suoi paesaggi. Un paese che conosce il valore del cibo, che sa accogliere e condividere con senso di comunità.*

Da tutta l'associazione il massimo sostegno agli amici ristoratori per l'insostituibile ruolo di diffusione di conoscenze tradizionali, di difesa della biodiversità e delle piccole produzioni, di presidio contro l'omologazione di saperi e sapori.

**Firma l'appello a sostegno della ristorazione di qualità:**  
[slowfood.it/ripartiamo-dalla-terra](http://slowfood.it/ripartiamo-dalla-terra)

CONTINUA DALLA PRIMA PAGINA

Le iniziative dell'Associazione saranno spesso incentrate anche sui temi legati ai cambiamenti climatici, in particolare modo il loro legame con l'agricoltura e l'industria alimentare. L'azione di Slow Food nel territorio avrà senso, infatti, se l'Associazione riuscirà a dare un contributo al dibattito sul-

Abbiamo racchiuso in questa immagine gli chef dei locali che in questi anni hanno collaborato con la Condotta Slow Food Valle dell'Adige Alto Garda. A tutti loro un augurio di buon lavoro!

Locanda Delle Tre Chiavi Isera - Locanda D&D Maso Sasso - Pizzeria Rossbach - Al Silenzio - Il Masetto - Convivia. bottegaecucina - Osteria le Servite - Rifugio Maranza - Lusernarhof - Osteria Sant'Anna - Davide Manfrini - Locanda Al Castello - Hotel Mignon Nosellari - Osteria dell'Ancino - Buonissimo - Ristorante Amicizia - Madonna delle Vittorie - Osteria tipica trentina "Il Libertino" - A Le Due Spade

la crisi ambientale. Anche questa rivista fa parte dei nuovi progetti della Condotta, per essere sempre in contatto con i propri soci e amici e continuare a tessere relazioni con produttori, associazioni e realtà del territorio che come Slow Food hanno a cuore le battaglie per un cibo buono, pulito e giusto in un mondo più equo.

# Viticultura eroica in Val di Cembra

## In visita all'Azienda Agricola Villa Corniole

La Val di Cembra è una valle stretta e ripida sul solco dell'Avisio che a Giovo si apre in un anfiteatro ai piedi del monte Corona completamente ricoperto da viti poste sui tradizionali muretti a secco. Testimonianza di una viticoltura eroica che permette di realizzare prodotti di eccellenza tutelando il paesaggio, valore inestimabile per il territorio. È in questo panorama che si inserisce Villa Corniole, a Verla di Giovo, una delle otto frazioni che compongono il comune di poco più di duemila anime.

Ad accogliervi vi aspetterà Maddalena, fiera rappresentante di una famiglia che vent'anni fa ha fatto di questa sfida il proprio progetto di vita e che oggi vede anche le figlie coinvolte nel progetto.

La cantina è interamente scavata nel porfido, all'interno della barricaia è ancora presente una parete di roccia viva che ce lo ricorda.

Le vigne sono sparse lungo la Valle, dai vigneti di Traminer a valle del paese, fino alla vigna del Muller Thurgau che lambisce gli 800 metri in un punto molto particolare in cui il suolo, tradizionalmente di porfido, incontra una vena di calcare.

È qui che nasce il Muller Thurgau, il vino del cuore dell'azienda, la massima espressione del vino di montagna. Nella frazione di Palù un vigneto verticale di pinot nero, costituito da sette ripidissimi terrazzamenti, è l'ultima acquisizione dell'azienda che presto ci donerà il "Sagum".

In Piana Rotaliana, invece, si trovano il Pinot Grigio, il Lagrein e il Teroldego che nella versione superiore "7 Pergole" è uno dei vini più premiati della zona.

Sempre in Val di Cembra si trova anche lo Chardonnay che nella sua base spumante dà vita al Trentodoc Brut Salisa e Salisa Zero, caratterizzato da grande armonia e un'incredibile mineralità e sapidità, affinato sui lieviti 40 mesi.

L'azienda merita una visita approfondita per conoscere Maddalena e la sua passione verso un territorio così complesso ma in grado di donare vini estremamente interessanti.

Az. Agr. Villa Corniole  
Via al Grec' n. 23  
Verla di Giovo  
T. 0461 695067  
E-mail info@villacorniole.com  
www.villacorniole.com



## Resta in contatto con noi e iscriviti a Slow Food

È possibile iscriversi alla newsletter, proporre idee e suggerimenti, inviando una mail di richiesta ai nostri contatti:

[facebook.com/slowfoodvag](https://facebook.com/slowfoodvag)  
[instagram.com/slowfoodvalleadigealtogarda](https://instagram.com/slowfoodvalleadigealtogarda)  
[slowfoodadigegarda@gmail.com](mailto:slowfoodadigegarda@gmail.com)  
Telefono e Whatsapp 327 712 1209

L'iscrizione all'associazione è fondamentale per sostenere i nostri progetti e essere sempre al nostro fianco nelle battaglie quotidiane per un cibo buono, pulito e giusto per tutti.

Se non sei ancora socio contattaci, se sei socio mantieni monitorata la data di scadenza della tua iscrizione

Tessere annuale 25 € ! Tessera annuale under 30: 10 €

Questo bollettino non rappresenta una testata giornalistica in quanto viene aggiornato senza alcuna periodicità. Non può pertanto considerarsi un prodotto editoriale ai sensi della legge n.62 del 2001.