



## IN REPUBBLICA CECA TRA BIRRA E FORTEZZE

*Due spunti per un week-end in Repubblica Ceca*

### FESTIVAL INTERNAZIONALE DELLA BIRRA

Torna il festival internazionale della birra **SIGILLO D'ORO**, il più grande della Repubblica Ceca.

Ogni anno partecipano al festival le birre della Repubblica Ceca, dell'Europa, ma anche dell'Armenia e del Giappone. Grazie al crescente prestigio della competizione delle birre e al numero sempre maggiore di visitatori, gli organizzatori hanno deciso di spostare il festival da Tábor a **České Budějovice** dove è di casa la celebre birra ceca Budějovický Budvar. I partecipanti gareggiano in 28 categorie, le loro birre vengono valutate da una commissione di specialisti, ma anche i visitatori le possono assaggiare. Nel 2015 si sono iscritti alla gara 200 produttori provenienti da 20 paesi del mondo. Dal 1990 gli organizzatori rispettano le regole stabilite e collaudate, ma preparano anche delle novità. Una di queste per esempio è la nuova categoria "Sidro". Anche se non si tratta di una vera e propria birra sono sempre di più i birrifici che lo producono e la sua popolarità tra il pubblico è in crescita.

### L'ARCHITETTURA BAROCCA NELLE FORTEZZE

Il variopinto mosaico di monumenti barocchi include, oltre ai palazzi e ai giardini, anche le fortezze militari e le fortificazioni storiche. Difendere il paese, onorare la madre: questo era il pensiero che spinse l'imperatore Giuseppe II a far realizzare le due città fortificate della Repubblica Ceca: Josefov ricorda il suo stesso fondatore, mentre Terezín porta il nome di sua madre, l'imperatrice Maria Teresa.

Entrambe le fortezze hanno in comune, oltre al fondatore, anche qualcos'altro: nessuna delle due ha mai dovuto respingere un assedio. Da un punto di vista militare queste costruzioni sono state uno spreco, ma una grande ricchezza dal punto di vista turistico. Terezín, nella Boemia settentrionale, è diventato, nel corso della storia, simbolo di sofferenza e di oppressione, poiché i nazisti la scelsero per trasformarla in ghetto ebraico e in carcere della Gestapo. Oggi la fortezza è un memoriale e luogo di commemorazione. La chiesa della Risurrezione del Signore nel centro cittadino e il Memoriale di Terezín, con le sue singole parti, quali il Museo del ghetto nella vecchia scuola di Terezín, la Caserma di Magdeburgo, il cimitero ebraico con il crematorio e la Piccola fortezza, che ebbe la funzione di carcere della Gestapo di Praga, ricordano ancor oggi l'epoca in cui Terezín diventò per gli ebrei di tutta Europa il punto di transito sulla strada verso i campi di sterminio.

Il destino di Josefov, nella Boemia orientale, è stato completamente diverso. È stato demanio militare molto più a lungo, e i militari l'hanno abbandonato soltanto dopo il 1989. Attualmente ospita un annuale festival musicale.

Le fortezze ceche più importanti annoverano anche un luogo mitico, avvolto da leggende, che nel XVII secolo divenne fortezza barocca ospitando una guarnigione militare. Oggi potete vedere Vyšehrad così, ad eccezione piccoli dettagli, come fu abbandonata nel 1911 dalla guarnigione militare. Invogliano alle visite, che si tengono tutto l'anno, soprattutto le casematte nascoste nelle massicce mura di rossi mattoni grezzi, la sala sotterranea Gorlice, la chiesa dei Ss. Pietro e Paolo e il cimitero

di Vyšehrad, luogo dell'ultimo riposo di quasi 600 importanti personalità del mondo della cultura.

Se desiderate conoscere il barocco militare austero, recatevi alla fortezza dello Špilberk a Brno per visitarne le locali famose casematte. Queste furono fatte costruire, nel 1742 le fece costruire dal colonnello Rochepin e per quasi cento anni hanno sono state usate come carcere. I primi visitatori le poterono vedere già nel 1880. Le casematte sono aperte tutto l'anno. Troverete delle casematte barocche anche nella fortezza di Cheb. La città iniziò a trasformarsi in fortezza di confine per decisione dell'imperatore Ferdinando III già dal 1652, quando, in tutto il regno di Boemia, solo Praga aveva statuto di città fortificata. L'originale fortezza medievale si trasformò in una cittadella fortificata barocca con la tipica muratura in mattoni rossi utilizzati, appunto, per la costruzione delle casematte e delle mura perimetrali della fortezza. Nelle casematte occidentali potete ammirare un'esposizione di strumenti di tortura e di pena di morte e l'armeria della fortezza, con una collezione unica di armi bianche e da fuoco. La fortezza è aperta tutto l'anno.

Nonostante si sia conservato ben poco della fortificazione medievale della città di Olomouc - è

possibile vedere, ad esempio nei Giardini Bezručovy una delle porte di ingresso alla città, chiamata Ebraica - diversa, è la situazione della fortezza barocca. Dopo la guerra dei trent'anni Olomouc fu dichiarata città fortificata e, nella metà del XVIII secolo, fu circondata dall'anello delle cosiddette mura teresiane. Visitando la città potrete vedere, ad esempio, la Porta di Teresiana la cui struttura architettonica ha le caratteristiche di antico arco di trionfo e che, unica delle porte della fortificazione, si è conservata nella sua posizione originale, il Fortino della Corona, con la santabarbara barocca oppure la monumentale Armeria teresiana. Cent'anni più tardi, ai bastioni della fortezza si è aggiunto un collare di roccaforti - forti. Per gli amanti dell'architettura militare Olomouc è un eccezionale esempio di tipo di fortificazione con forti; è possibile, tra l'altro, visitare il forte Radíkov, il forte n. XIII in via Nová Ulice e il forte n. XVII in via Křelov.

Se, dopo la visita delle fortezze, vi mancasse un po' la bellezza barocca classica, ricca di dettagli decorativi ed emozioni, recatevi a vedere, a Olomouc la colonna barocca della peste, inclusa nella lista dei siti patrimonio mondiale dell'UNESCO.

[www.czechtourism.com](http://www.czechtourism.com)



*Viaggiare in Moto è.. scoprire gli angoli nascosti del Mondo.*

*Motoexplora Tour Operator*

**WWW.MOTOEXPLORA.COM TEL. 095 7652613**

**Motoexplora**

Motoexplora Cycles Europe

www.motoexplora.com



La più importante celebrazione di musica folk e tradizionale irlandese, nel 2017, festeggerà la sua dodicesima edizione e si svolgerà dal 25 al 29 gennaio, in un avvicinarsi eclettico di musicisti irlandesi e internazionali che si esibiranno in alcune delle più straordinarie e rappresentative location di **Dublino**.

Tra le celebrità d'Irlanda, parteciperanno Nollaig Casey, Arty McGlynn, Lisa Lambe, Goats Don't Shave, la Kilfenora Céilí Band e il supergruppo di Máirtín O'Connor, Zoë Conway e Donal Lunny.

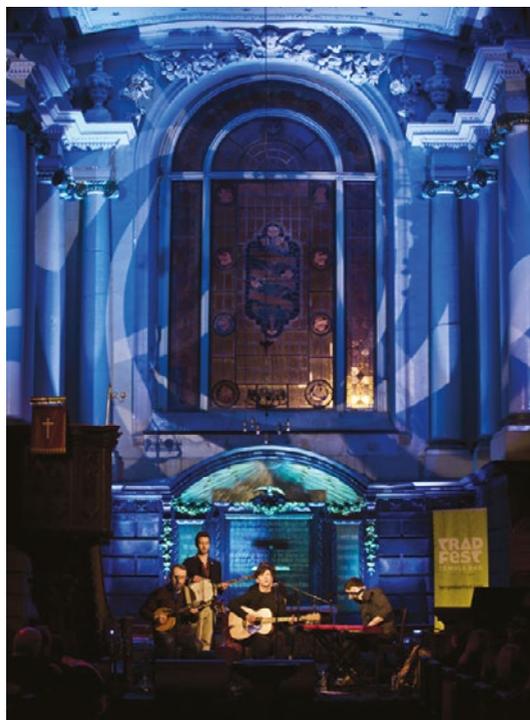
Fra gli artisti internazionali, saranno in scena gli innovativi Afro Celt Sound System e i leggendari Fairport Convention, che celebreranno il loro cinquantennale di attività musicale.

Il **TRADFEST** ([www.templebartrad.com](http://www.templebartrad.com)) si sviluppa attraverso i vicoli medievali di Temple Bar, polo

creativo e culturale di Dublino, ma gli appuntamenti salienti del festival si svolgeranno in alcuni dei più importanti edifici storici della città. Tra questi spiccano la straordinaria St. Patrick's Cathedral, l'imponente Dublin City Hall, l'antica St Werburgh's Church, la magica e affascinante St. Michan's Church e il maestoso Dublin Castle che ospiterà il TradGala. Il programma del festival prevede inoltre un'ampia scelta di eventi gratuiti in giro per Dublino: bande di cornamuse, Céilí, night session nei pub, laboratori, mostre, proiezioni di film e intrattenimento per tutta la famiglia.

Al cartellone già ricco si affiancheranno tantissime sessions improvvisate e, senza dubbio, una buona dose di danze, altrettanto improvvisate, per le strade.





L'Irlanda è da sempre famosa per i suoi superbi whiskey, ma ora a quelli si aggiungono nuove, interessanti scoperte nel campo delle birre artigianali.

Provate a seguire un itinerario per scoprire i whiskey irlandesi, vecchi e nuovi. Partecipate a un tour organizzato, come quello proposto dal premiato **IRELAND WHISKEY TRAIL**

([www.irelandwhiskeytrail.com](http://www.irelandwhiskeytrail.com)). Vi sono inclusi oltre 50 tra distillerie, pub e negozi specializzati, da Dublino a Cork e Connemara.

L'itinerario non solo vi introdurrà ad alcuni dei migliori whiskey del mondo, ma vi farà conoscere i più autentici pub irlandesi, dove i personaggi che si affollano lungo il bancone del bar sono unici quanto i whiskey. Per i patiti della birra, **BREWERY HOPS OF IRELAND** ([www.breweryhopsofireland.com](http://www.breweryhopsofireland.com))

promette una simile esperienza, offrendo itinerari a piccoli gruppi che uniscono l'assaggio di ottime birre a una brillante esperienza di vacanze di alta qualità con tappe nei più importanti siti storici. Se preferite invece un approccio più indipendente, niente paura: troverete una distilleria di whiskey o una fabbrica di birra a ogni angolo.

A Dublino, iniziate con una visita alla sede di uno dei marchi di whiskey irlandesi più famosi, la Old Jameson Distillery, e poi fate una puntata alla premiata distilleria artigianale Teeling. Dopo, recatevi all'Irish Whiskey Museum, dove si racconta in dettaglio la storia della "uisce beatha", l'acqua di vita.

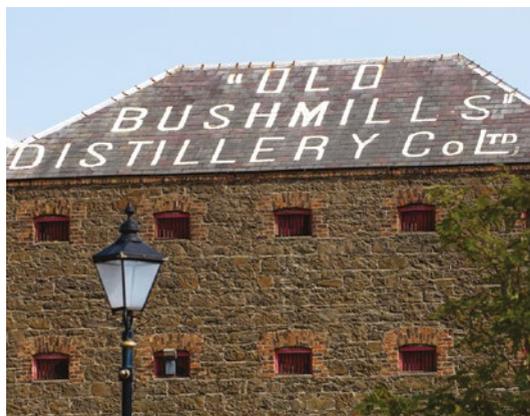
Da qui, dirigetevi a ovest verso il Tullamore Dew Visitor Centre con la sua celebre distilleria in County Offaly, e poi alla Kilbeggan Distillery in County Westmeath.

La città di Galway ha un suo whiskey trail che comprende 11 soste, ciascuna con una sua diversa caratteristica, mentre l'Irlanda del Nord vanta la più antica distilleria autorizzata del mondo, Old Bushmills, situata lungo la spettacolare Causeway Coastal Route.

L'Irlanda è anche un'ottima meta per eccellenti birre artigianali. Fate una visita alla Walled City Brewery a Derry-Londonderry, alla Belfast's Brewbot, alla Hilden Brewery presso Lisburn, il più antico birrifico indipendente d'Irlanda con la sua famosa Belfast Blonde, o ancora a una delle più recenti fabbriche artigianali della regione, la premiata Mourne Mountains Brewery.

Alla più grande fabbrica di birra d'Irlanda, la O'Hara a Carlow, ciascuna miscela viene trattata con metodi classici per creare birre tradizionali irlandesi.

Da qui si raggiunge in breve Kilkenny, dove la Smithwick's Experience offre un tour multisensoriale e interattivo alla scoperta del suo famoso brand, di cui si ha notizia fin dal medioevo.





## SASSONIA, VIAGGIO NELLA STORIA DELLA RIFORMA PROTESTANTE

Dresda, Lipsia e Torgau sono le principali mete da visitare in Sassonia nel 2017 per le celebrazioni dei 500 anni della Riforma Protestante. Gli eventi in calendario e i luoghi ancora visibili della vita di Martin Lutero invitano a ripercorrere le orme del teologo tedesco e a far luce su uno dei tempi più drammatici della storia della Chiesa. Era l'anno 1517 quando Martin Lutero rese pubblica la discussione delle sue 95 tesi, determinando la prima grande rottura con la Chiesa romana e l'inizio della Riforma Protestante. Cinquecento anni dopo, in occasione della commemorazione del quinto centenario della Riforma di Martin Lutero, un messaggio di riapertura arriva ai fedeli delle due chiese, cattolica e protestante, asserito in modo forte e chiaro dalla partecipazione di Papa Bergoglio alla cerimonia di Lund in Svezia del 1° novembre 2016. Nel 2017 migliaia di appassionati di storia e fedeli da tutto il mondo visiteranno la Sassonia per seguire le orme di Martin Lutero, scoprire con mano i segni ancora palpabili della Riforma, visitare i luoghi della vita del teologo tedesco e partecipare ai numerosi eventi celebrativi. Il consorzio "Sassonia Turismo" consiglia un itinerario turistico di tre giorni nella madreterra della Riforma che tocca

le città di Dresda, Lipsia e Torgau. Numerosi tesori e tracce del Luteranesimo sono custoditi a Dresda nelle "Collezioni d'arte di stato" dello Zwinger e nella chiesa di Nostra Signora (Frauenkirche). Lipsia è ricca di luoghi storici che recano ancora l'impronta del riformatore Lutero, dalle chiese di San Tommaso e San Nicola al ristorante "Auerbachs Keller". Il tour si conclude infine a Torgau, centro politico della riforma, nei luoghi fondamentali della vita di Lutero e della moglie Katharina von Bora come il Castello Hartenfels, la Chiesa di Maria e molti altri.

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





**OLANDA**

## FOOD TOUR A L'AJA

“Bites and Stories” organizza originalissimi food tour nella città de L’Aia. Visite guidate a piedi nel centro città, durante le quali una guida locale accompagna i visitatori da una location culinaria all’altra, per scoprire e gustare la cucina locale. Un modo per scoprire gli indirizzi culinari e ammirare anche i luoghi più conosciuti della città, come ad esempio il palazzo Noordeinde o il Binnenhof. Ma non finisce qui: si entra in contatto con i gioielli

nascosti de L’Aia, si scoprono storie curiose sulla città e si ha la possibilità di apprezzare la diversità della cultura gastronomica olandese.

Due i food tour proposti: “Food Tour The Hague”, 7/8 location tra cui piccoli negozi, panetterie, caffè, gastronomie e lunch room, tutti gestiti da persone locali che fanno gustare ai partecipanti del tour le loro specialità tipiche de l’Aia e raccontano loro ogni curiosità come la storia delle caramelle locali “Haagse Hopjes” e dove gustare il migliore dolce indonesiano “spekkoek”;

“Wine Tour The Hague”, 5 location ognuna con una propria storia e buon vino da gustare: l’accogliente La Basque. I vini sono accompagnati da cibo delizioso e una presentazione del locale da parte del proprietario o dello staff.

I tour sono limitati a 10 partecipanti, si svolgono in inglese e costano rispettivamente € 50 e € 75. Vi è anche la possibilità di prenotare un tour privato totalmente personalizzato.

[www.bitesandstories.com](http://www.bitesandstories.com)

**Capo Nord, dove il sole non tramonta mai**

**Nella terra dei tulipani**

**Le Grand Tour de France**

**Irlanda: Born To Be Wild**

**Normandia: da Omaha Beach, alla conquista di Parigi**

**Un trionfo di colori, Costa Azzurra e Provenza**

**Portogallo: dove la terra finisce e il mare comincia**

**I mille volti dell'Andalusia**

**Sardegna: tra terra e mare**

**Il tetto d'Italia, Dolomiti e Lago di Como**

**Le Maremme della Toscana e dell'Umbria**

**Corsica, l'isola dal carattere selvaggio**

**Grecia, nella culla della civiltà**

**I tesori dell'Antica Sicilia**

**I viaggi del 2017**

**BUONI PROPOSITI 2017**

- ✓ FARE UN VIAGGIO IN MOTO
- ✓ SENTIRSI LIBERI
- ✓ DIVERTIRSI CON NUOVI AMICI

**LIBERMOTO**  
THE BEST MOTORBIKE TRAVEL EXPERIENCE

**Irlanda, Capo Nord, Provenza, Andalusia, splendidi weekend in Italia...e molto altro!**

Scopri tutti i viaggi del 2017 sul sito [www.libermoto.it](http://www.libermoto.it)

**Tutta la libertà del viaggio...in moto e senza preoccupazioni!**

**LIBERMOTO s.r.l.s. a Socio Unico - Via L. Manara 5, Frascati (RM) - tel. 391/3411120 e 06/21128693 - email: info@libermoto.it**



# CALABRIA

• A CURA DI **COMUNICANDO LEADER**

**T**ra tutti i borghi della Calabria spicca senza dubbio quello di Melissa, in provincia di Crotone, che sorge a 256 metri sul livello del mare, tra rigogliosi vigneti e incantevoli colline, con un eccezionale panorama sulla costa sabbiosa del Mar Ionio. La cittadina nasce su un costone roccioso, nella fascia collinare compresa tra il Mar Ionio e il versante orientale della Sila Grande. Melissa ha certamente origini antiche, risalenti forse alle colonizzazioni greche e citate

nelle “Metamorfosi” di Ovidio; il suo nome, dal greco *μέλισσα*, significa: “paese delle api e del miele”.

Il centro storico conserva le caratteristiche di un tipico borgo feudale, con viuzze strette e i resti di un'imponente cinta muraria. La comunità, fin dall'epoca medievale fu soggetta al potere di vari feudatari, come i De Micheli, di origine veneziana, i Campitelli e i Pignatelli. La popolazione tentò più volte di ribellarsi soprattutto contro gli ultimi due dominatori, che usurparono le loro terre e sulle quali i contadini rivendicavano i loro





# MELISSA: IL BORGO E IL MARE TRA TRADIZIONI E ANTICHI SAPORI

Panorama di Melissa.

diritti. Le lotte contadine durarono per secoli, fino alla tristemente famosa data del 29 ottobre 1949 quando, presso la contrada Fragalà, alcuni contadini si ribellarono per ottenere le terre incolte e una giusta riforma agraria; negli scontri con le forze dell'ordine 14 persone restarono ferite e 3 morirono sotto i colpi di arma da fuoco. L'artista milanese Ernesto Treccani, nel 1979, dedicò alla comunità di Melissa un Monumento ai Caduti di Fragalà, per celebrare coloro che si sacrificarono per i diritti del popolo melissese.

Il borgo possiede un grande patrimonio storico-

artistico, costituito da musei, monumenti ed edifici religiosi davvero suggestivi. Nel territorio è presente anche un gruppo di grotte rupestri, primi insediamenti abitativi nella zona; alcune grotte sono inglobate nell'abitato, altre sono ancora ben visibili nelle campagne.

Passeggiando ci si imbatte nella monumentale chiesa madre di san Nicola Vescovo, la quale era la sede delle due confraternite laiche del SS.mo Sacramento e del SS.mo Rosario poiché, essendo la più importante, vi si riuniva tutto il clero

La pesca di Melissa.





Castello Aragonese.



Prodotti tipici.



Vecchio frantoio.

della città per celebrare le funzioni religiose. In essa si conservavano importanti oggetti liturgici di alto pregio.

Melissa fa parte dell'Associazione Nazionale Città del Vino e dell'Associazione delle Città del Bio, grazie alla freschezza, alla qualità e alla coltivazione tradizionale dei prodotti tipici. Il territorio è ricco di sapori unici, vere prelibatezze da gustare! Pomodori secchi, olive alla Calce, sardella, il tutto condito con olio extravergine d'oliva e innaffiato con vino locale Melissa D.O.C., celebrato all'interno del Museo del Vino "Palazzo Ferraro", situato all'interno di un edificio donato al Comune di Melissa dalla nobile famiglia Ferraro e ristrutturato grazie ai fondi POR (Programmi Operativi Regionali). Al primo piano troviamo la Sala del Consiglio Comunale di Melissa mentre al piano di sotto è possibile visitare la parte espositiva con gli utensili che venivano adoperati per la lavorazione dell'uva e la produzione del vino.

A Melissa è possibile visitare anche il vecchio frantoio, motivo di vanto tra i musei di Melissa. La sua struttura fu donata al Comune dagli eredi della famiglia Ferraro. Si tratta di un museo archeologico - industriale, dove si può osservare, seguendo il percorso espositivo, tutto il sistema di

estrazione a freddo dell'olio, fin dalla spremitura delle olive con la vecchia macina in pietra, ancora intatta. Il museo si pone l'obiettivo di approfondire e far conoscere la storia dell'agricoltura locale, dalle prime forme primitive ad un'agricoltura più industrializzata.

Chi ama il mare non può non proseguire la visita recandosi presso la frazione Torre Melissa, premiata dal 2012 con la Bandiera Blu. Dall'aprile 2016 ha inoltre ricevuto la Bandiera Verde, che fa della cittadina meta ideale per le vacanze di adulti e bambini.

In questa splendida località è possibile rilassarsi, godendo della tranquillità delle spiagge o passeggiando sul lungomare, in fase di riqualificazione già dal 2015; questo tratto è stato valorizzato con una pavimentazione totalmente nuova, con una nuova rete di illuminazione, impreziosita da segnapassi laterali, con l'adeguamento delle discese sulla spiaggia per i diversamente abili e con diversi elementi di arredo urbano. Da qui è possibile vedere la Torre Aragonese, detta anche Torre Merlata o Torrazzo, che si distingue per alcune singolari caratteristiche dalle altre torri di avvistamento spagnole edificate tra il XVI e XVII secolo. La torre, di struttura

circolare, si sviluppa su tre livelli complessivi: un cortile interno con piccole stanze adibite a magazzini, le stanze padronali e il coronamento. La Torre Merlata è stata nel corso degli anni proprietà dei principi di Strongoli, della famiglia Campitelli e infine, della famiglia Berlingeri. Oggi la fortezza è di proprietà comunale e ospita la sede del GAL - Gruppo Azione Locale "Alto Marchesato Crotonese", dove sono esposti utensili, strumenti, prodotti tipici della cucina locale e in generale, della tradizione calabrese e riproduzioni artistiche realizzate con conchiglie.

Passando per Torre Melissa è possibile visitare anche la chiesa di Maria SS. del Monte del Carmelo. La struttura di questo edificio religioso è a "campata unica" con la trabeazione interna sorretta da lesene con campitello, che si ispirano

ai canoni dell'ordine ionico. La chiesa venne costruita per venire incontro alla popolazione di Torre Melissa che, durante la metà dell'Ottocento, non aveva un vero e proprio luogo di culto e pertanto si riuniva per la preghiera e per l'ascolto della messa in un piccolo magazzino messo a disposizione dal Comune.

Sempre a Torre Melissa, di giorno e di sera si può passeggiare lungo via delle Palme o sostare in piazza Padre Pio, luogo di ritrovo della comunità, in particolare durante la stagione estiva, presso la quale vengono organizzati numerosi eventi e feste religiose, rendendolo un vero e proprio centro pieno di vita.

Per maggiori informazioni visita il sito turistico [www.melissaturismo.it](http://www.melissaturismo.it)

## ITINERARI CONSIGLIATI

### 1 DA MELISSA A CIRÒ (19 KM)

Partendo da Melissa prendi la SP12 per circa 2 Km e una volta giunto alla prima rotonda prendi la seconda uscita e prosegui sulla SS107 Jonica/E90 per soli 600 metri, per poi prendere l'uscita Umbriatico/Carfizzi. Ammira lo splendido panorama delle campagne calabresi. Svolta a destra sulla SP4, alla rotonda prendi la terza uscita e svolta leggermente a destra per prendere la SP10 fino a Cirò. Inizia la tua visita di Cirò, con il suo immenso patrimonio archeologico e poi recati a Cirò Marina, procedendo sulla SP5 per goderti il meraviglioso lungomare.



### 2 DA MELISSA A LE CASTELLA (58 KM)

Per recarti a Le Castella, l'incantata frazione di Capo Rizzuto, prendi la SS106 Jonica/E90 fino a Cirò Marina e poi da lì prendi la SP12. Segui la SS106 Jonica/E90 in direzione di SP46 e goditi la vista del meraviglioso mare calabrese, cominciando dal lungomare di Torre Melissa, passando per Marina di Strongoli e prendi l'uscita verso Crotona. Prendi la SS106 Jonica/SS107 Silana Crotonese/E90/SS106 e continua su SP46 fino a Le Castella, Isola di Capo Rizzuto. La frazione domina la baia con l'antica fortezza aragonese. Il panorama è mozzafiato, l'acqua cristallina e l'imponenza dell'antica costruzione, creano uno scenario unico nel suo genere.



TRENTINO



**GRAPPA TRENTINA**

**DALLA VAL LAGARINA  
ALLA VALSUGANA PASSANDO  
DALLA VALLE DEI MÒCHENI**



**UN VIAGGIO IN TRENTINO  
LUNGO UN ITINERARIO  
CHE RACCONTA IL COLORE  
E IL SAPORE DI STORIE  
DI IMPRESE COMMERCIALI,  
DI FAMIGLIE, DI PERSONE  
E DI PASSIONE, NEL RISPETTO  
DI UN PRODOTTO  
ORGOGGIO DEL MADE IN ITALY.**

• A CURA DI **CLAUDIO VISMARA** E **PIERANGELO ZAGLIO**

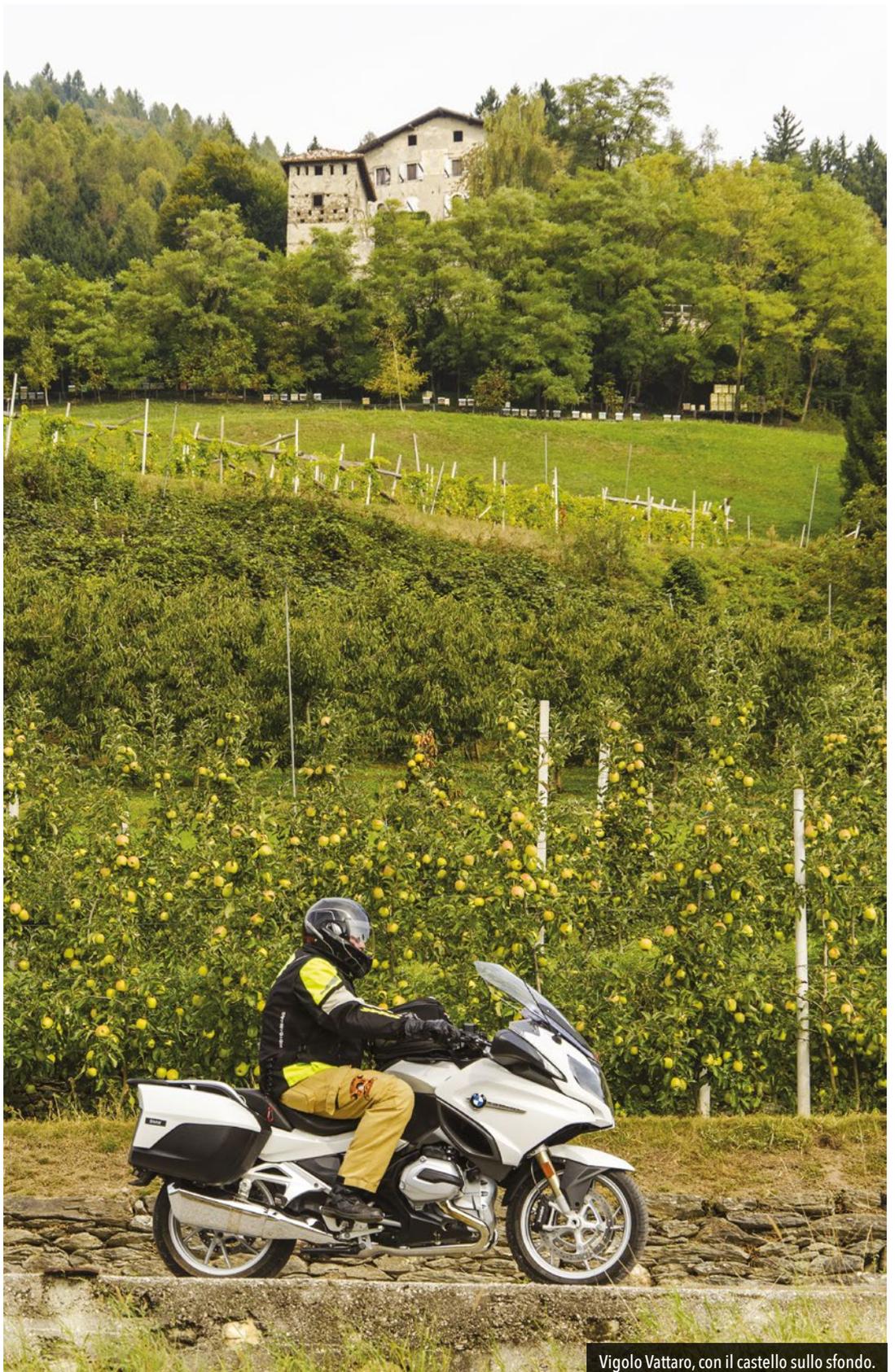
**R**aggiungiamo il Trentino per un nuovo percorso gustoso, tutto da assaporare. Ad accompagnarci nell'itinerario sarà una delle eccellenze dei sapori e dei prodotti tipici di questa splendida regione: la grappa trentina. Seguendo l'affascinante mondo della distillazione, supportati dagli amici dell'Istituto di tutela della grappa del Trentino, viaggeremo con la nostra moto alla scoperta di un territorio dove tradizione e innovazione si fondono in un perfetto connubio, dove le storie degli uomini e la passione per l'arte distillatoria lasciano un piacevole senso di stupore. Rimarremo increduli di fronte a tanta determinazione nel portare avanti la tradizione di famiglia, continuando le attività tanto care a nonni e bisnonni, uomini che il più delle volte hanno permesso al proprio nucleo familiare di sopravvivere e di condurre una vita dignitosa.

L'itinerario che proponiamo prenderà il via da Rovereto, facilmente raggiungibile lungo l'autostrada del Brennero A22; dopo una prima tappa ad Aldeno, ci sposteremo a Trento e quindi a Vigolo Vattaro, costeggeremo il lago di Caldonazzo e, dopo aver superato Pergine Valsugana, entreremo in quel mondo particolare qual è la Valle dei Mòcheni: visiteremo Sant'Orsola Terme e Palù del Fersina, poi scenderemo a Frassilongo per risalire alla frazione di Roveda, un angolo particolarmente suggestivo del Trentino. Da qui, con una splendida strada, raggiungeremo il balcone panoramico di Panarotta e poi proseguiremo verso le terme di Vetriolo e Levico. Da Borgo Valsugana andremo al Rifugio Crucolo, per poi concludere il nostro tour a Grigno, passando prima per un'ultima tappa a Ospedaletto a terminare il percorso delle grappe. Un itinerario gustoso per la moto, con le sue belle strade, e per il palato, con le deliziose grappe che degusteremo e che diverranno eccellenti souvenir da portare a casa. Come sempre, raccomandiamo assoluta moderazione nell'assumere bevande alcoliche quando poi ci si deve mettere alla guida. Dall'uscita di Rovereto Nord, raggiungiamo il borgo di **Aldeno**, uno dei sette comuni lagarini che facevano parte dell'antica istituzione amministrativa del Comune Comunale Lagarino. Attualmente il Comune Comunale rimane vivo nella memoria degli abitanti attraverso la manifestazione denominata "Comune Comunale

- I giochi e la regola", una festa che si svolge tra fine maggio e inizio giugno, a rotazione in uno dei sette comuni partecipanti. La manifestazione rievoca le antiche vicende del periodo medievale ed è incentrata su suggestivi giochi e spettacoli con musiche e danze.

Qui ad Aldeno ci attendono i centodieci anni di storia di uno degli oltre trenta soci dell'Istituto di tutela della grappa del Trentino: l'Antica Erboristeria Dott. Cappelletti. La storia di una famiglia si intreccia all'amore per il territorio e alla passione per la raccolta di erbe e piante officinali, dando vita a prodotti di qualità in cui trovare storia, tradizione e innovazione. L'Antica Erboristeria Dott. Cappelletti, fondata a Trento nel 1906 come "società per la vendita di coloniali all'ingrosso e al minuto", inizialmente commercializzava spezie e piante officinali, successivamente passò alla produzione di sciroppi e tonici e infine si trasformò in un'azienda che produce amari, aperitivi, liquori e grappe, diventando un punto di riferimento nel settore. Ad accogliere in azienda troviamo i due fratelli Luigi e Maddalena, alla quarta generazione: nuovi custodi della tradizione erboristica, iniziata nel 1909 con il primo Elisir dello Speciale, un sapiente mix di spezie esotiche ed erbe del Trentino, e proseguita nel 1920 con il mitico Elisir Novasalus (da non perdere le vecchie pubblicità, custodite con cura all'interno dei locali) e poi con l'Amaro Trentino. Negli anni Settanta è cominciata la produzione e commercializzazione di liquori, elisir e grappe, curata dal padre di Luigi e Maddalena, Giampaolo. I figli, nonostante le difficoltà iniziali, hanno proseguito con entusiasmo la produzione dei prodotti storici, aggiungendone anche di nuovi, quali aperitivi a base di vino e liquori alla frutta.

Nel mondo della grappa le donne sono sempre state una presenza significativa, e anche in questa attività la presenza femminile è di gran lunga superiore a quella maschile, dato che la linea di grappe monovitigno porta il nome della bellissima cortigiana Claudia Particella, amante, nel Seicento, del principe-vescovo di Trento Carlo Emanuele Madruzzo, una donna che per passione e ambizione portò ad alti livelli l'arte della vinificazione e distillazione in Trentino. Arte e la passione sono racchiuse ancora oggi nella lavorazione tradizionale di vinacce fresche appartenenti a un solo tipo di uva, caratterizzate



Vigolo Vattaro, con il castello sullo sfondo.

da un'estrema finezza di gusto e da un profumo intenso che le distingue l'una dalle altre. Lasciamo l'Antica Erboristeria Dott. Cappelletti con una certa commozione e la riprova che in questo settore la passione è un valore aggiunto.

Puntiamo in direzione di Trento, sempre seguendo la sponda destra dell'Adige, passando da **Ravina** e dalla distilleria "Segnana" dei fratelli Lunelli.

A **Trento** merita una visita il nuovo museo di scienze naturali "Muse", che affronta diverse tematiche, dallo studio degli ambienti montani alle sfide della sostenibilità ambientale, dalla storia dei primi uomini ai segreti del DNA. In un'ex area industriale, su progetto di Renzo Piano, la Provincia autonoma di Trento ha realizzato non solo un museo, ma un centro di riflessione sul rapporto tra natura e uomo. Il percorso espositivo, molto coinvolgente, si compone di installazioni interattive che insegnano anche principi di fisica e meccanica.

Una volta lasciata Trento ci attende l'incantevole paesaggio dell'altopiano della Vigolana, racchiuso

tra i massicci della Vigolana e della Marzola. Per raggiungerlo percorriamo una bella strada che porta alla Valsorda; consigliamo una breve deviazione lungo lo spettacolare itinerario che porta a **Mattarello**, un breve ma entusiasmante percorso con una discesa mozzafiato, immerso in un paesaggio di vigneti veramente notevole. Giunti sull'altopiano si apre una vista affascinante con ampi prati, boschi e un balcone naturale dal quale ammirare panorami alpini, vallate e laghi, rimasti immutati nel tempo, grazie alla generosità della natura e alla mano dell'uomo che ha saputo portare grande rispetto al territorio.

La nostra prossima tappa ci conduce alla scoperta delle distillerie di grappa trentina a **Vigolo Vattaro**, il centro più grande dell'altopiano della Vigolana: le sue antiche origini, che risalgono all'Età del Bronzo, sono testimoniate dalla via Claudia Augusta, una strada romana che congiungeva la Valsugana alla Valle dell'Adige. Il paese sorge in una posizione strategica, sul valico tra la Vigolana e la Marzola. Per difendere il



borgo, in epoca medievale fu costruito sulla vetta della collina Castel Vigolo, che faceva da guardia all'antica strada che collega Vigolo a Bosentino. Della sua originaria struttura rimane solamente una torre quadrangolare, mentre le bifore e monofore ornamentali risalgono al Cinquecento. Il borgo di Vigolo Vattaro è molto caratteristico, con le sue costruzioni antiche, i suoi stretti vicoli, gli scorci pittoreschi e i portoni in pietra, dove le viti rampicano sui muri dando vitalità e colore alle case. In questo contesto architettonico rispettoso del tempo sorge la distilleria "Bailoni", un'azienda nata nel 1953 dall'idea di tre fratelli, Vittorio, Andrea e Mario Bailoni, che, grazie alla passione e dedizione per la loro terra, coltivavano uve pregiate per creare una grappa trentina ricca di aromaticità e leggerezza. Oggi è Gianni Bailoni, che ha ereditato la passione degli zii, a seguire la raccolta delle vinacce, rigorosamente del territorio e di qualità, e il processo di lavorazione e produzione della grappa. La distillazione avviene con alambicchi di rame a metodo discontinuo a bagnomaria con colonne "Tullio Zadra". Le

vinacce, miscelate con acqua, vengono immerse nel paiolo dell'alambicco; tramite l'intercapedine del bagnomaria vengono portate a ebollizione, iniziando così a produrre i vapori alcolici per la distillazione. Il vapore viene incanalato nella colonna Zadra per la concentrazione e la separazione delle "teste e code", le parti scartate contenenti sostanze sgradevoli che darebbero un gusto amarognolo alla grappa. L'autunno è la stagione di inizio della produzione, e Gianni segue di persona tutto il processo, curando ogni distillazione dall'inizio alla fine, con professionalità, passione e abilità: il risultato è una grappa trentina secca e allo stesso tempo rotonda, ricca di aromi e profumi. Interessante la possibilità, su prenotazione, di effettuare visite guidate e degustazioni con merende in distilleria o nel vicino bar di famiglia, che funge anche da punto vendita dei prodotti della distilleria.

A Vigolo Vattaro ci troviamo di fronte a una bella storia di amore per una professione unica, dalla quale si ottiene un distillato che solo in Italia può



Val Campelle, nei pressi del Rifugio Crucolo.



fregiarsi del nome di grappa. Qui la produzione avviene rispettando un rigido disciplinare, garanzia di qualità, al termine del quale si può esibire il marchio di origine con la scritta "Trentino Grappa". L'Istituto di tutela della grappa del Trentino ha il compito di valorizzare la produzione tipica della grappa ottenuta esclusivamente da vinacce prodotte in Trentino e di qualificarla: in questo modo si può offrire al consumatore una garanzia di qualità, certificata dall'Istituto agrario di San Michele all'Adige, che esegue analisi di laboratorio, e dalla Camera di Commercio di Trento, che esegue l'analisi organolettica.

Scendiamo dall'altopiano e incontriamo il Lago di Caldonazzo, il più grande lago interamente trentino, un bacino lacustre dallo spirito dinamico e giovane, dove si possono praticare sci nautico, immersioni subacquee, windsurf e canottaggio.

Dopo aver lasciato il lago, eccoci a **Pergine Valsugana**, un allegro borgo con un grazioso centro storico di impronta rinascimentale, dominato dalle antiche torri del castello medievale. Da qui si possono ammirare scorci suggestivi, come la via Maier, una tra le più belle contrade, ricca di testimonianze architettoniche, con case patrizie e antiche chiese. Tutt'intorno la cittadina è circondata da colline coltivate con piccoli frutti.

In sella alla nostra moto puntiamo ora alla Valle dei Mòcheni, immergendoci in uno splendido paesaggio bucolico. Anche la strada che ci accompagna è gratificante: un entusiasmante itinerario ad anello, ricco di curve e con il fondo stradale ottimamente conservato. La Valle dei Mòcheni è un'isola linguistica tedesca in Trentino, che ospita una minoranza tedesca trasferitasi in questi luoghi nel Medioevo, attirata dalle miniere di oro, pirite e quarzo. Soprannominata "valle incantata" per il grandioso scenario naturale che offre, è un territorio affascinante in ogni stagione, dove, oltre alla splendida strada che serpeggia nelle due sponde della vallata, si sviluppano itinerari tra prati e boschi, circondati dalle maestose vette della catena del Lagorai.

Dopo le prime, entusiasmanti curve immerse nei bei paesaggi montani, ci si è aperto lo stomaco. Sostiamo presso l'agriturismo biologico "Mas del Saro" in località Mala, a **Sant'Orsola Terme**. Renzo e Vera hanno iniziato la loro avventura nel 2001, coltivando inizialmente ortaggi e proponendo successivamente una cucina vegetariana, fatta dei prodotti coltivati in azienda. Oltre a una fitta attività didattica e a laboratori anche per i più piccoli, organizzano escursioni con



Casa fiorita nei pressi di Palù del Fersina.

le asinelle e Vera confeziona splendidi manufatti con il feltro, seguendo le tecniche tradizionali. Riprendiamo il nostro itinerario per alcuni chilometri fino alla località **Stefani**, dove visitiamo il museo "Pietra viva", dedicato prevalentemente alla geologia della valle e all'attività mineraria che l'ha contraddistinta per secoli. All'interno possiamo ammirare una ricostruzione del più grande geode rinvenuto nell'arco alpino. Nel museo, un viaggio nel tempo ci porta al mondo dei minatori attraverso quattrocento anni di storia, che hanno visto fiorire e decadere l'attività mineraria nella valle.

Proseguiamo salendo di quota fino ai quasi millequattrocento metri di **Palù del Fersina**. Dopo aver lasciato, sulla sinistra, il bivio per il Passo Redebus raggiungiamo la chiesa di Palù, da dove si gode di uno spettacolare panorama sulla valle. Edificata prima del Quattrocento, ospita al suo interno un magnifico altare in legno scolpito, dipinto e decorato nel Settecento, e tre interessanti statue. Visitiamo quindi il museo dedicato alla Valle dei Mòcheni e la miniera esaurita, dove si possono ancora osservare i segni lasciati dai minatori che vi lavoravano (*knappen*, in mòcheno).

Altra tappa che merita attenzione è la visita al maso "Filzerhof", che si trova a **Fierozzo**, dopo alcuni chilometri di piacevole strada, sul versante opposto da dove siamo saliti. Il maso (*hof*, in mòcheno) comprende l'abitazione, la stalla e i fienili ed è circondato da campi, prati e boschi. Nella tradizione mòchena la montagna è proprietà collettiva e ogni famiglia, per sfruttare i pascoli in quota, costruisce una stalla estiva, la *summerstohl*. Il Filzerhof, che probabilmente risale al Quattrocento, racchiude al suo interno le testimonianze culturali e tradizionali delle famiglie mòchene susseguitesi nelle varie generazioni, e rappresenta il tipico maso mòcheno, dove è possibile compiere un vero e proprio tuffo nel passato: nelle varie stanze troviamo reperti originali, utensili da lavoro, stoviglie, vestiti, mobili. Durante la stagione estiva si possono vedere all'opera artigiani intenti a elaborare il *kronz*, tipico cappello locale, ma anche oggetti in lana o legno, come i cesti e le dalmedre, calzature di legno.

Da non perdere anche l'antico mulino ad acqua di **Frassilongo**. Parecchie curve si susseguono sulla strada che ci porta alla località **Roveda** di



Sculture di legno a Poun van Spitz.

Frassilongo, dove incrociamo il grazioso mulino “Mil”, restaurato e oggi pienamente funzionante. Appartenenti ai signori territoriali, un tempo i mulini venivano utilizzati dai mugnai della zona (*milner*, in mòcheno). Oggi invece appartengono all'intera comunità, che in questo modo si riappropria di una parte importante della propria storia e identità.

Saliamo fino al termine della strada, in località **Poun van Spitz**, per ammirare un'opera d'arte ricavata da un tronco di larice, risultato di un lavoro durato tre giorni con motosega, scalpello e levigatrice. Sette scultori hanno infatti partecipato a un evento culturale e creato un'opera in tema di miniere, pastorizia e caccia, con riferimento alla Valle dei Mòcheni, che rimarrà nella splendida area panoramica.

In località **Kamaovrunt** troviamo un'ottima sistemazione per la notte e per una cenetta gustosa: l'albergo ristorante “Aquila Nera”. Situato in posizione panoramica a milletrecento metri, offre un soggiorno all'insegna del relax totale, contornato da una buona cucina di prodotti tipici trentini.

Lasciamo la splendida Valle dei Mòcheni per avventurarci nella prossima entusiasmante tappa, che ci porterà a Cima Panarotta: da Pergine, poco fuori dal paese, in direzione Levico Terme prendiamo a sinistra. La strada che percorriamo è un grazioso susseguirsi di curve, da percorrere con moderazione dal momento che in alcuni punti la strada si stringe. Ma certi passaggi nel bosco, dove improvvisamente si aprono scorci sulle vette delle montagne del Lagorai, non hanno prezzo. Una volta giunti sul piazzale della seggiovia, a milleottocento metri di altitudine, la vista di cui si gode è impagabile: qui ci concediamo una sosta ascoltando il silenzio, i sibili del vento e il canto degli uccelli.

Una volta scesi dalla stessa strada, svoltiamo al bivio per **Vetriolo Terme**: dal belvedere del parcheggio, il panorama sulla Valsugana e sulle cime che separano il Trentino dal Veneto è semplicemente grandioso.

Il tratto di strada che ci porta a **Levico Terme** non ha bisogno di presentazioni, noto a tutti per essere stato teatro della mitica corsa in salita Levico-Vetriolo. Levico deve la sua fama alle acque termali arsenicali e ferruginose, uniche in Italia e ben note in medicina, che sgorgano direttamente dalla sorgente di Vetriolo, nel fitto delle abetaie





La chiesa di Aldeno.

a quota millecinquecento metri. Ai piedi della cittadina si allunga come un fiordo lo spettacolare Lago di Levico, che regala incantevoli scenari dalle sue sponde. Oltre a belle strade, Levico offre una squisita grappa trentina, ma anche mercatini, artigianato tipico, arte e storia: suggeriamo una visita alla chiesetta di san Biagio così come ai ruderi di Castel Selva e dei forti austriaci.

A Levico visitiamo la distilleria “Vettorazzi”, nata nel lontano 1896, quando il territorio era ancora sotto l’Impero austroungarico: si utilizzavano i derivati della produzione vinicola e Carlo Vettorazzi distillava con un alambicco rudimentale, costituito da una caldaia collegata a una serpentina. Il primo distillato, la flemma, veniva ripassato una seconda volta nello stesso alambicco: solo dopo la seconda distillazione il prodotto risultava sufficientemente puro per arrivare a ottenere la buona grappa. In seguito subentrò il figlio Francesco, che proseguì l’attività paterna con estrema passione, aiutato dalla moglie Caterina e successivamente dai figli Giancarlo e Paolo. Con loro la distilleria ha compiuto un grande passo evolutivo: l’attività è stata trasferita in locali più ampi e si sono muniti dell’impianto a bagnomaria. Oggi la produzione conserva

un carattere artigianale e fiore all’occhiello è la grappa Stravecchia, che prima di esser imbottigliata viene invecchiata per almeno cinque anni in botti di rovere che ne migliorano e completano il gusto. Oltre a produrre grappa ottenuta da vinacce miste, sono presenti anche grappe monovitigno, con una decina di uve distillate singolarmente.

Ci spostiamo ancora lungo il nostro percorso alla scoperta dei distillatori trentini di grappa. Evitiamo di percorrere la superstrada e rimaniamo sul vecchio tracciato: procediamo per Novaldo, Roncegno Terme, Torcegno e Telve, fino a prendere la strada che sale al Passo Manghen. Dopo circa sette chilometri imbocchiamo sulla destra una strada bianca che conduce al Rifugio Crucolo, sul versante opposto della valle. Il piccolo rifugio dall’originale nome è gestito fin dagli inizi dell’Ottocento dalla famiglia Purin, soprannominata “l’osti”, ovvero gli osti. Qui in Val Campelle, tra distese di prati e di boschi, pastori e malgari transitavano dalla Valsugana per raggiungere con il bestiame le malghe in alta quota. Oggi come allora il Rifugio Crucolo è un punto di ristoro e di ritrovo, dove si consumano piatti semplici e nostrani accompagnati da



Uno scorcio di Levico Terme.

un bicchiere di vino, e ci si concede un momento di svago e riposo nella dura giornata lavorativa. Durante la Prima guerra mondiale la struttura divenne una postazione militare, fu poi data alle fiamme e ricostruita più volte. Oltre agli ottimi salumi e formaggi di produzione propria, negli scaffali è presente anche una bella scorta del prodotto più caratteristico del Rifugio Crucolo: il paramampoli, che Giordano Purin negli anni Cinquanta, per caso fortuito ma anche per felice intuizione, inventò mescolando assieme caffè, vino, grappa e zucchero, mentre la fiamma del focolare fece il resto accendendo la miscela che si trovava nella pentola. Dopo aver testato l'ottima cucina, apprezzato i gustosi prodotti e la splendida accoglienza riservata ai biker, lasciamo il Crucolo per raggiungere nuovamente la Valsugana, lungo una coinvolgente strada di montagna con tanto di scorci panoramici e gioiose cascatelle.

Da **Strigno** puntiamo alla nostra ultima tappa.

Per chi ha tempo, consigliamo una piacevole deviazione a **Pieve Tesino** per una sosta al nuovo punto vendita dell'azienda agricola "Aleden". Nella suggestiva e incontaminata Valle del Tesino, Alessandra coltiva ortaggi, mirtilli, patate e piante officinali con metodo naturale, senza l'utilizzo di prodotti chimici e pesticidi. Una sosta che merita, per la bontà dei prodotti e per la passione che ci mette la giovane agricoltrice.

Le origini del paese di **Ospedaletto** sembrano essere molto antiche, risalenti al periodo medievale: nacque infatti per ospitare i viandanti che si recavano a nord ed era gestita da ordini religiosi, probabilmente benedettini, che qui si erano insediati per aiutare il prossimo durante il viaggio. Interessanti, nel paese, sono alcuni luoghi naturali, come la grotta della Bigonda e il ponte dell'Orco. La grotta della Bigonda, scoperta nel marzo del 1952, è una delle più grandi in Italia,

Sulla strada verso Mattarello.



in quanto si sviluppa per oltre trenta chilometri all'interno dell'Altopiano di Asiago. Il ponte dell'Orco è un ponte naturale di roccia, lungo settantadue metri, che si è creato nelle Alpi a un'altitudine di seicento metri, costituito da due grandi colonne di roccia. Intorno alla sua origine viene tramandata una curiosa leggenda: si racconta che, ai tempi in cui il paese ancora non esisteva, un pastore si recò in quella zona per far pascolare il suo gregge, ma trovandosi impossibilitato ad attraversare i monti, iniziò a disperarsi e invocò l'aiuto dell'Orco, il demone degli inferi. Questi apparve con sembianze metà caprine e metà umane, e in risposta alla richiesta del pastore creò, con due grandi pilastri di roccia, un ponte per poter attraversare le montagne con il suo gregge. In cambio l'Orco chiese l'anima del pastore e l'uomo, pur di continuare il cammino sui monti, accettò vendendo al diavolo la sua anima. Visitiamo qui un'altra distilleria che si pone

l'obiettivo di trasformare e valorizzare esclusivamente prodotti locali, la distilleria "Borgo Vecchio". Le materie prime provengono da microzone dove si producono alcune varietà di uva e di frutta, nelle quali i caratteri qualitativi aromatici sono ai massimi livelli. Forte della propria esperienza, Valerio Cavalin cura personalmente tutte le fasi di produzione. Anche Valerio deve la passione a questo mestiere al padre Gian Luigi, che si avviò alla professione di distillatore nei primi anni del Dopoguerra.

Si conclude questo splendido tour attraverso paesaggi incantevoli, borghi, città, laghi e monti, che ci hanno accompagnato lungo il nostro viaggio in moto: strade spettacolari ci hanno condotto in luoghi dove poter scoprire lo straordinario mondo della grappa trentina, delle sue distillerie e di tutte quelle persone che, con grande passione, portano avanti una tradizione fatta di qualità ed esperienza.





## NOTIZIE UTILI

### **MUSE - MUSEO DELLE SCIENZE**

Corso del Lavoro e della Scienza 3  
38122 Trento  
Tel. 0461270311

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

Il percorso espositivo del Muse usa la metafora della montagna per raccontare la vita sulla Terra: si inizia dalla cima, dove la terrazza e il quarto piano spiegano sole e ghiaccio, per poi scendere ad approfondire le tematiche della biodiversità, della sostenibilità ambientale e dell'evoluzione, fino al piano interrato e alla meraviglia della serra tropicale.

### **MUSEO PIETRA VIVA**

Località Stefani 23  
38050 Sant'Orsola Terme  
Cell. 3398159225

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

L'edificio storico che accoglie il museo, un tempo sede del municipio di Sant'Orsola Terme, mette in evidenza, attraverso splendidi affreschi, tracce del passato che fanno da cornice a preziose opere d'arte.

### **AZIENDA AGRICOLA ALEDEN**

Via Frati  
38050 Pieve Tesino  
Cell. 3489143481

Nella suggestiva e incontaminata Valle del Tesino, produce ortaggi, mirtilli, patate e piante officinali tutte con metodo naturale, proposte fresche o trasformate in salse, confetture, sciroppi, prodotti sottolio, crauti, "verde" del Tesino, succhi di frutta, caramelle zirele, saponi, creme, unguenti. Possiede un punto vendita diretto.

### **AZIENDA AGRICOLA MAS DEL SARO**

Località Mas del Saro  
38050 Sant'Orsola Terme  
Cell. 3427264291  
veacarpi@gmail.com

[www.facebook.com/masdelsaro](https://www.facebook.com/masdelsaro)

Questa azienda agricola biologica certificata, situata a mille metri di quota, coltiva verdure di montagna applicando metodologie di agricoltura sinergica. Propone la vendita diretta dei prodotti e un ottimo servizio ristorazione nei giorni di venerdì e sabato a cena e domenica a pranzo; consigliamo di prenotare perché i coperti sono in numero ridotto. Organizza a richiesta escursioni con le asinelle nei dintorni del



Facciamo una visita al museo "Pietra viva".

maso alla scoperta di angoli suggestivi, laboratori sul pane a lievitazione naturale con lievito madre, laboratori e giornate didattiche per scuole. Produce, inoltre, articoli in feltro con lavorazione tradizionale.

di alto livello qualitativo, grazie anche alla ricerca di materie prime naturali, quali erbe di montagna e succhi della frutta trentina.



### **ANTICA ERBORISTERIA DOTT. CAPPELLETTI**

Viale Europa 9  
38060 Aldeno  
Tel. 0461841009

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

L'Antica Erboristeria Dott. Cappelletti, fondata nei primi anni del Novecento a Trento, ha una lunga e solida storia alle spalle. Oggi, tradizione artigianale e innovazione permettono la realizzazione di prodotti



### **HOTEL E RISTORANTE VILLA MADRUZZO**

Via Ponte Alto 26  
38122 Trento  
Tel. 0461986220 - Cell. 392 4105862

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

La Villa Madruzzo, elegante hotel a quattro stelle immerso nel verde delle colline, si trova a soli quattro chilometri dal centro storico di Trento. Si sviluppa intorno al corpo storico, una residenza

nobiliare del XV secolo, a cui sono stati integrate due strutture indipendenti ma complementari: la zona Classic e l'area Belvedere, quest'ultima dotata di centro benessere. L'hotel dispone di un ristorante, aperto anche al pubblico, che propone piatti della cucina nazionale e trentina.



## RISTORANTE E ALBERGO AQUILA NERA

Località Kamaovrunt  
38050 Roveda di Frassilongo  
Tel. 0461549090

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

lucia.laner@alice.it

Situato in posizione panoramica a milletrecento metri, offre un soggiorno all'insegna del relax totale. Propone un menu trentino con selvaggina, crauti, stinco, coniglio, canederli, strangolapreti alla trentina, strudel e altro ancora. Dall'albergo partono numerose passeggiate, specialmente per i cercatori di funghi e frutti di bosco. Questa struttura a gestione familiare offre un ambiente confortevole con ottima cucina, per sentirsi come a casa. A disposizione anche un garage per le moto.



## DISTILLERIA BAILONI

Via Crucis 5  
38049 Vigolo Vattaro  
Tel. 0461848861

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

Per ottenere una grappa di qualità è indispensabile conoscere la tradizione, avere esperienza, abilità, e selezionare le vinacce. Dal 1953 i fratelli Bailoni hanno tramandato la passione a Gianni per la

distillazione. La distilleria produce grappa con alambicco discontinuo a bagnomaria, selezionando solo vinacce provenienti da vitigni trentini particolarmente curati e pregiati. Gianni le odora e le sceglie con cura, mettendoci passione ed esperienza, sia nella distillazione dei monovitigni sia nell'abbinamento di vinacce provenienti da uve diverse.



## DISTILLERIA VETTORAZZI

Corso Centrale 11  
38056 Levico Terme  
Tel. 0461706321

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

Dal 1896 quattro generazioni distillano grappa. Il fiore all'occhiello è la grappa Stravecchia, frutto della distillazione delle migliori vinacce, che viene imbottigliata e invecchiata per almeno cinque anni in botti di rovere. Oltre a produrre la grappa da vinacce miste, producono grappe monovitigno, grappe alle erbe, in particolare ginepro e ruta, ottimi digestivi e liquori, utilizzando materie prime tipiche del Trentino, ma non solo: i prodotti sono infatti aromatizzati al mirtillo, alle fragoline, alla mela verde, alla pesca, alla prugna, al limone e alla liquirizia.



## DISTILLERIA BORGO VECCHIO

Via Barricata 12/A  
38050 Ospedaletto  
Tel. 0461770000

[www.borgo-vecchio.it](http://www.borgo-vecchio.it)

Questa distilleria unisce l'esperienza decennale e la tipica tradizione trentina, per trasformare e valorizzare esclusivamente prodotti locali. Valerio Cavalin si occupa di tutte le fasi di produzione: dalla raccolta delle vinacce fresche presso le cantine, alla distillazione in alambicchi discontinui in rame, al fine di ottenere un grande prodotto che rispetti la tradizione del territorio.

### **RIFUGIO CRUCOLO**

Località Lagarine 20  
38050 Scurelle  
Tel. 0461763707

**[www.crucolo.it](http://www.crucolo.it)**

Il Rifugio Crucolo è un ottimo punto di ristoro e di ritrovo; le sue cantine traboccano di vini, grappe, formaggi e salumi, come lucanica trentina, pancetta, speck, soppressa, cotechino, tutto di propria produzione. Altro prodotto di riferimento dell'azienda è il parampampoli, una bevanda a base di caffè, vino, grappa e zucchero. Tra i numerosi piatti che si possono degustare della tradizione trentina, ci sono gli strangolapreti, il minestrone e la zuppa di porcini, i canederli, la polenta con le bracioline, le lucaniche alla brace con i crauti, le puntine, il cotechino, il coniglio e il formaggio fuso.



## PIATTO TIPICO **MOSA CON SALAME CALDO**

La mosa è un piatto tipico della cucina povera di montagna, a lungo dimenticato e oggi rivalutato. È una sorta di polenta realizzata con infinite varianti, che veniva preparata nei periodi di difficoltà economica, quando per sopravvivere era indispensabile utilizzare solo il poco che c'era. Si prepara con una semplice miscela di farina gialla lasciata cuocere in acqua bollente e latte e stemperata con burro, mentre la versione per i neonati prevedeva un'aggiunta di zucchero. La mosa, infatti, si utilizzava anche per lo svezzamento dei lattanti. Numerosi sono gli abbinamenti per rendere più gustosa la mosa, quello che abbiamo degustato e chi vi suggeriamo è con il salame caldo, fette di salame giovane abbrustolito, e poi uvetta e burro e regolato con aceto balsamico. Oggi la mosa è un sapore antico da salvare e una tradizione da rispettare.

**Ingredienti per 4 persone:** 1 litro di latte e ½ litro d'acqua, due tazze di farina gialla, 1 tazza di farina bianca, burro e sale.

Far bollire il latte unito all'acqua, poi versare la farina gialla con un pizzico di sale e la farina bianca sciolta in un po' d'acqua: mescolare con una frusta la mosa ottenuta, finché diventa cremosa e omogenea. Servire con burro fuso, una spolverata di zucchero o del formaggio, grattato o a pezzetti, oppure con dei crostini.



## ISTITUTO DI TUTELA DELLA GRAPPA DEL TRENTINO

La produzione della grappa in Trentino è una delle realtà più tradizionali del territorio: particolare attenzione è posta alla distillazione, praticata con la fonte di calore indiretto secondo il metodo discontinuo a bagnomaria "Tullio Zadra", e alla lavorazione lenta, con vinacce fresche che provengono esclusivamente da uve trentine. A garanzia della qualità vigila l'Istituto di tutela della grappa del Trentino, che attribuisce il marchio "Trentino Grappa" solo ai prodotti di eccellenza. Facilmente riconoscibili grazie al sigillo con il Tridente, queste grappe hanno infatti subito tutta una serie di controlli stabiliti dai produttori soci dell'istituto. I distillatori soci dell'Istituto, per poter imbottigliare la propria grappa, devono prelevarne quattro campioni e farli pervenire al laboratorio d'analisi dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige per l'esame chimico. Se la grappa rientra nei parametri chimici stabiliti, uno dei quattro campioni viene inviato alla Camera di Commercio I.A.A. di Trento, presso la quale, ogni quindici giorni, si riunisce un'apposita commissione deputata al controllo organolettico. La commissione è composta da due distillatori soci dell'Istituto, un rappresentante del laboratorio dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige e due esperti incaricati dall'ANAG, Associazione Nazionale Assaggiatori Grappa. In questa sede si decide se la grappa può fregiarsi del marchio. Territorio, tempestività, tradizione e tutela sono le quattro "T" che sintetizzano la formula per una grappa di qualità, la cui ricetta è scritta nel disciplinare di produzione delle grappe marchiate con il Tridente. L'Istituto ha inoltre ideato un utile strumento per scoprire questo fantastico mondo: la guida Trentino Grappa, una pubblicazione che descrive le trenta aziende socie, spiegandone i prodotti in altrettante schede. "La storia, la tradizione, la geografia della grappa è quello che abbiamo voluto raccogliere in questa pubblicazione" spiega il presidente dell'Istituto, Beppe Bertagnoli, "proprio perché anche la grappa è un volano per l'economia delle singole valli del territorio". La guida contiene una mappa con le distillerie e una parte introduttiva dedicata alle regole per degustare le grappe, ai migliori abbinamenti e alle ricette tipiche che usano la grappa come ingrediente.

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

## LA COMUNITÀ MÒCHENA

In un angolo delle Alpi, lungo il versante meridionale, a partire dall'anno Mille si stabilì una popolazione di lingua tedesca che inizialmente preferì una tipologia di insediamento sparso, costituita dal maso (hof).

A partire dal XIII secolo anche nella Valle dei Mòcheni sorsero abitati di questo tipo, tramandati da allora fino ai giorni nostri: per secoli qui si sono conservate la cultura e le tradizioni di questa comunità. Le attività principali di questa popolazione erano legate al territorio e alle sue risorse, in particolare riguardavano l'utilizzo e la lavorazione del legno, la cerealicoltura e l'attività metallurgica e mineraria. Molte delle tradizioni odierne sono legate al tempo e alle stagioni, cadenzate da rituali e da avvenimenti che radunano la comunità nei momenti più importanti.

La storia dell'ultimo secolo ha messo a dura prova la comunità mòchena. Nel 1914, durante la Prima guerra mondiale, la Valle del Fersina fu completamente militarizzata poiché si trovava nelle immediate retrovie del fronte, mentre il secondo conflitto mondiale vide un esodo massiccio verso la Boemia. In molti partirono nel 1942 e fecero ritorno alla fine del 1945, quando però non trovarono più nulla. Terminata la guerra, la comunità ricostruì quattro comuni della Valle.

Peculiarità di questa popolazione sono sempre state l'autosufficienza e l'indipendenza, due aspetti che hanno limitato notevolmente i contatti con il mondo esterno favorendo la conservazione degli usi, dei costumi e della lingua. La lingua mòchena si è mantenuta nel tempo e ha caratterizzato le vicende della comunità. Oggi l'importanza della tradizione linguistica si riflette nella creazione di scuole di lingua tedesca.



## PILLOLE DI VIAGGIO

*A cura di Pierangelo Zaglio*

**N**el corso dell'itinerario stiamo cercando di immortalare i bei panorami del Trentino, la giornata è abbastanza serena e siamo alla ricerca della fotografia perfetta, che possa rappresentare la bellezza di queste fantastiche strade di montagna e l'entusiasmo che ci trasmettono. Appena dietro un'imponente pietra comincia una curva che sembra non finire mai. Sulla nostra destra si apre uno spiazzo su cui è posizionato un vecchio carrello da miniera e che si offre come balconata da cui ammirare una buona parte della valle sottostante e l'anfiteatro di pareti immobili che ci stanno di fronte. Serviranno alcuni scatti in discesa, in modo che diano la sensazione di un'uscita dal cielo e dall'immensità di questa valle. Cerchiamo un punto dove posizionarci per trovare la corretta angolazione e riusciamo a immortalare una piega eccezionale. Il Trentino è il luogo perfetto da ammirare in sella a una moto.

