

L'AVISIO

Non riceve alcun finanziamento pubblico

WWW.LAVISIOBLOG.IT

**UN PASSO "BALLERINO", DUE PONTI TIBETANI, UN FUORI MENU,
LE FESTE DEL LATTE E, PERCHÉ NO, UN TREKKING CON I LAMA**

Dove si coltiva L'ETICA



La cucina km zero non è una farsa. Lungo l'Avisio si produce di tutto: dallo zafferano all'agro di mirtillo, dal salmerino allo speck "gluten free".



Da anni ormai la cucina povera, e la cucina di montagna in particolare, sono state sdoganate e vengono universalmente considerate un valore aggiunto alla ricchezza della gastronomia italiana. E il fatto che la cucina del

Trentino - e quella di Fiemme e di Fassa in particolare - riscuotano tanto successo è dovuto non solo alla maestria degli chef sul territorio, non solo alle ricette tradizionali che da loro vengono rivisitate e impreziosite, ma anche dalla qualità degli ingredienti di base, prodotti con sani principi etici.

All'inizio della Val di Fiemme, a Capriana, c'è ad esempio chi coltiva lo **zafferano**, una produzione di nicchia che è il risultato di un esperimento pienamente riuscito. Grazie al microclima della zona, alla buona insolazione dei terrazzamenti e alla composizione del terreno sabbioso, questa zona si è rivelata adatta anche alla coltivazione di questi fiori così delicati. Altrettanto delicata è poi anche la procedura per ottenere il prodotto finito, solo in stimmi di qualità purissima, senza coloranti né conservanti, dal profumo intenso. Capriana e Mund, in Svizzera, entrambi sul 46° parallelo, sono i due posti più a Nord al mondo dove si riesce a coltivare lo zafferano. Cercate l'**Azienda agricola Barbugli**: troverete anche erbe officinali, fiori eduli, l'**agro di mirtillo** e l'**agro di lampone**. Questi ultimi si usano per condire insalate di frutta o verdura o per marinare e insaporire carni o pesce. Sono delicatissimi se abbinati a trota o salmone affumicato e regalano un aroma particolare ai formaggi freschi. Non sono pastorizzati, non hanno conservanti o coloranti, se si lasciano aperti continuano l'acidificazione. "A differenza dell'aceto - spiega il produttore **Elio Barbugli** - l'agro mantiene un'acidità bassa in modo che venga esaltato il sapore della frutta" (www.barbuglielio.it). Se, tra gli altri, all'**Agritur Nones a Castello** (tel. 0462 341124) si producono da molti anni vari tipi di **miele**, giù nel fondovalle a **Masi di Cavalese** sono le trote fario e i salmerini di fonte a fare la differenza. **Tullia della trocicultura Vinante** vi

spiegherà come vengono allevate in acqua di sorgente (servono due anni e mezzo per arrivare "alla taglia giusta"), tanto da essere partner di Slow Food.

Risalendo la vallata, chi è capace di apprezzare ogni genere di sapore deve fermarsi da L'Ones a Panchià che produce le uniche grappe autentiche della regione, senza usare coloranti né aromi artificiali. Massimo Donei, il titolare dell'azienda, va personalmente nel bosco a raccogliere, erbe, fiori e mirtilli per la produzione e le distribuisce in tutte le migliori enoteche della zona (www.grappalones.it).

Quando si arriva a Moena e si entra in Fassa, la valle si stringe ulteriormente, le montagne incombono sui villaggi e si riduce ulteriormente la possibilità di coltivare e produrre qualcosa. Eppure anche qui ci si può compiacere di prodotti locali d'eccellenza: l'Azienda agricola Soreie di Vigo riesce coraggiosamente a far crescere piccoli frutti come fragole,

ribes e lamponi con la tecnica dell'agricoltura biodinamica. Mentre sull'altro versante della valle, a Pozza di Fassa, si può trovare una macelleria/salumeria sui generis in mezzo al bosco, in località Aloch: la ormai famosa Vacanegra produce e vende direttamente tagli freschi e anche speck e salumi locali senza glutine né lattosio, realizzati interamente con le carni provenienti dall'allevamento di bovini e suini a 1.400 metri (www.lavacanegra.it).

Enrico Maria Corno



La tua casa, la tua tenda



Classica, moderna, a vetro, a pacchetto, per esterni... E per ogni tenda gli accessori più adatti.

Nel nostro negozio trovi tende e stoffe d'arredamento di ogni tipo, articoli tirolesi, complementi d'arredo, biancheria per la casa e l'esperienza di oltre 50 anni di attività, professionalità e competenza.

Cura del dettaglio e materiali di prima scelta sono le nostre priorità in ogni lavoro di tappezzeria.

TAPPEZZERIA TENDAGGI
VANZETTA

Ricordiamo la
detrazione fiscale del 65%
per le tende da sole

Via Nazionale, 115 - ZIANO DI FEMME (TN) - Tel. 0462571225 - francovanzetta@email.it