

IL VINO

## TRILOGIA CHIC

Quattordici ettari nel bel mezzo della viticoltura "eroica" della Val di Cembra, tra pronunciati declivi, pendenze spinte e audaci terrazzamenti, la famiglia Zanotelli ([www.zanotelliwines.com](http://www.zanotelliwines.com), tel. 0461 683131) ha saputo, in tempi recenti, anche grazie alla spinta innovativa della generazione più giovane, affermarsi con vini che fondono carattere ed espressione. Così a un Riesling 2010 tanto succoso e cristallino da non temere confronti con le migliori espressioni montane della tipologia, si affiancano un Kerner 2012 polposo, gustoso e aromaticamente pimpante, e un Pinot Nero 2010 giocato sulle sfumature varietali e sulla sottigliezza del tannino. Tutti e tre fanno parte della linea Le Strophe (la "strofa" è un rametto di salice verde usato per legare la vite al suo tutore) e costano in enoteca intorno ai 13 euro.

Massimo Zanichelli

## PESCHE IN AGRODOLCE

**Peschiole: a prima vista sembrano olive un po' più grandi. Invece, sono pesche. Più precisamente, una varietà di pesche nectarine raccolte al primo diradamento, prima della loro effettiva maturazione. I minuscoli frutti, privi di nocciolo, vengono conservati al naturale in agrodolce con un'esclusiva ricetta. Un procedimento artigianale, che non prevede utilizzo di conservanti o additivi chimici. Il gusto spazza: caratteristico di un frutto non maturo, ma ben equilibrato dalla soluzione in agrodolce. Croccanti, sfiziose, particolari, richiamano il successivo assaggio (e si finisce il barattolo!). Versatili e originali, adatte sia all'aperitivo sia ai contorni, si prestano anche alla preparazione di primi e secondi piatti. Una vera rarità, prodotta solo**

da Verticelli di Valrano Patenora. Acume imprenditoriale: trasformare l'inutilizzato in eccellenza gastronomica. L'azienda, guidata dall'agronomo Mario Parente, usa per le sue coltivazioni metodi di agricoltura integrata.

Alessandra Piubello



A DESTRA: SANT'APOLLINARE IN CLASSE, RAVENNA. SOPRA: LA VAL DI FEMME. A SINISTRA: IL BLUPUM

## Luoghi da scoprire di Giovanni Scipioni

# Alberi da adottare

C'è un bosco che suona nella Val di Fiemme in Trentino dove abeti rossi dalle straordinarie caratteristiche acustiche costituiscono le tavole armoniche di violini, pianoforti e organi. C'è un bosco dove ogni anno un artista viene invitato perché possa adottare un albero. C'è un bosco dove l'artista girerà tra gli alberi alla ricerca di nuove e insolite armonie e si fermerà su quello che riterrà più adatto alla sua musica e al suo passaggio armonico. Hanno attraversato queste vie del suono, nel corso degli anni, musicisti di chiara fama come Uto Ughi che ha adottato un albero di 230 anni, alto 40 metri, posto su un piccolo pianoro del bosco né troppo vicino né troppo lontano dagli altri alberi, quasi a voler dimostrare, sostengono in valle, di "voler godere della compagnia in modo riservato, senza disturbare". Come Mario Brunello che ha adottato un albero di 250 anni, 40 metri di altezza e un diametro a petto d'uomo di oltre 60 centimetri con "una chioma protesa verso il sole del mattino per godere di ogni alba" o come Salvatore Accardo. Quest'anno, il 13 agosto, toccherà a Franco D'Andrea, famoso pianista jazz. La sua passeggiata avrà un

palcoscenico naturale di primo ordine, montagne ad un passo dalle nuvole e alberi rossi pronti a far "rimbalzare" in un prossimo futuro le sue note musicali. L'"adozione" di un albero è l'occasione per raggiungere un luogo in grado di esprimere anche l'armonia della natura. Si parte da Predazzo, si percorre la Valmaggiore, valle secondaria che risale il Logorai e le sponde del Lago di Cece. Si sale su una stradina asfaltata molto ripida per poi arrivare ad una sterrata e pianeggiante fino ad una malga. Poi si lascia il pianeggiante e si torna a salire fino al lago Cece. Un percorso piacevole, in perfetta armonia.



## Invito in Romagna

Dai Musei San Domenico di Forlì alla Fortezza di San Leo, alla basilica di Sant'Apollinare in Classe. Sono ben 48 i siti a ingresso gratuito per chi acquista, in uno dei 50 punti vendita oppure online, la Romagna Visit Card. La tessera unisce tre province romagnole per una vacanza che consente di risparmiare, solo per gli ingressi, ben 215 euro, a fronte di un costo di soli 1,2 euro ([www.romagnavisitcard.it](http://www.romagnavisitcard.it)). Oltre alle gratuità, la card permette di avere anche sconti su prenotazioni alberghiere e ristoranti, noleggio biciclette, ingressi in parchi a tema, golf club e impianti termali, oltre a concerti e spettacoli, come quelli di Ravenna Festival. La tessera è valida per un anno e regala anche un assaggio dei sapori della Romagna, con il ritiro di un prodotto della gastronomia locale.

Luisa Taliento