

VINI

PREZZI MITI

In Trentino, Vallagarina indica il settore meridionale della Valle dell'Adige: inizia ad Avio, al confine con il Veneto, e termina a sud di Aldeno, sopra Rovereto. Il distretto è strategico nelle dinamiche del vino regionale: per la straordinaria intensità viticola (quasi 4 mila ettari a vigna) e per la presenza di ottimi produttori, tra cui spicca la Tenuta San Leonardo dei Guerrieri Gonzaga.

Storicamente legata alla coltivazione del Marzemino, la Vallagarina è da decenni terra affidabile soprattutto nel produrre rossi di estrazione bordolese, ovvero realizzati con un assemblaggio di cabernet sauvignon, cabernet franc e merlot. Una bottiglia capace di raccontarne le peculiarità a prezzi davvero miti è il Trentino Superiore Rosso Quattro Vicariati della Cavit di Ravina, che con l'edizione 2010 sfoggia carnosità e calore in sintesi dinamica.



Francesco Falcone

NOCI DA DOGI

“Pane e noce: mangiare da doge” recita un proverbio. I Valier sono discendenti di dogi veneziani che nel 1484 acquisirono la tenuta, tuttora di proprietà, bonificando queste terre polesane. Che le noci siano rimaste un tarlo fisso lo dimostra il fatto che l'agronomo Alberto Valier, dopo studi di approfondimento nel mondo, sia tornato a Borsea e nel 1991 abbia creato il primo noceto specializzato d'Italia (www.valier.it). Precursore nelle tecniche colturali, Valier punta a valorizzare questo frutto ricco di omega 3: le varietà Lara (dolce e delicata), Tulare (aromatica) e Chandler (saporita) raccolte sul campo, vengono anche trasformate in prodotti gustosi e unici. La filiera è completa: da una monocoltura

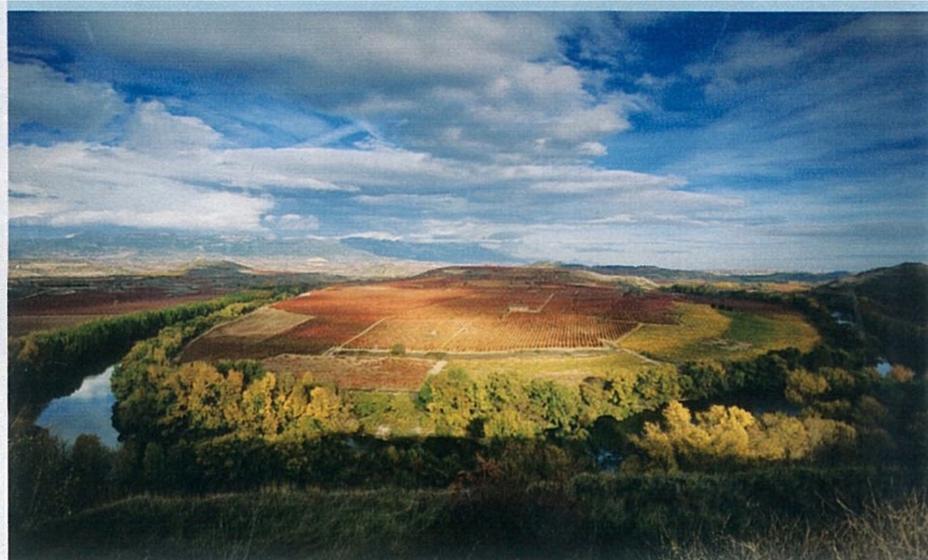
escono venti referenze, tra le quali spiccano, per originalità, quelle di noce verde, dolci o salate.

Alessandra Piubello



A DESTRA: LA RIOJA IN SPAGNA; TERMEROMA. SINISTRA: LIDO 84 A GARDONE RIVIERA

Luoghi da scoprire di Giovanni Scipioni A caccia di cieli e di stelle



Sono sempre di più i turisti delle stelle, quelli che con il naso all'insù vanno cercando nel grande specchio del cielo i punti luminosi sopra di noi. Numerosi sono i luoghi nel mondo dove la visione è ad “alta definizione” e che possono fregiarsi della certificazione “Starlight Tourism Destination”, fondazione nata per difendere il cielo come patrimonio mondiale. Sono luoghi dove, grazie alla totale assenza di inquinamento luminoso, il cielo appare più grande e più capiente. Si può andare in Cile, in Canada o in Nuova Zelanda. Ma se non vogliamo allontanarci troppo possiamo raggiungere il Portogallo o anche la Spagna e precisamente La Rioja, nel nord. La riserva delle valli dei fiumi Leza, Jubera, Cidacos e Alhama è uno dei siti più interessanti per osservare le stelle. La zona è famosa per i suoi vini, è collegata al Cammino di Santiago ed è ricca di monasteri. Bellissimi sono quelli di Suso e Yuso a San Millán de la Cogolla, patrimonio Unesco, dove furono scritte le prime parole in spagnolo. I boschi mediterranei, le alte montagne e scenari inaspettati costituiscono una base esaltante per poter alzare lo sguardo verso il cielo che spesso in questa zona è chiaro e trasparente. Lo spettacolo è di prima scelta. Questa terra sembra avere sospesa in cielo un'immagine di città celeste, proiettata dal nostro modo di essere turisti e viaggiatori, dalla nostra capacità di provare emozioni.

Prima le Terme e poi l'Oasi

Nel cuore dell'Oasi di Porto, riserva naturale del litorale romano, sono stati restaurati una serie di edifici degli anni Venti, che risalgono all'epoca della bonifica realizzata dal principe di Torlonia. Il risultato è il nuovo QC Termeroma, un'oasi di benessere fastosa, con piscine riscaldate a 37°, percorsi benessere, massaggi per rilassare il corpo e la mente. Si può dormire in una delle luminose camere dell'albergo, per svegliarsi presto e regalarsi una passeggiata nell'Oasi, magari raggiungendo il lago dove, in primavera, si può assistere al passaggio degli uccelli

migratori acquatici (da 119 euro a persona, con colazione e ingresso alla Wellness farm, tel. 06 6529444, qctermeroma.it). Ma è anche possibile trascorrere solo una giornata di benessere e relax, magari come complemento a una visita di Roma.

Luisa Taliento

