

Die perfekte Wunschliste: Trentiner Produkte der Saison



Trento Doc in Madonna di Campiglio - Rifugio Stoppani © Federico Modica



Olio di oliva extravergine del Garda Trentino © Marco Simonini

Trento, 24. November 2020. Öl des Gardaseegebietes, Trentingrana-Käse, Trentodoc-Sekt Metodo Classico und vieles mehr: Mit Ankunft der kalten Jahreszeit empfiehlt das Trentino besondere saisonale Produkte aus der eigenen Region. Die önologische Tradition des Trentino, eine echte Küche der Berge, die auf einfachen traditionellen Gerichten, kräftigen Aromen und Produkten basiert, die die klimatische Vielfalt des Gebietes repräsentieren, kann bei jedem Aufenthalt im Trentino erlebt werden.

Coffee-break in der Dolomitenregion!

Dass in den Dolomitentälern kein Kaffee angebaut wird ist klar, aber die Geschichte einer jeder guten Tasse Kaffee beginnt mit der Rösterei und den Röstzyklen, denen die Kaffeebohnen aus den entlegensten tropischen Ländern durch die geschickten Hände des Röstmeisters unterzogen werden. Zu den wichtigsten Fähigkeiten des Röstmeisters gehört das Zuhören und auch die Fähigkeit, die besten Produzenten für die ideale Mischung zu finden, damit die Sorte die im Endergebnis entsteht, unverwechselbar ist. In den Tälern des Trentino gibt es 5 handwerkliche Kaffeeröstereien, die alle Verkostungen und einen Direktvertrieb anbieten. Zu diesen zählt u.a. **I Druper**, ein winziges Unternehmen in **Zambana Vecchia**, einem kleinen Dorf in der Rotaliana-Ebene. Das Unternehmen möchte die Geschichte des Kaffees am Leben erhalten und die aromatische Seele die jeder Kaffee innehat, verfeinern. I Druper ist bekannt für eine Mischung, die gemeinsam mit Argemiro, einem kolumbianischen Landwirt kreiert wurde: Sie enthält durch den Röstprozess einige Akzente von reifen gelben Früchten, wie Pfirsich und Aprikose. Die süße des Kaffees erinnert an Vanillecreme und tropische Früchte wie Mango und Papaya.

Die Olivenbäume auf den Dächern der Welt

Unweit der hohen, ständig schneebedeckten Gipfel, ganz in der Nähe des Gardasees, sorgen die wohltuenden Brisen des Benaco für ein weltweit einzigartiges Mikroklima. Dort ist seit Jahrhunderten das nördlichste Olivenanbaugebiet der Welt beheimatet. **Agraria Riva del Garda**, die Ölmühle von Riva del Garda, ist eine Genossenschaft von etwa achtzig Olivenbauern. Diese arbeiten mit viel Leidenschaft und Hingabe an den Anbau- und Produktionsmethoden für die Herstellung des Olivenöls. Die Agraria ist für etwa 65% der Olivenproduktion des Garda Trentino verantwortlich. Dabei werden über tausend Zentner natives Olivenöl produziert, von denen 150/200 Zentner das Zertifikat **DOP Garda Trentino** tragen. In der Verkaufsstelle des Unternehmenssitzes in Riva del Garda ist es möglich, alle in der Produktion befindlichen Öle zu verköstigen.

Der „Käse mit dem Berg in seinem Herzen“

Die Geschichte des trentiner Käses beginnt im Jahr 1926, mit der Begegnung eines Käasers aus Rumo und einem Mädchen aus Mantua. Der **Trentingrana** wird heute in 17 Käsereien der Region. Bekannt für seinen einzigartigen Geschmack ist er in verschiedenen Reifegraden erhältlich. Traditionell wird er mit Honig und Senfsoße genossen und weist in dieser neuen Variante ein Bukett auf, das insbesondere bei einer frisch angebrochenen Form einen reichen, komplexen, aber nie zu würzigen Geschmack freisetzt. Erworben werden kann die Version „30 Monate“, zusammen mit den anderen Sorten kürzerer Reife, in allen Unternehmensstandorten der 16 Sozialen Molkereien, die dem durch das Gütesiegel „Gruppo Formaggi del Trentino“ (Gruppe Trentiner Käse) vereinten Konsortium angehören und in beinahe allen Tälern zu finden sind.

Der Geschmack des Trentino in einem Glas

In einem Glas Trentiner Wein findet man ein ganzes Trentiner Gebiet wieder: die Winde, die verschiedenen Täler und mit noch ein wenig mehr Phantasie auch die Leidenschaft und Hingabe derer, die sich im Laufe der Jahreszeiten um die Weinberge kümmern. Der **Trentodoc** gehört zur Identität der Trentiner. Der Schaumwein Metodo Classico, der zwischen den Alpen und dem Gardasee entsteht ist heute weltweit bekannt. Um mehr über die 55 Sekthäuser und 175 Etiketten zu erfahren, hat das TrentoDoc-Institut, das sich weltweit mit der Förderung der Kollektivmarke befasst, kürzlich die **Trentodoc-App** eingeführt. Zum guten Allgemeinwissen gilt es, die drei wichtigsten einheimischen Rebsorten des Trentino zu kennen: Das ist der Nosiola und der Teroldego Rotaliano unter den Weißweinen und der Marzemino unter den Rotweinen.

Passendes Bildmaterial unter: <https://bit.ly/3pptatn> (bitte Copyright wie im Dateinamen angeben).



Über Trentino:

Das Trentino, im Norden Italiens gliedert sich in vierzehn touristische Gebiete und erstreckt sich von den Dolomiten, die seit 2009 als UNESCO-Weltnaturerbe zählen, bis hin zum Nordzipfel des Gardasees mit der Stadt Riva del Garda. Neben den historischen Städten Trento und Rovereto besticht Trentino vor allem mit seiner vielseitigen Natur – rund 30 Prozent der Gesamtfläche bestehen aus Naturschutzgebieten. Mediterrane Temperaturen am Wasser und alpines Klima in den Bergen: Die abwechslungsreichen Wetterbedingungen machen Trentino zu einem idealen Reiseziel für Natur-, Kultur- sowie Sportliebhaber.

Weitere Presseinformationen:

Die aktuelle Pressemappe gibt es auch auf: www.visittrentino.info/de/presse/pressemappen

Pressekontakt:

Trentino Marketing
Paola Pancher & Cinzia Gabrielli
Tel: +39 0461 219 310
press@trentinomarketing.org

Pressekontakt:

BZ.COMM
Neslihan Agirkaya & Yeseul Park
Tel: +49 (0) 69 256 28 88 27
trentino@bz-comm.de