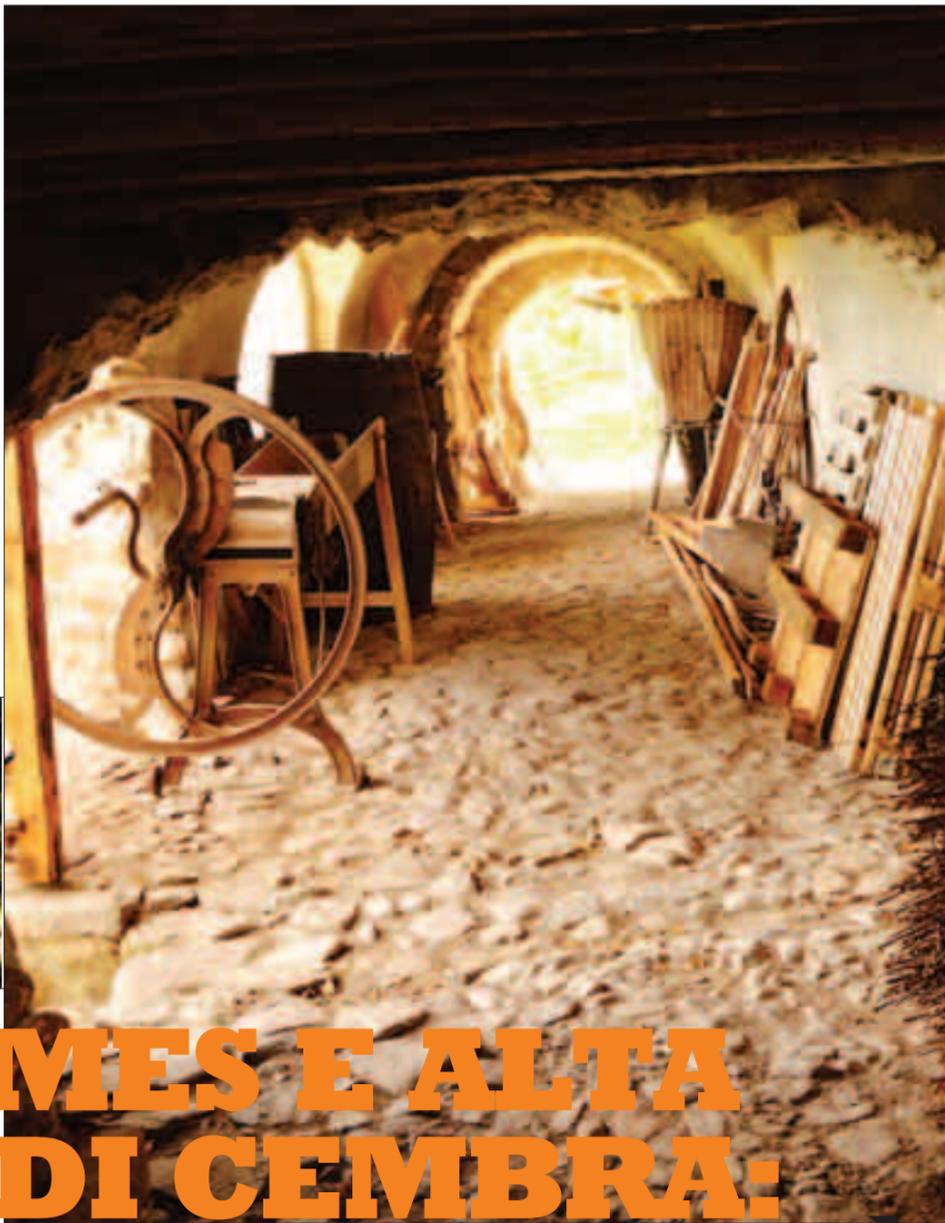
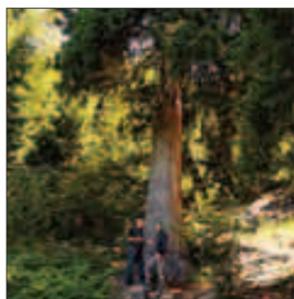


QUESTO PICCOLO PAESE TRENTINO SI È DISTINTO IN QUESTI ANNI PER LA STRAORDINARIA ATTENZIONE ALLA SOSTENIBILITÀ AMBIENTALE. TANTO DA MERITARSI IL TITOLO DI PIÙ PICCOLA CITTÀ SLOW AL MONDO



GRUMES E ALTA VAL DI CEMBRA: TERRA DI LIBERTÀ

La libertà ha un prezzo ed è quello dell'autonomia. Grumes, comune libero dell'alta Val di Cembra, è diventato una sorta di scuola di pensiero del turismo e dell'economia sostenibile. Una storia che vede come protagonista la caparbietà di una popolazione da sempre avvezza alla fatica e spesso catapultata dagli eventi a percorrere le strade del mondo in cerca di fortuna. È così che possiamo trovare grumesani in Francia e in tante altre parti dell'Europa e del mondo coinvolti nelle stagioni delle emigrazioni dei decenni scorsi. Oggi questo comune cerca di recuperare sia il territorio, sia la sua memoria storica per inserirsi nei nuovi flussi del turismo intelligente che vede nell'ambiente il suo primo alleato. Per questi motivi sono stati recuperati vecchi sentieri dedicati ai mestieri di una volta, antiche segherie

veneziane come vecchi mulini e fucine. Lungo il corso dell'Avisio, in fondovalle, è stato costruito un nuovo ponte pedonale in legno che sostituisce quello abbattuto dall'alluvione del '66. Altri percorsi tematici e sentieri collegano la parte fluviale con le foreste d'altura e la montagna passando per i tanti tesori naturalistici inseriti nella rete delle riserve dall'alta valle. La puntata di Girovagando si apre nello splendido scenario del Lac del Vedes, un biotopo di primaria importanza per la flora e la fauna acquatica che si sviluppa sopra un'antica torbiera dove si rispecchiano specie floristiche di inestimabile valore e bellezza. Con Pio Rizzoli, storico ed infaticabile animatore dei progetti di sviluppo di questa comunità, percorriamo i sentieri e le piste forestali di Grumes fino

ad abbracciare, (usiamo proprio questa parola) il patriarca di questi magnifici alberi. Stiamo parlando del Pec del Pegolotun abete rosso di dimensioni monumentali che a fatica riusciamo a circoscrivere in tre con le braccia. Dopo una sosta al rifugio Potzmauer e al ristorante El casel dei masi siamo di nuovo in pista per prendere visione delle ultime novità. Proprio sopra l'abitato facciamo la visita del nuovo percorso sensoriale. Un itinerario da fare a piedi nudi camminando nel bosco lungo una pista attrezzata per conoscere in prima persona le sensazioni primitive di un contatto con la natura attraverso il tratto sassoso, muschioso, refrigerato dall'acqua e sostenuto dalle assi di legno. Natura e agricoltura sono i punti di forza di questa località che grazie al nuovo

ostello e al nuovo punto informativo e promozionale del territorio è riuscita a caratterizzarsi come una meta ambita dagli amanti del camminare e della vacanza attiva. Fra le novità dell'estate c'è anche un fitto programma che parte proprio dalle radici per inventare e proporre una nuova idea di futuro. All'interno del calendario estivo viene dato ampio spazio alla musica in tutte le sue articolazioni: dal folk al rock, dalla classica ai cori popolari. Fra manifestazioni gastronomiche ed escursioni naturalistiche, fra momenti formativi e culturali di alto pregio, la vacanza a Grumes assume i tratti di una vacanza alpina all'insegna della qualità. Un ragionamento e una proposta che sappiamo farà molto bene sia alla Valle di Cembra che a tutto il Trentino.

VINO D'ALTA QUOTA

ZERO INFINITO



Il Comune Libero di Grumes ha attivato negli ultimi anni molti progetti di riqualificazione del territorio, divenendo tra l'altro un esempio celebre di Città Slow. Un progetto legato alla viticoltura ha visto il forte coinvolgimento della cantina Pojer e Sandri. Nel 2007 la cantina di Faedo ha infatti bonificato un vigneto abbandonato negli anni 50, posto a circa 800-900 metri, circondato da 50 ettari di bosco. Ha piantato viti interspecifiche: incroci ottenuti da attenti studi lunghi 80 anni tra Germania Francia e Russia e che risultano resistenti a molte delle più diffuse malattie della vite (peronospora e oidio). Il risultato è una vigna che non ha bisogno di alcun tipo di trattamento. Zero fungicidi quindi e zero insetticidi, visto che l'unica tecnica utilizzata è quella della confusione sessuale. La lavorazione in cantina è altrettanto pulita ed evita totalmente solforosa, chiarificanti, antiossidanti. Dal vitigno Solaris nasce così lo Zero Infinito, un vino dalle caratteristiche uniche, bianco frizzante, ovviamente biologico, che se vogliamo è un vino ancestrale, che ricorda i vini ruspanti che un tempo preparavano i contadini. E' proposto in bottiglie completamente trasparenti, con il tappo corona, e ciò che colpisce è la consistente presenza di lieviti, acidi organici e cremor tartaro sul fondo, che suggeriscono di assaggiare il vino in due modi diversi: lo si può scaraffare e tenere piuttosto "limpido" oppure agitare bene prima di aprirlo per degustarlo in versione torbida. La scelta è poi soggettiva, alcuni apprezzano di più la versione torbida, più corposa (perché contiene i lieviti sciolti), altri la versione limpida, più leggera. L'ultimo consiglio che arriva dai produttori è una vera prelibatezza: i lieviti residui, sul fondo della bottiglia, sono un ottima base per la preparazione del risotto "con i fondi"!

A4053091

NATURA
ARTE
CULTURA
TRADIZIONI
ENOGASTRONOMIA
in TRENTINO

Girovagando
in Trentino

www.girovagandointrentino.it

TUTTI I GIORNI alle 19.45 su

telenuovo

CANALE 10

Martedì - Giovedì - Venerdì su

TELEPACE

CANALE 14