

Forti nella tradizione

La “TerradeiForti” si sta rivelando una meta turistica ideale per tutti, dalle famiglie, agli escursionisti, dai buongustai agli appassionati di canoa e rafting

Il viaggiatore che da nord si spingeva verso la città di Verona, si trovava a passare per una terra affascinante, fatta di monti, colline, canyon, castelli e vigneti, accanto al sinuoso strisciare del verde Adige. Questa è tuttora la strada principale che collega la nostra provincia al Trentino e anche oggi l’incanto e la suggestione di questo territorio sono immutati, tanto che molti, dopo un primo passaggio, da viaggiatori si trasformano in turisti. Tanto più che la “TerradeiForti” custodisce preziosi frutti: salumi, formaggi, ma soprattutto vini prodotti da vitigni autoctoni sapientemente valorizzati. Ce ne parla Rita Zanoni, presidente della Strada del Vino e dei Prodotti Tipici di questo territorio.

Come presentare la TerradeiForti?

Terradeiforti è una piccola area

D.O.C. che si estende tra il Veneto e il Trentino. Comprende i comuni di Rivoli Veronese, Brentino Belluno, Dolcè e Avio per oltre 1.300 ettari di superficie vitata. Le numerose fortificazioni austro-ungariche (tra tutte cito il forte di Rivoli) hanno dato il nome a questa terra, da sempre via di comunicazione, zona di frontiera e territorio dalla lunga tradizione enologica.

Abbiamo, infatti, la fortuna di avere dei prodotti tipici come l’Enantio e il Casetta, vitigni autoctoni che stanno conoscendo una forte valorizzazione. Costituiscono oggi una ricchezza del territorio: erano finiti quasi in estinzione quando, negli anni Settanta/Ottanta, molti viticoltori erano passati alla coltivazione di vitigni internazionali come il Pinot Grigio, molto richiesto sul mercato mondia-





le. Un pugno di aziende decise di recuperare i vecchi vigneti, alcuni dei quali hanno oltre il secolo di vita, e così, dal 2000, Enantio e Casetta vengono vinificati in purezza. In seguito, anche altre aziende hanno cominciato a credere nello sviluppo di questi vini tradizionali.

Ci parli di questi due vini...

Si tratta di due vini rossi. L'Enantio ha la particolarità di essere vendemmiato tardi, in ottobre, anche se il mutato fattore climatico sta anticipando i tempi. Il vitigno deve essere controllato per limitarne la produzione poiché molto vigoroso; non necessita di molti trattamenti, essendo un vitigno rustico e resistente. Dopo la vendemmia e la vinificazione, viene messo a "riposare" in barrique, un trattamento per renderlo più morbido.

Si ottiene un vino molto corposo, da abbinare a piatti importanti come la selvaggina, oppure a formaggi stagionati. Con questo vino, il caseificio di Sabbionara, socio della Strada del Vino e dei Prodotti Tipici, produce un formaggio affogato molto particolare (vedi foto sotto a sinistra, ndr).

Il Casetta ha una storia dal sapore della leggenda: recuperato e sottratto all'abbandono al quale pareva destinato per far spazio alle più redditizie tipologie internazionali, è stato iscritto nel Registro nazionale delle varietà autorizzate alla coltivazione solo recentemente, nel 2002, legittimandone così l'esistenza e la sopravvi-

venza. Ad oggi, il Casetta ha una produzione che rimane orgogliosamente di nicchia e che permette di produrre un vino di grande affinità col territorio di provenienza.

La Strada Terradeiforti è del Vino ma anche dei Prodotti Tipici...

L'associazione Strada del Vino e dei Prodotti Tipici Terradeiforti è nata nel 2004, inizialmente quasi solo con le cantine, poi pian piano si è sviluppata con l'adesione di trattorie e ristoranti della zona, bed&breakfast e vari produttori. Oltre al già citato affogato all'Enantio, che ha ricevuto parecchi riconoscimenti, abbiamo gli "sfizzi di Zorzi", grissini artigianali particolarmente leggeri e friabili, prodotti dal grissinificio Zorzi, mentre il salumificio Effebe di Volargne prepara un originale "salame Terradeiforti". Tra gli operatori c'è anche un ricercatore di tartufi del Baldo. Molto attivi sono i ristoratori che propongono menù a tema stagionale e menù particolari in occasione di eventi legati al territorio.

Quali strategie state portando avanti per far conoscere il territorio?

Siamo impegnati in molte manifestazioni organizzate dalla Regione Veneto, senza contare che ogni singola azienda della Strada del Vino si attiva per partecipare a varie manifestazioni in ambito locale e non. Intendiamo fare squadra, intrecciando in modo sinergico i fattori ambientali, produttivi e turistici. Abbiamo la





fortuna di avere sul nostro territorio il castello di Sabbionara e i numerosi forti, che offrono una attrattiva turistica particolare, oltre alla maratona di canoa-kayak TerradeiForti, famosa a livello mondiale. Nel complesso parliamo di territorio molto particolare, stretto attorno ad una vallata straordinaria. Lo scoglio da superare è la distanza dai flussi turistici “tradizionali”. Il nostro obiettivo è quello di riuscire a far arrivare qui il turista, non solo di passaggio. Dobbiamo riuscire a comunicare che non lontano dal Lago di Garda, tra le città di Verona e Trento, c’è un territorio dove è possibile trascorrere una giornata piacevole, di silenzio, natura, sport e prodotti tipici.

Qual è la personalità di questo territorio?

La TerradeiForti è sempre stata una zona di passaggio e di frontiera, di conseguenza la mentalità era piuttosto chiusa, guardinga. Da qualche anno, il Consorzio di Tutela Vini TerradeiForti porta avanti

un progetto dal titolo molto esplicativo: “da frontiera a cerniera”; per sottolineare la funzione di collegamento tra la zona del Veneto e del Trentino. Anche per questo, oggi, la visione degli abitanti è molto più aperta.

C’è anche un consorzio...

Sono collegate al Consorzio di Tutela Vini TerradeiForti dodici cantine, tra le quali la cantina sociale di Avio che ha circa 500 soci. Il Consorzio

tutela e promuove la produzione dei vini autoctoni già citati, quali caratteristica distintiva e di qualità di quest’area vitivinicola, capace di esprimersi con grandi vini rossi, che nulla hanno da invidiare ad altre produzioni doc, se non la notorietà...

Ci parli un po’ di lei...

Sono nata a Verona, ma ho sempre vissuto a Brentino. Difficilmente mi sposterei da qui, sono affezionata al territorio, lo vivo intensamente e ne traggono emozioni particolari. Anche per mio figlio, Gabriele,





che ha 10 anni, preferisco questa dimensione molto più “umana”.

La mia famiglia ha un'azienda agricola, “La Prebenda”. Il nome deriva dall'acquisto, parecchi anni fa, del terreno di una parrocchia: sul muro di cinta c'era scritto “la prebenda” termine che identificava i terreni della curia che servono al mantenimento delle parrocchie. Ai miei genitori piacque molto questo nome e vollero usarlo per la cantina.

Io mi dedicavo, insieme a mia sorella Chiara, alla gestione di un negozio di generi alimentari. Quando nel 2000 abbiamo cessato l'attività, abbiamo iniziato entrambe a lavorare con nostro fratello Paolo in cantina. Attualmente possediamo circa 20 ettari di vigneto; produciamo in maggior Pinot Grigio, poi Marzemino, vino decantato da Mozart, Moscato, Chardonnay, l'Enantio Terradeiforti doc, il Valdadige rosso e il Valdadige bianco doc, quindi tutta la gamma dei vini tipici locali. Produciamo anche due passiti, uno di Enantio e uno di Chardonnay.

Vogliamo terminare con un invito ai lettori?

Una visita al nostro territorio può regalare piacevolissime sorprese, sia dal punto di vista paesaggistico che gastronomico. Un consiglio in particolare è quello di provare a fare una discesa in gommone: la prospettiva del territorio visto dal fiume Adige vi incanterà!

Strada del Vino e dei Prodotti tipici **Terradeiforti**

Cantine

Az. Agr. **Donatoni** - Rivoli Veronese

Az. Agr. **Molino** - Dolcè

Az. Agr. **Albino Armani** - Dolcè

Az. Agr. **La Prebenda** - Brentino

Az. Agr. **Cristini** - Peri di Dolcè

Az. Agr. **Roeno** - Belluno Veronese

Viticoltori in Avio - Avio

Az. Agr. **Maso Roveri** - Vò Sinistro Avio

Az. Agr. **Letrari** - Rovereto

Trattorie e agriturismo

Trattoria **Al Ponte** - Belluno Veronese

Trattoria **Castelbarco** - Sabbionara d'Avio

Ristorante Enoteca **alla Corte** -

Peri di Dolcè

Ristorante Albergo **Olivo** - Rivalta

di Brentino Belluno

Agriturismo **Al Molino** - Dolcè

Agriturismo **La Colombara** -

Gaium di Rivoli V.se

Agriturismo **La Ca'** - Ossenigo di Dolcè

Albergo **Belvedere** -

Rivalta di Brentino Belluno

Produttori

Salumificio **Effebi** - Volargne di Dolcè

Panificio **Zorzi** - Belluno Veronese

Caseificio Sociale **Sabbionara** -

Sabbionara d'Avio

Strada del Vino e dei Prodotti Tipici **Terradeiforti**

Via Brennero, 30 - 37020 Peri di Dolcè (VR)

Tel. 045 7270521 - Fax 045 7270520

info@terradeiforti.it - www.terradeiforti.it