

casaviva

da copiare

**AUTUNNO IN CASA:
DEE PER RICEVERE
DECORARE A TEMA**

**legno&lana
100 mq comodi,
caldi e glamour**



**GRANDE
CONCORSO:
DISEGNA IL TUO
TAPPETO IDEALE**



speciale

WELLNESS

anche a casa una mini-spa: quanto costa, quanto consuma, quanto spazio occupa, a chi fa bene

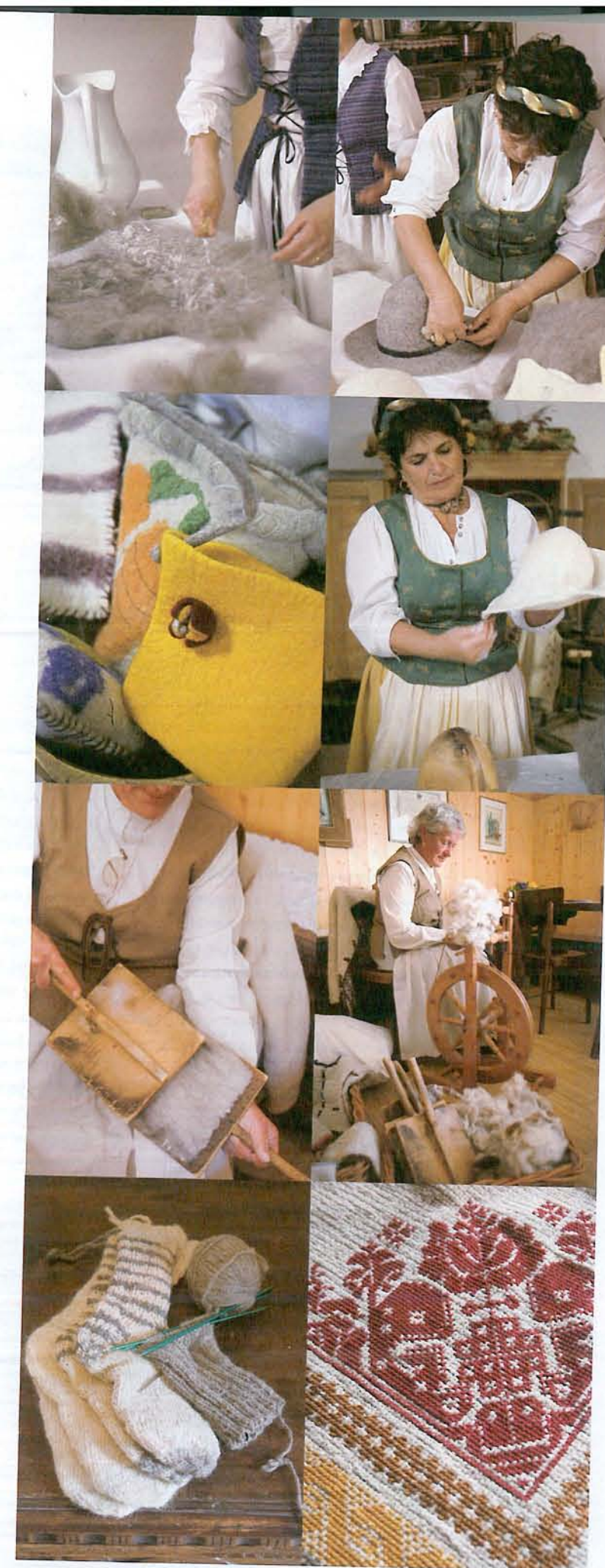


Una volta quello del **mastro frustaio era un mestiere fiorentino**: nella sola città di Taio (TN) ce n'erano addirittura 21. Oggi a fabbricare manici di frusta è rimasta solo l'azienda artigiana Tamè - Bertagnoli (foto in alto, a Taio, TN, tel. 0463/46.83.72). Rocco Tamè ci spiega che si usa legno di bagolaro, essenza particolarmente resistente e flessibile (a sinistra si vede lo scarto, che è sempre molto, del legno lavorato). Ogni manico è costituito da quattro segmenti di legno, **attorcigliati tra loro con l'aiuto del vapore** (foto accanto), in misure che variano da 50 cm a 1 metro e mezzo di lunghezza. Il legno viene sempre spaccato con dei cunei, a mano e nel senso della nervatura per non spezzarlo. I manufatti pronti sono esportati per lo più in Germania, ma li acquistano anche a Roma e a Napoli: qui i frustini sono usati come corredo alle carrozzine che portano a passeggio i turisti. La terza foto mostra i cerchi, sempre di bagolaro, con cui vengono tenuti insieme i fasci di legno da lavora-

re. In fondo a destra, Rocco Tamè al lavoro nella sua bottega. Nella fila in basso si vedono invece **le stufe a olle, una produzione artigianale secolare** del comune di Sfruz: iniziano a fabbricarle nel '500 alcuni ceramisti di Faenza fuggiti dalla loro terra e arrivati qui, portando la loro maestria nell'arte della maiolica. Si tratta di **grandi stufe caratterizzate da rivestimenti di maiolica policroma**, capaci per la particolare fattura di trattenere a lungo il calore. In tutto il Trentino è rimasto un solo artigiano in grado di costruirle: Ferruccio Marinelli (a sinistra la sua bottega "Arte Restauro", Vervò, TN, tel. 0463/46.32.31), che si occupa anche di restaurare quelle antiche. Alcune (ultime due foto) hanno mantenuto **un particolarissimo colore verde**, detto "verde sfruz", a base di piombo. Da poco le Stufe a Olle di Sfruz hanno ottenuto la certificazione Doc; ed esiste l'Associazione culturale Antiche Fornaci di Sfruz (tel. 0463/53.65.18), nata per diffonderne e conservarne la tradizione.

Val di Non: GLI ARTIGIANI

Tutte le foto qui a destra si riferiscono all'associazione "Comitato della Charta della Regola", nata 18 anni fa a Cavareno (TN) con l'intento di organizzare un festeggiamento di paese. E poi cresciuta fino a diventare un interessantissimo veicolo di conoscenza di mestieri antichi. La Charta della Regola era l'ordinamento che organizzava, dal 1000 fino al 1800, la vita di tanti paesi, dall'uso dell'acqua al taglio del bosco; leggi spesso orali, e più tardi scritte. Francesca Malench e le sue collaboratrici riscoprono l'ordinamento antico di Cavareno, nasce in loro la voglia di recuperare e celebrare storia e radici del loro paese, e per farlo organizzano la festa di cui parlavamo prima. Poi decidono di ampliare questa passione: chiedono alle donne più anziane di insegnare loro mestieri quasi dimenticati, dalla filatura della lana al tombolo, alla preparazione di saponi delicati con una ricetta antica, alla lavorazione del vimini. Li imparano, e a loro volta li insegnano, a chi si rivolge alla loro associazione, in paese, ma anche durante corsi itineranti (il 13 dicembre saranno vicino a Milano): in queste occasioni sono sempre vestite con gli abiti tradizionali, come in queste foto che le ritraggono all'opera. Le prime quattro dall'alto si riferiscono alla lavorazione del feltro: la lana non filata viene bagnata e poi modellata con le mani fino a farne abiti, cappelli e anche bijoux. Le due foto in terza fila si riferiscono alla filatura della lana: prima il fiocco (ossia la lana tosata e pulita) viene pettinata con uno strumento di legno (a sinistra), e poi filata (a destra). Nella fila in basso, a sinistra calze fatte con questa lana; e a destra un lavoro a punto croce. Informazioni: tel. 463/83.22.27, sito www.cavareno.org.





Val di Non: LE MELE

Qui sopra, a sinistra, la raccolta delle mele in Val di Non: si colgono, a mano e una a una, tra la metà di settembre e la metà di ottobre. Accanto, un particolare dei vasti campi coltivati a meleto; i grossi alberi sono rimasti pochi, perché producevano frutti meno gustosi rispetto alle coltivazioni su alberi più bassi e ravvicinati; quest'ultima soluzione infatti permette alle mele di prendere tutto il sole possibile, e di migliorare il sapore. Anche la produzione è più abbondante: in un ettaro coltivato a filari ci stanno 3.300 piante, contro i 500 grandi alberi di una volta. I teli che vedete sopra sono antigrandine, e vengono stesi nelle zone in cui esiste

questo rischio. Le mele Melinda contrassegnate dal marchio Dop devono avere, oltre a un calibro particolare e a un sapore eccellente, anche un aspetto perfetto (terza foto, un particolare). Ma cosa succede dopo la raccolta? Le mele confluiscono tutte alle cooperative del consorzio Melinda, dove si conservano in celle frigorifero: a chiusura ermetica, buie e sature di anidride carbonica. Tenute in queste condizioni ottimali, dopo 14 mesi dalla raccolta sono ancora perfette. Fra tutte le cooperative Melinda, sei sono preposte anche a selezione e confezionamento. La selezione serve proprio a facilitare il confezionamento, che, per legge, deve riunire mele

uniformi per colore e calibro. Funziona così: le mele vengono trasportate in acqua, in modo da non ammaccarsi, fino alla selezionatrice. È una macchina che pesa ogni mela e di ciascuna scatta 74 foto: la risultante determina a quale fra 64 tipologie previste la mela appartiene. Uscita dalla selezionatrice (in basso a sinistra), la mela è già incanalata nella corsia numerata a cui appartiene. Accanto, mele Red Delicious vengono confezionate in vassoi da quattro; nella penultima foto, i bollini Melinda applicati su ogni frutto; e a destra i magazzini di permanenza dove le mele, pronte per essere distribuite nei punti vendita, restano al massimo 12 ore.



Bruno Sicher è proprietario e chef del Pineta Hotels (tel. 0463/53.68.66), un albergo strutturato come un piccolo villaggio, circondato solo dalla natura. Siamo andati a trovarlo e ci ha cucinato uno strudel fatto secondo tradizione: nelle foto sopra potete vedere le fasi della preparazione. **Per due strudel gli ingredienti sono:** g 250 di farina, 2 uova intere, 1 goccio di vino bianco (o di grappa, o di latte), 1 cucchiaino di olio extra vergine di oliva, 1 pizzico di sale, g 50 di zucchero più un'altra spolverata per il ripieno, circa kg 2 di mele Renette Canada o Golden Delicious, uvetta, pinoli, cannella, un po' di burro, zucchero a velo. In alto, da sinistra: impastate un uovo con farina, olio, zucchero, e vino bianco o grappa se volete una pasta più croccante, latte se la preferite più morbida. Lasciate riposare l'impasto per 10-15 minuti avvolto nella pellicola o in un telo. Intanto affettate le mele sbucciate e private del torsolo. La ricetta tradizionale ri-

chiederebbe le Renette, più acide, ma ormai - spiega lo chef - il palato moderno è abituato al gusto dolce, perciò si usano di più le Golden. Aggiungete alle mele l'uva sultana ammollata nella grappa, i pinoli, un po' di zucchero e la cannella. **Tirate la pasta sottilissima**, e se non siete pratiche appoggiatela su un telo da cucina per facilitare la successiva operazione di arrotolamento. Disponete **la farcia su tutta la sfoglia, lasciando solo un bordino libero**. Quindi (seconda fila, da sinistra) arrotolate la pasta e poi disponetela su una placca imburrata o oliata. Sbattete l'uovo rimasto e spennellate con questo la superficie del dolce; mettete in forno a 180° e lasciate cuocere per 25 minuti. Servitelo spolverato con zucchero a velo e preferibilmente tiepido. **È perfetto come fine pasto**, e potete accompagnarlo con una crema inglese calda. Se volete altre informazioni, ma anche altre ricette, visitate il sito dell'hotel: www.pinetahotels.it.

in Val di Non regnano LE MELE DOP

In primavera le fioriture dei meli vestono la valle di bianco. E in autunno i rami vengono alleggeriti dai frutti che il sole ha fatto maturare e reso speciali. Sono loro il biglietto da visita di questa parte del Trentino. Che riserva belle sorprese: come le antiche attività artigiane, coltivate con grande passione e piglio moderno.

Servizio di Cristina Gigli - Foto di Giandomenico Frassi - Testo di Laura Minetto

«A fine ottobre finalmente i meli della Val di Non si acquietano: i rami che fino a poco tempo prima erano piegati dai frutti maturi, e quasi chiedevano di essere alleggeriti, ora possono distendersi, perché la raccolta delle mele è finita. E il ciclo può ricominciare». Così ci parla delle "sue" mele Luca Granata, direttore generale del Consorzio Melinda, il più grande produttore italiano di mele. Qui confluiscono i raccolti di circa 5.200 coltivatori, e ogni anno il bollino Melinda viene applicato su circa un miliardo e mezzo di mele, di 10 varietà diverse. Le migliori, di prima qualità o qualità extra fra le varietà Golden Delicious, Red Delicious e Renetta Canada, e che sottostanno alle norme imposte dal disciplinare di produzione, dal 2003 **possono vantare il marchio Dop** (Denominazione d' Origine Protetta). Conoscere il processo di produzione delle mele, da quando maturano sugli alberi a quando le portiamo a casa, aiuta a rendersi conto di tutto il lavoro e l'attenzione che stanno dietro ogni singolo frutto; di come agronomi e coltivatori facciano attenzione **a far prendere ai frutti tutto il sole possibile**, a far loro raggiungere il giusto punto di maturazione, a fare in modo che non si ammaccino. E infine a conservarle nel migliore dei modi, e poi confezionarle per calibro e colore in modo che possiamo comprarle proprio così come ci piacciono... Nelle pagine successive vi presentiamo alcune fasi della produzione. Così affascinante che al centro visitatori Melinda **arrivano ogni anno circa 40 mila persone** (se volete informazioni potete contattare Mondo Melinda, tel. 0463/46.92.99, www.melinda.it). **Le gite in**

questa valle sono incoraggiate anche dalle iniziative che vengono proposte soprattutto nella stagione della raccolta. Come "Pomaria" (che quest'anno si è svolta il 10 e 11 ottobre a Casez di Sanzeno, TN): si può assistere e in alcuni casi partecipare alla raccolta delle mele, visitare i frutteti, fare merende a base di strudel e passeggiate. O come **"Gli antichi sapori della Valle di Non"**, manifestazione enogastronomica che si tiene **dal 9 al 25 ottobre**, occasione per assaggiare i piatti della tradizione di queste montagne reinterpretati dai cuochi di alcuni fra i migliori ristoranti locali. Ma la Val di Non non è certo solo le sue mele. Nel nostro giro tra i frutteti e le aziende agricole abbiamo attraversato piccoli paesi della provincia di Trento che ci hanno incantato per la loro ospitalità. Oltre che per la passione e l'efficienza con cui tanti **mestieri antichi vengono ancora praticati** (in alcuni casi riscoperti dopo un serio lavoro di ricerca), e portati avanti con piglio moderno. Qui si continuano a costruire le tipiche e rinomate stufe di maiolica; e c'è un comitato che organizza corsi in cui si imparano attività manuali quasi scomparse, come la cardatura e filatura della lana. Abbiamo incontrato nella sua malga un giovane allevatore di capre che fa da solo, e vende a chi va a trovarlo, gustosi formaggi. E aziende che applicano tecnologie avanzate ad attività apparentemente semplici come l'essiccazione delle mele, o la produzione del sidro. Un grande chef si è poi reso disponibile a spiegarci passo passo come si fa uno strudel che si rispetti. Ve li presentiamo tutti nelle pagine che seguono.

Nella pagina accanto alcune foto scattate in paesi della provincia di Trento, in Val di Non. In particolare, in alto a sinistra un pavimento di legno intarsiato: la lavorazione del legno è una specialità trentina. Accanto, facciate di case: capita che in questi paesi di origine antica le case conservino all'esterno begli affreschi. In seconda fila, la prima e terza foto ritraggono scorci di Fondo; nella seconda, la chiesa dei Santi Fabiano e Sebastiano a Brez, e in fondo la valle con i meli carichi di frutti. In terza fila, nella seconda foto, una facciata con un antico affresco, a Fondo. Accanto la raccolta delle mele, immagine molto familiare da queste parti; alla fine, la facciata di un palazzo nobile a Brez. In ultima fila una veduta del lago di Santa Giustina, e accanto uno scorcio del piccolo paese di Don. Per la realizzazione di questo servizio si ringraziano l'Azienda per il Turismo Val di Non, Fondo (TN), tel. 0463/83.01.33, www.visitvaldinon.it, e il Consorzio Melinda (Cles, TN, tel. 0463/67.11.11).





Val di Non: LE SPECIALITÀ

Qui sopra, le prime tre foto da sinistra si riferiscono alle mele essiccate preparate nell'azienda A. D. Chini, a Cles (TN, tel. 0463/60.02.67), in cui si producono anche snack, barrette, mousse e gelatine al cucchiaino, tutto a base di mele Melinda. Le mele da essiccare vengono calibrate, per inviarle al pelamele di competenza (a sinistra); poi vengono passate al metal detector, per essere sicuri che non ci siano frammenti estranei, per esempio pallini da caccia. Quindi tagliate a rondelle, cubetti o spicchi, e immerse in un bagno antiossidante. Vengono fatte passare in un tunnel di preessiccazione, che toglie il 30% dell'acqua con aria calda, e poi nell'essiccatoio vero e proprio.

Eventuali impurità o frammenti di etichetta vengono eliminati da getti di aria compressa; un'altra passata al metal detector, e finalmente, dopo cinque ore dall'inizio dell'operazione, le mele essiccate sono pronte (terza foto). L'immagine a destra e le prime due in basso si riferiscono invece a succo di mela, sidro e aceto di mele balsamico preparati nell'azienda L. M. di Maria Lucia Melchiori (Tres, TN, tel. 0463/46.81.25), dove si possono fare anche visite guidate e assaggi. Per il succo di mela (in alto a destra) si usano i frutti migliori: vengono pressati e il succo puro che ne esce è imbottigliato subito. Lasciato fermentare, invece, diventa spumante; mentre per fare l'aceto balsamico

(sotto, da sinistra), l'aceto di mele viene fatto invecchiare e profumare in botti di rovere. Le ultime due foto in basso si riferiscono ai formaggi prodotti nell'azienda agricola di Ivan Zanoni (Cles, TN, tel. 347/17.01.201), e venduti al dettaglio. Zanoni, che alleva un centinaio di capre svizzere di due razze diverse, fa tre tipi di formaggio: ricotta, caciotta e crema spalmabile. Un procedimento affascinante nella sua naturalezza: dal latte che si scalda nelle caldaie, all'aggiunta del caglio fino alla trasformazione in materia solida. Nella penultima foto, una pressa estrae il siero eccedente dalla cagliata, che renderebbe il formaggio amaro; e a destra le forme pronte.



In un palazzo fine '800, a Bretz (TN), oggi c'è un bell'albergo a conduzione familiare, con camere arredate in stile tirolese, legni a intarsi e stufe antiche. Si chiama Hotel Ristorante Alpino (tel. 0463/87.43.96, sito www.alpinobrez.it), e nelle sue cucine la signora Silvana Segna ha preparato per noi **piatti della tradizione** della Val di Non: tradizione gustosissima, di sapori schietti e spesso realizzati con ingredienti semplici, a volte regalati dal sottobosco come i mirtilli, o le erbe selvatiche. E, ovviamente, **con le mele come frequenti protagonisti**. Nella fila in alto, da sinistra, i piatti cucinati per noi: la polenta tradizionale, cotta nel paiolo di rame. Poi il canederlo di farinelle, gnocco fatto con spinaci di montagna, su crema di formaggio Casolet (tipico della Val di Sole e presidio Slow food) e mousse di mela. Quin-

di il pane di segale alla mela Renetta, preparato in casa aggiungendo all'impasto pezzetti di mela fresca. E infine le mele al forno al mirtillo rosso: Renette private del torsolo, cotte e farcite di mirtilli. Nelle foto della seconda fila, immagini dell'Hotel Cavallino Bianco, nel centro storico di Rumo (TN). Una struttura elegante, che **rispecchia un po' il carattere di questi luoghi**: molta cura della tradizione e dei suoi lati migliori, unita alla capacità di integrarla con soluzioni all'avanguardia, quelle che aggiungono **comodità e funzionalità**. A sinistra, una camera sobria e di architettura elegante; una tradizionale stufa circondata dalla panca in legno; il centro wellness, con piscina interna-esterna; e la facciata dell'hotel. Hotel Cavallino Bianco Rumo, tel. 0463/53.10.40 e www.cavallinobiancorumo.it.