



Vino è conversazione

di Andrea Gori

La discussione degli ultimi anni in economia ha posto l'accento sul "social", sull'aspetto dei mercati più relazionale e collegato al passaparola. Un mercato dove un oggetto, un servizio, un prodotto vale perché crea relazioni e fa parlare di sé. Il mercato è conversazione, come ci ha fatto capire il Cluetrain Manifesto già dal 1999 e i prodotti sono oggetti sociali, elementi il cui valore non è stabilito a priori ma dal modo con cui riescono a relazionarsi con i propri destinatari e il mercato stesso. Chi lavora nel vino sa che il vino è conversazione praticamente da sempre, dai simposi greci, etruschi e romani, il consumo della bevanda di Bacco è sempre stato associato all'aspetto sociale, allo stare insieme. Non deve meravigliare quindi che il web abbia trovato nel vino un prodotto eccellente con cui mostrare tutte le sue potenzialità in termini di pervasività, di completezza della comunicazione, di capacità di creare valore mediante le relazioni tra le persone. Viviamo in un mondo dove, in ogni istante, possiamo sapere ed entrare in contatto con chi sta bevendo una determinata bottiglia, cercando in tempo reale tra gli aggiornamenti di

CONTINUA A PAG. 2

Osteria a Le Due Spade

Una leggenda trentina

di Luisa Pachera

L'Osteria a Le Due Spade si trova in centro a Trento, a due passi da via Verdi e dal Duomo che sovrasta una delle piazze più suggestive d'Italia. Da sedici anni, ininterrottamente, il ristorante si fregia di un riconoscimento molto ambito, la *stella Michelin* a testimonianza dell'alta qualità della cucina e del servizio offerto ai clienti. A gestirlo è Massimiliano Peterlana, ma prima di lui c'erano i genitori e prima ancora una lunga serie di ristoratori. L'Osteria, infatti, ha una storia che affonda le radici in un passato lontano. Di preciso non si sa quando ha iniziato l'attività, di sicuro esisteva già nel primo anno del Concilio di Trento, voluto da papa Paolo III per

porre freno al dilagare della Riforma protestante. In quel tempo la città era piena di pellegrini e di viandanti, uno di questi, riferendosi al segretario del Cardinale Gonzaga, ha lasciato scritto che "l'antivigilia di Santa Lucia giunsi a Trento e all'albergo delle Due Spade smontai. Evvi un oste di buon'aria, affabile e acconciamente discreto e s'egli non temesse la moglie, sarebbe miglior compagno ch'egli non è". Era il 1545, da allora la locanda è passata di mano in mano senza interrompere la sua attività. Il suo nome deriva da quello della famiglia dei Von Eggen - *Le due spade* che è stata proprietaria del palazzo dal XVI al XVIII secolo e che porta nel suo stemma



gentilizio proprio l'immagine di due lame incrociate. Da allora è passato molto tempo. La gestione odierna inizia nel 1981, quasi trenta anni fa, con Rita e Pompeo Peterlana innamorati dell'idea di proporre alla città una cucina dai sapori antichi che ricordano il Cinquecento. "I miei genitori mi hanno indicato la strada,

CONTINUA A PAG. 2



**Il profumo
del Carménère
di San Leonardo**

PAG. 3

**Il teatro
nella pittura
dell'Ottocento**

PAG. 4 e 5

**SPECIALE
The World
Fine Wine**

PAG. 3

stato su Facebook, sui cinguettii di Twitter, nei commenti nei siti dei quotidiani o nei *millemila* blog che nascono (e muoiono) ogni giorno. Il futuro del vino è anche qui, nel modo in cui un prodotto vinicolo riuscirà a far parlare di sé la rete e le persone che la animano. E non è vero che il web mette tutti allo stesso piano, così come nessun giornalista o blogger può costruirsi una reputazione solida se non lavorando in maniera trasparente e inappuntabile ogni giorno. Così anche il mondo del vino vedrà spiccare ed essere preferito il vino che, a parità di qualità di fondo, saprà parlare e far parlare di sé, che saprà mostrarsi trasparente e vicino alle persone, senza intermediari, senza tribune né tribuni: semplicemente per la sua capacità di far stabilire relazioni tra chi il vino lo produce e tra le persone che lo bevono. In cantina, in vigna, tra gli stand del Vinitaly, in una risposta in un forum, in un post di un blog: la reputazione di un vino si costruisce ogni giorno e di scorciatoie ce ne sono sempre meno. Chiamatemi sentimentale o inguaribile ottimista, ma la democraticità della rete porterà anche questo, un vantaggio enorme alle aziende vinicole che oltre a lavorare nel rispetto del terroir e dell'uva, questi meccanismi impareranno a conoscerli e, per quanto possibile, a governarli. L'alternativa è semplice, significa esserne travolti...



mi hanno insegnato le basi sulle quali ho costruito una nuova filosofia", racconta Massimiliano Peterlana con orgoglio, "a questo mio progetto collabora da sette anni Federico Parolari, uno chef eccezionale che ha saputo rivisitare i piatti del territorio in modo creativo, nel rispetto delle tradizioni e delle stagioni". Cultura culinaria e innovazione sono quindi gli elementi chiave di questo ristorante che vanta l'utilizzo di prodotti legati al territorio e alla stagione, alcuni

direttamente raccolti da Pompeo Peterlana che conosce i luoghi dove funghi, frutti, fiori ed erbe aromatiche crescono dando il meglio del loro sapore.

È questa sapiente fusione di elementi diversi che il Presidente della Repubblica Giorgio Napolitano ha apprezzato in una sua recente visita all'Osteria. "Ho preparato un menu legato ai sapori della terra trentina", precisa lo chef Federico Parolari, "il Presidente ha gradito ogni singola pietanza, ma è stata la Crema di patate della Val di Non con olio extravergine dei frantoi del Garda e tartufo nero del Monte Bondone, a colpirlo maggiormente. È stato un piacere vederlo gustare un piatto semplice, ma allo stesso tempo ricco della nostra cultura".

Tradizione, creatività e ottimi ingredienti, quindi, ma anche tanta attenzione all'estetica. Quando le pietanze arrivano sul tavolo, sono un piacere dell'occhio ancor prima che dell'olfatto e del gusto. E poi ci sono i vini. Oltre a gestire il ristorante, Peterlana ne cura anche l'enoteca che comprende 500 etichette capaci di accontentare anche i più esigenti gourmet. "Noi prestiamo molta attenzione all'accostamento tra vino e pietanza", continua Massimiliano nella sua veste di sommelier, "abbiamo i migliori vini d'Italia, ma anche una buona scelta di quelli stranieri di alta qualità. Teniamo molto al San Leonardo, al quale abbiamo dedicato un'intera pagina della nostra carta, con un'offerta di differenti annate che consente di apprezzare al meglio la sua evoluzione". Accostarlo a un piatto di selvaggina ben elaborato, è un vanto dell'Osteria a Le Due Spade.



Carrè di cervo con confettura di ribes rosso

Ingredienti per 6 persone:

1.200 g di carrè di cervo
4 spicchi di aglio in camicia
rosmarino
salvia
olio extravergine di oliva
qualche bacca di ginepro
vino bianco Nosiola
brodo vegetale
farina 00
confettura di ribes rosso
un pizzico di sale e di pepe



Vino abbinato:

San Leonardo 2000 (temperatura di servizio 18°)

Preparazione del fondo di cervo

Pulire il carrè di cervo levando il grasso e i ritagli che andranno utilizzati per la preparazione del fondo.

Scaldare in un pentolino l'olio con due spicchi d'aglio, il ginepro e parte degli aromi. Poi aggiungere i ritagli e rosolare il tutto. Levare il liquido grasso fuoriuscito del cervo, spolverare con farina e unire 2 cucchiaini di ribes rosso in confettura. Sfumare con vino bianco e ricoprire con il brodo vegetale. Infornare il tutto a 180° per 20 minuti, levare dal forno filtrare il tutto e aggiungere il sale.

Preparazione del carrè

Salare e pepare il carrè, scaldare in una padella l'olio, gli aromi e l'aglio rimasto, poi cuocere il cervo per 10 minuti a fuoco vivo rigirandolo con un cucchiaio.

Infornare a una temperatura di 180° per 10 minuti. Togliere dal forno e disporre il carrè di cervo sul piatto e cospargerlo con la sua salsa. Vicino al carrè mettere della confettura di ribes rosso. Ottimo accostamento sono un cucchiaino di polenta gialla di Storo e dei crauti rossi.

Osteria a Le Due Spade

Via Don A. Rizzi, 11 - 38100 Trento | Tel. 0461 234343 - Fax 0461 235252

info@leduespade.com - www.leduespade.com

Giorni di riposo: Domenica e Lunedì a pranzo

❁ Appunti dalla Tenuta ❁



SPECIALE The World of Fine Wines



TWFW, una sigla nota agli appassionati di vino, questo è il nome della più importante rivista enologica del mondo, The World Of Fine Wine. Esce solamente 4 volte all'anno con un prezzo di ben 50 euro a copia che ne testimonia la qualità.

Nell'edizione di dicembre TWFW, attraverso la sapiente penna del Master of Wine Nicholas Belfrage, ha dedicato alla Tenuta di San Leonardo la sua rubrica più prestigiosa *on the vine*, includendo una straordinaria ver-

ticale di 14 annate del suo vino più prestigioso. Molti i commenti di cui andar fieri, uno tra tutti:

"A Product of one of the most consistently quality-conscious wineries in that complex land called Italy."

Nicholas Belfrage

Il San Leonardo al Vinitaly 2010



Dall'8 al 12 aprile si terrà a Verona la mostra internazionale del vino alla quale l'azienda partecipa ormai da 26 anni. Alla 44ª edizione del Vinitaly saranno presentate le annate del San Leonardo 2004 e 2005, del Villa Gresti 2005 e del nuovo Terre 2005 e 2006.

Saremo lieti di intrattenervi per un assaggio e per scambiare le reciproche impressioni sul vino al padiglione 7, stand D5.

FERRINI DOCET



Il profumo del Carménère di San Leonardo

Il San Leonardo deve molto al Carménère, gli deve il profumo di fiori e quel particolare sentore di erbe e di fieno che lo caratterizzano. È un vitigno storico dell'azienda a cui teniamo molto, è stato piantato alla fine dell'800, ancora prima dell'arrivo della fillossera in valle, ma ora siamo in pochi a coltivarlo, forse gli unici. Da qualche tempo stiamo osservando anche altri vitigni che in futuro potranno essere utilizzati, come il Petit Verdot, per esempio, ma il Carménère rimane unico, senza di lui il San Leonardo non sarebbe il vino con la tipicità che conosciamo.

facebook twitter

San Leonardo è su Facebook e su Twitter!

Nuovi strumenti di comunicazione che affiancano il nostro blog, vero diario online della Tenuta.

blog.sanleonardo.it

❁ San Leonardo in Sarnis ❁

Elvira de Gresti di San Leonardo una vita per la musica

Elvira de Gresti nasce ad Ala nel 1846, ma ancora adolescente si trasferisce a San Leonardo con i genitori e il fratello Oddone, futuro padre di Gemma Guerrieri Gonzaga, nonna del marchese Carlo, attuale proprietario della Tenuta.

Da subito Elvira mostra una predilezione per la musica e la letteratura. Divenuta adulta si trasferisce a Milano dove frequenta i migliori salotti culturali e si fa conoscere per il suo talento di pianista e di fine compositrice musicale.

A San Leonardo torna spesso,

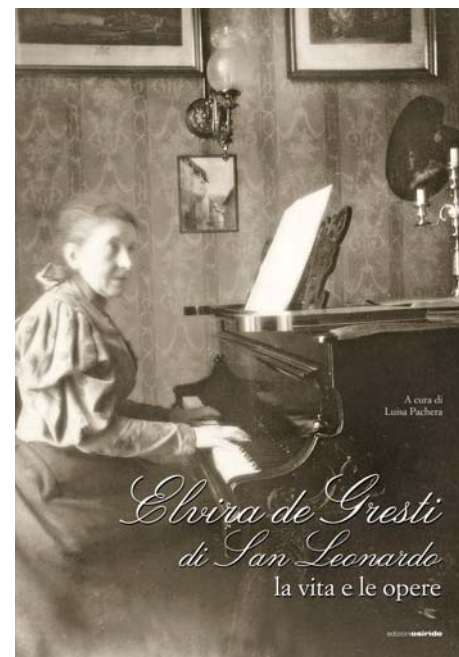
anche più volte l'anno, di sicuro non manca alla fine dell'estate, quando la famiglia si riunisce per assistere alla vendemmia. Nella Tenuta si producono degli ottimi vini, il Borgogna e il Riesling, per esempio, che da tempo sono molto apprezzati e mandati direttamente alla corte imperiale di Vienna.

Ben presto il suo talento è conosciuto anche in Trentino, così, nel 1914, viene chiamata a far parte dell'Accademia roveretana degli Agiati, istituto che, a tutt'oggi, conserva la maggior parte delle sue opere.

Trascorre gli ultimi anni di vita a San Leonardo dove si spegne nel 1937.

Ora la storia della sua vita e del suo impegno in musica sono raccontati nel libro di Luisa Pachera, *Elvira de Gresti di San Leonardo, la vita e le opere*, pubblicato dalle Edizioni Osiride di Rovereto. Voluto dal Comune di Ala e scritto in collaborazione con il Conservatorio Bonporti di Trento, il volume presenta una raccolta di spartiti della de Gresti riprodotti anche nel cd audio allegato.

Info: www.osiride.it



Spiluccando

Se Dio avesse proibito il vino, perché mai l'avrebbe fatto così buono? (Cardinale Richelieu)



Dalla scena al dipinto La magia del teatro nella pittura dell'Ottocento

Da David a Delacroix da Füssli a Degas

Dal 6 febbraio al 23 maggio 2010

Mart Rovereto
museo di arte
moderna e contemporanea
di trento e rovereto

Corso Bettini, 43
38068 Rovereto - TN

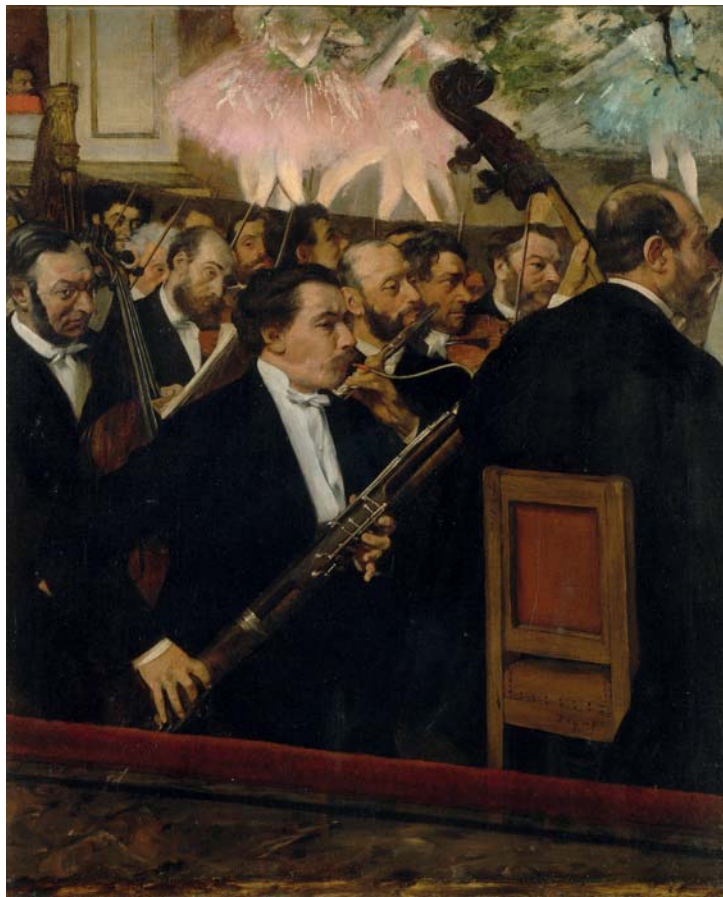
Apertura

Martedì - Domenica: 10.00 | 18.00
Venerdì: 10.00 | 21.00
Lunedì chiuso

Tuesday - Sunday: 10 am | 6 pm
Friday: 10 am | 9 pm
Monday closed

Info

800397760
Tel. + 39 0464 438887
info@mart.trento.it
www.mart.trento.it



Edgar Degas - L'orchestra dell'Opéra



John Singer Sargent
Ellen Terry nel ruolo di Lady Macbeth

A cura di Guy Cogeval e Beatrice Avanzi

Direzione scientifica di Gabriella Belli, Matthew Teitelbaum, Marie-Paul Vial

La scena teatrale offre un punto di vista privilegiato per raccontare il cammino della pittura verso la modernità. È questa l'innovativa tesi sostenuta dai curatori dell'esposizione "Dalla scena al dipinto", realizzata grazie al sostegno del Musée d'Orsay di Parigi e in collaborazione con due importanti istituzioni internazionali, il Musée Cantini di Marsiglia e l'Art Gallery of Ontario di Toronto. La mostra completa e approfondisce i temi affrontati con successo nell'esposizione *La Danza delle Avanguardie* nel 2005-2006, e conduce il visitatore dalla fine del Settecento alle soglie del Ventesimo secolo. In essa si possono ammirare, per la prima volta in Italia, alcuni dei capolavori dipinti dai più grandi pittori europei dell'Ottocento, come Jacques-Louis David, Eugène Delacroix, Jean-Auguste-Dominique Ingres, Jean-Léon Gérôme, Johann Heinrich Füssli, Edgar Degas e Honoré Daumier. Tutti artisti affascinati dalla magia del teatro, che hanno riportato nelle loro tele numerose suggestioni ispirate ai temi letterari delle più rappresentate tragedie o dei più celebrati melodrammi del tempo.

Sono in mostra circa 200 opere tra dipinti, disegni, modelli di scenografie, provenienti da collezioni pubbliche e private di tutto il mondo, tra queste ricordiamo il Musée du Louvre, il Musée d'Orsay, la Kunsthhaus di Zurigo, il British Museum e il Victoria and Albert di Londra, il Metropolitan Museum di New York.

Dal Mart alla Tenuta in pochi minuti d'auto

Il Mart di Rovereto, il prestigioso museo progettato da Mario Botta, si trova a pochi chilometri a nord dalla Tenuta di San Leonardo. Conosciuto nel mondo come lo scrigno dell'arte moderna e contemporanea, il museo organizza, durante il corso dell'anno, importanti mostre di artisti di valore internazionale, viste e apprezzate da centinaia di migliaia di persone. In 20 minuti di automobile i visitatori del Mart possono raggiungere la Tenuta San Leonardo, dove la natura e la cultura si sposano al piacere del buon vino.



Gaetano Previati - Paolo e Francesca

Arte americana 1850-1960

Capolavori
dalla Phillips Collection
di Washington

Dal 6 febbraio 2010 al 23 maggio 2010

A cura di Susan Behrends Frank e Gabriella Belli

Dopo il grande successo della mostra *Da Goya a Manet, da Van Gogh a Picasso* del 2005, il Mart continua la sua collaborazione con la Phillips Collection di Washington con un nuovo appuntamento dedicato all'arte americana dalla seconda metà dell'800 agli anni Sessanta del '900. La mostra ripercorre l'evolversi della cultura artistica statunitense a partire dall'espressione pittorica tardo romantica, attraverso l'impressionismo d'importazione francese fino alle visionarie composizioni surrealiste di artisti come Rothko e Motherwell riconosciuti, subito dopo il 1945, come i grandi innovatori dell'arte americana.

In mostra sono presenti oltre 100 opere con capolavori di Edward Hopper, Georgia O'Keeffe, John Sloan, Arthur Dove, Stuart Davis, Adolph Gottlieb, Philip Guston, Jackson Pollock, Robert Motherwell, Clyfford Still e Mark Rothko.

Linguaggi e Sperimentazioni Giovani artisti in una collezione contemporanea

Dall'8 maggio al 22 agosto 2010

A cura di Giorgio Verzotti

Continua il ciclo di mostre dedicato alle collezioni private di particolare pregio che svolgono un ruolo importante nella storia del collezionismo italiano. In questa nuova esposizione è presentato un nucleo di lavori - dipinti, fotografie, sculture, installazioni e video - firmati da giovanissimi artisti internazionali. Si tratta della raccolta AGI di Verona dedicata ai giovani talenti, alcuni già noti a livello internazionale, altri *nuove promesse*. Tra i tanti figurano Mircea Cantor, Jeremy Deller, Cyprien Gaillard, Carlos Garaicoa, Django Hernandez, Gabriel Kuri, Jonathan Monk, Anri Sala, Simon Starling, Tomas Saraceno, Maurizio Cattelan e Francesco Vezzoli.



Michael Fliri - Early one morning with time to waste



Nida Sinnokrot - Rubber-Coated Rocks



Sheeler - Skyscrapers

Sara Landau. Iper Pop Post Young in the Future

Dal 5 giugno al 22 agosto 2010

A cura di Walter Guadagnini

Il programma *Young in the Future*, dedicato ai giovani artisti, è un momento importante per i nuovi talenti, un'occasione per esporre i risultati del loro lavoro e per confrontarsi per la prima volta con la critica e il collezionismo.

Sara Landau è un'artista canadese che guarda con interesse alla pittura americana e in particolare alla Pop Art. La sua opera è l'indagine impietosa di una donna all'interno del vissuto femminile, messo a nudo nei suoi processi mentali e nelle sue aspirazioni.

CONTEMPORANEA

La Donazione Schmid, Fedrizzi e Vallorz

Dal 19 giugno al 22 agosto 2010

A cura di Gabriella Belli, Alice Bordin e Alessandra Tiddia

La mostra si pone l'obiettivo di documentare e valorizzare la migliore ricerca pittorica contemporanea trentina esponendo le opere degli artisti Paolo Vallorz, Aldo Schmid e Ines Fedrizzi, recentemente donate al museo.

Mendini > Depero Casa d'Arte Futurista Depero

Dall'8 maggio fino al 17 ottobre 2010

A cura di Gabriella Belli e Nicoletta Boschiero

Alessandro Mendini, architetto, designer, artista e critico, riconosciuto protagonista della cultura italiana del '900, rende omaggio con le proprie opere al movimento futurista e a Fortunato Depero.

La mostra presenta una serie di mobili e arazzi inediti ispirati alla creatività dell'artista roveretano, progettati e realizzati da Mendini appositamente per questa occasione.

74^a Mostra dei Vini del Trentino

Trento, 14-17 maggio 2010



La Mostra Vini del Trentino è una delle più antiche esposizioni enologiche d'Italia. Un appuntamento che anche in questa edizione proporrà ad appassionati e addetti ai lavori il racconto di un territorio attraverso i vini e le grappe trentine. Saranno circa 60 i produttori presenti al Teatro Sociale e all'Enoteca provinciale del Trentino di Palazzo Roccabruna durante le quattro giornate dedicate alle degustazioni e agli incontri di approfondimento.

Lunedì 17 maggio il Teatro sarà dedicato esclusivamente agli operatori del settore e l'Associazione italiana Sommeliers del Trentino sceglierà, tra diversi candidati professionisti e non, il miglior sommelier della provincia di Trento.

I produttori trentini a «Vinitaly» 2010 il territorio in un calice

Dall'8 al 12 aprile al padiglione 3

Sono molteplici le attività del Trentino vitivinicolo alla 44^a edizione dell'evento veronese. Il Trentino si presenta con un'area di 400 metri quadrati voluta dalla Provincia autonoma di Trento e dalla Camera di Commercio di Trento, e realizzata da Trentino S.p.A. Al padiglione 3 verrà allestito uno stand dedicato a Trentodoc e a Trentino Grappa.

Trentodoc sarà proposto su uno speciale banco mescita, dove sarà possibile scoprire l'eccellenza anche in abbinamento ad una proposta *finger food*, curata dagli chef delle Strade del Vino e dei Saperi. Non mancherà l'Istituto Agrario di San Michele all'Adige, realtà molto importante nel campo della ricerca, della formazione dei futuri *winemaker*, della consulenza e dei servizi a sostegno dei produttori. Questo sarà un primo momento di contatto con i visitatori, che potrà proseguire presso l'area istituzionale di Palazzo Roccabruna/Enoteca Provinciale, novità assoluta del 2010 per il Trentino. Si presenterà con uno stand dedicato alla degustazione dei vini del territorio, con seminari di approfondimento, lasciando poi ai produttori, il ruolo di primo piano, con le nuove proposte 2010.

Una degustazione condotta per Trentodoc da Daniele Cernilli, direttore di Gambero Rosso, e la visita presso lo stand di alcuni giocatori della Juventus nel pomeriggio di venerdì, arricchiranno il programma.

TRENTINO wine on tour

Dopo Zurigo, il 19 aprile, il 26 aprile e il 3 maggio, *Trentino Wine on Tour* porta i vini e le grappe trentine a Berlino, Rimini e Viareggio. Rispettivamente all'Hotel Ellington, al Grand Hotel di Rimini e all'Hotel Principe di Piemonte di Viareggio, si terrà una giornata all'insegna dei vini del territorio. Gli appassionati potranno accostarsi alle degustazioni e ai *wine tasting* liberi proposti, dove esperti sommelier sapranno soddisfare ogni curiosità in merito alle etichette. Trentodoc, Trentino D.O.C. Müller Thurgau, Trentino D.O.C. Marzemino, Teroldego rotaliano D.O.C. e Trentino Grappa saranno testimonial del Trentino. Durante il *wine tasting* si terranno anche dei seminari di approfondimento che punteranno i riflettori sulle stesse tipologie e sulla Trentino Grappa.

Al Festival dell'economia e al Film festival della montagna si brinda con TRENTODOC

In questi due imperdibili appuntamenti della città si brinderà con Trentodoc. A partire dalle presentazioni, per proseguire nei momenti ufficiali più importanti.



Un'estate in TRENTINO fra sport e cultura

Tante sono le opportunità di vacanza all'ombra delle Dolomiti

Uno spumeggiante giro del Trentino

Anche quest'anno Trentodoc accompagnerà i campioni di ciclismo lungo le strade di casa, nei luoghi stessi dove il metodo classico trentino viene prodotto. Un motivo in più per primeggiare al prossimo *Giro del Trentino di ciclismo*, in programma dal 20 al 23 aprile, sarà certamente la bottiglia di Jéroboam Trentodoc da stappare sul podio, subito dopo il traguardo.

I giovani ristoratori scelgono Trentodoc

Il loro motto è "Talento e Passione". Sono i *Jeunes Restaurateurs d'Europe*, che renderanno onore a Trentodoc dal 23 al 25 aprile proponendolo in degustazione nei loro ristoranti durante le serate.

Trentodoc a Milano Unica

A settembre, durante l'importante appuntamento del tessile milanese, Trentodoc sarà al centro di numerose iniziative, con degustazioni e brindisi nei suoi momenti più importanti.

Divertimento, relax e tanta cultura. È questo il mix di esperienze che propone anche quest'anno l'estate trentina. Una stagione da vivere tra le Dolomiti, gioielli naturalistici che da circa un anno l'Unesco ha riconosciuto *Patrimonio Naturale dell'umanità*.

Piste ciclabili, percorsi per trekking e mountain bike, palestre di roccia, spazi per gli sport d'acqua negli oltre 300 laghi..., in Trentino c'è posto per tutti gli appassionati di sport e per chi ha a cuore il proprio benessere. I ciclamatori possono contare su una rete di piste ciclabili di circa 400 chilometri con tracciati adatti alle esigenze di grandi e piccini. Sono invece tre i circuiti per gli amanti delle *ruote grasse*, come *Dolomiti di Brenta Bike*, *Dolomiti Lagorai Bike* e il *Mountain & Garda Bike*, per centinaia di chilometri attrezzati. Chi ama camminare può scegliere fra il *Trekking delle Leggende* tra San Martino e le valli di Fiemme e Fassa e il *Dolomiti di Brenta Trek*, un itinerario escursionistico disegnato intorno al massiccio montuoso del Brenta e immerso nel Parco Naturale Adamello Brenta.

Non mancano le occasioni per chi vuole godersi una vacanza all'insegna del relax, a partire dai 43 alberghi *Vita Nova - Trentino Wellness*, specializzati nel settore del benessere, fino al circuito *Trentino Thermae*,

che comprende otto stabilimenti di lunga tradizione. Sul fronte dell'offerta culturale, il marchio di punta rimane quello de *l'Arte della Vacanza*, un contenitore che raccoglie le manifestazioni e i festival più importanti organizzati sul territorio, fra i quali spicca *I Suoni delle Dolomiti*, che in estate porta in quota la grande musica. Interessanti anche le proposte dei musei (tra i quali il Mart, uno dei più importanti in Europa nel campo dell'arte contemporanea) e le iniziative studiate per valorizzare il patrimonio artistico provinciale. L'anno in corso segna la riapertura di Castel Thun in Val di Non, scrigno di arte e cultura, che torna ad essere visitabile dopo un lungo restauro. Punto di approdo sicuro per le famiglie e gli amanti della natura sono i tre Parchi naturali, che propongono programmi ricchi di iniziative didattiche, improntati alla promozione di una mentalità eco-sostenibile. Ricco anche il calendario degli eventi sportivi di alto livello, così come l'elenco degli atleti e delle squadre di calcio (tra tutte Juventus e Bayern Monaco), che si ossigenano in Trentino. Tassello irrinunciabile di una vacanza di qualità è l'enogastronomia con le sue eccellenze produttive tipiche, come il Trentingrana, i piccoli frutti, le pregiate bollicine Trentodoc e, ovviamente, le rinomate mele della Val di Non.



Foto: F. T. - Foto di W. Angeli



Foto: F. T. - Foto di C. Baroni



Tenuta San Leonardo

Fondata nel 1770



L'antico bosco di San Leonardo

Luogo ameno ricco di leggende e di storia, il bosco di San Leonardo si espande dai primi rilievi del fondovalle, proprio alle spalle dell'antico monastero ove ha sede la cantina dell'azienda, fino alle cime dei Monti Lessini. Più di 250 ettari coperti da piante e arbusti, querce, carpini, faggi, castagni, tassi, frassini e pini silvestri, ma anche un sottobosco che cambia colore con le stagioni, ricco di eriche, di pungitopo e di epimedium dalle foglie che assomigliano a quelle del fagiolo.

Gli alberi che lambiscono i vigneti poco lontano dalla villa, formano il Bosco Piano, chiamato così per la sua dolce pendenza che invita alla passeggiata. Corre lungo il fianco dei Monti Lessini, costeggiando la vecchia strada imperiale che un tempo collegava il sud al nord d'Europa. Faggi alti e massicci che portano sul tronco messaggi d'amore dilatati dal tempo, querce che hanno visto le guerre nascere e morire, castagni centenari che ricordano storie ormai lontane.

Ed è proprio lungo la strada che corre nel bosco a nord della villa, che ancora oggi si erge un castagno che la leggenda vuole vecchio più di millecinquecento anni. È la pianta sotto la quale il 15 maggio del 589 Teodolinda, figlia di Garibaldo re dei Baiuvari, ha sposato Autari re dei Longobardi. Sulla leggenda non ci sono certezze, ma la vecchia pianta, sorretta da sostegni e da un'edera che pare abbracciarla, continua a vegetare a ricordo di quel momento tanto emozionante.

Un bosco pieno di storia e di vita quello di San Leonardo, un luogo dove trovano rifugio animali grandi e piccoli, uccelli come aquile, gufi, gazze e picchi rossi e verdi, ma anche cervi, caprioli, lepri, volpi e cinghiali, così pure salamandre e tritoni che trovano ristoro nelle pozze di abbeveramento immerse nel verde del Bosco Piano.

Editore
Tenuta San Leonardo

Autorizzazione Tribunale di Rovereto
n. 266 del 20/11/2006

Redazione
Tenuta San Leonardo
I-38060 Borghetto a/Adige (Tn)
Tel. 0464 689004 - Fax 0464 682200
www.sanleonardo.it

Direttore responsabile
Luisa Pachera
www.luisapachera.it

Grafica, Stampa e diffusione
Osiride - Rovereto
www.osiride.it

**Per qualsiasi commento
o suggerimento scriveteci:
gazzetta@sanleonardo.it**