**Da Riva del Garda, Torbole e Arco per scoprire un grande parco outdoor**

**UNA RIVIERA MEDITERRANEA FRA LE MONTAGNE**

**Sul Garda trentino la primavera anticipa l’estate grazie ad un clima incredibilmente mite in un territorio prediletto dagli appassionati delle principali discipline sportive a contatto con la natura e che dispensa eccellenze come l’Olio Evo del Garda e il Vino Santo**

Il Garda trentino è l'ambiente ideale per un break primaverile: propone le più avvincenti attività outdoor, dagli sport d'acqua ai percorsi per la mountain bike, itinerari e trekking sui monti che fanno da corona al lago, in un clima temperato e sempre circondati da una natura ricca di colori ed essenze. Passeggiando nei centri di Riva del Garda, Torbole, Arco, colpisce, invece, l’atmosfera internazionale, ma informale, e la varietà dei locali su tutto il lungolago. Il paesaggio del Garda trentino va prima di tutto ammirato dall’alto e la prospettiva migliore è quella offerta dai belvederi attorno all’abitato di Nago. Da qui, nel 1439, furono calate fino a Torbole le galere della Repubblica di Venezia, dopo aver risalito il fiume Adige, sollevate all’altezza di Rovereto e trasportate fino al Passo San Giovanni - *galeas per montes conducendo* - per contrastare l’espansione del Granducato di Milano. Nel 1786 la stessa veduta della conca gardesana colmava di emozione Johann Wolfgang Goethe, discendendo verso Torbole dalla valle di Santa Lucia, circondato dai colori e dalle essenze della natura rigogliosa di questa riviera nel cuore delle Alpi.

**Esperienze outdoor a primavera**

Nessun problema se la neve ricopre ancora le cime del Monte Baldo o delle vette più alte delle Alpi di Ledro. I percorsi a tappe del [**Garda Trek**](https://www.gardatrentino.it/it/gardatrek-garda-trentino/)  sono tre, tutti circolari, e si sviluppano lungo i pendii e i crinali delle cime intorno alla parte settentrionale del grande lago. Alle quote medio basse sono percorribili già dalla primavera per offrire un’esperienza speciale, di cui sono parte le notti nei rifugi, albe e tramonti sullo specchio del lago, l’incontro con i sapori genuini del territorio al termine di una tappa. Ugualmente spettacolari, nella vicina Val di Ledro, sono i percorsi del [**Ledro Alps Trek**](https://www.turismo.beniculturali.it/cammini/alpiedi-ledro-alps-trek), percorribili tutto l’annoper andare alla scoperta di particolarità storiche e naturalistiche.

Panoramica e poco esposta, la **Ferrata** **Fausto Susatti a Cima Capi** è consigliata ai principianti. Questo percorso, che si sviluppa su facili roccette e che regala nel tratto più esposto una delle più belle viste sul lago di Garda, è un vero e proprio must del Garda trentino. Sempre per chi è alle prime armi, ad Arco c’è anche la **Ferrata dei Colodri**, una delle più facili in Trentino: è ideale per prendere confidenza con la roccia e l’altitudine percorrendo facili placche attrezzate e affrontando l’ultimo tratto, verticale, grazie a staffe metalliche, pioli e funi.

In questo paradiso dell’outdoor, le due ruote rivestono un ruolo importante nell’offerta di sport nella natura. Il **Garda Trentino Bike** offre 44 percorsi riconosciuti per oltre 1.390 chilometri di itinerari fruibili per la maggior parte dell’anno. Dalle tranquille pedalate su sterrato adatte anche alle famiglie, alle escursioni con dislivelli importanti e passaggi tecnici impegnativi, fino al top in fatto di difficoltà con i mitici tracciati downhill e freeride del **Bike Park Garda Trentino**. Il fiore all'occhiello si chiama "Val del diaol", 4 chilometri e mezzo di picchiata con un dislivello di oltre 700 metri e pendenze che superano in alcuni tratti il 30 per cento sul versante nord ovest del Monte Baldo sopra Nago. Tra i più popolari c’è l'itinerario Vecchia Ponale - Rifugio Nino Pernici: un percorso di 40 chilometri impegnativo, ma vario e divertente che parte da Riva del Garda e affronta lo storico tracciato della Ponale, con scorci unici sul lago di Garda. Raggiunta la Val di Ledro si prosegue verso la verdeggiante Valle di Concei dove la strada riprende a salire tra i boschi verso la malga e la Bocca di Trat e il rifugio Nino Pernici.

Semplici camminate qui regalano emozioni e panorami sul lago e sul territorio davvero speciali. Da Pregasina, un facile sentiero conduce al belvedere affacciato sul lago di **Punta Larici**. Piante e specie vegetali dai profumi intensi che già a primavera ci accompagnano anche sui sentieri del **Monte Brione**, un’area protetta tra Torbole e Riva del Garda che ospita 20 differenti specie di orchidee, ma anche le tre fortificazioni austroungariche della Grande Guerra. Un ulteriore itinerario sul filo della storia è quello che da Riva del Garda sale in circa mezz’ora fino alla torre del **Bastione Veneziano** che domina la città e il suo lungolago alle pendici del Monte Rocchetta. Dall’estate 2020 si può salire in circa due minuti grazie ad un nuovo ascensore panoramico per un aperitivo, un pranzo o una cena con vista sulla sponda trentina nel vicino bar ristorante.

Un’alternativa, almeno come prospettiva, a spazi più tradizionali deputati a questi riti: i lounge cafè che si incontrano sulle passeggiate del lungolago, attorno alla Rocca e alla centrale Piazza Catena a Riva del Garda e alla Casa del Dazio nel porticciolo di Torbole. Insieme ai ristoranti dove degustare le specialità del territorio, come la carne salada, tipica della zona, da accompagnare con il Trentingrana e l’olio Evo DOP del Garda, i pesci del lago come trote e carpioni e il pane di “molche”, la polpa di olive schiacciate, da guarnire con un pesto al Broccolo di Torbole.

**I SAPORI DEL LAGO DI GARDA**

Partendo dalle sponde del lago di Garda e raggiunto l’elegante abitato di **Arco,** ai piedi del suo castello, si prosegue risalendo la **Valle dei Laghi**. Baciata dalle brezze del maggiore lago italiano e contrassegnata dall’alternarsi di vigne e oliveti, questa verdeggiate vallata è famosa per le numerose pareti rocciose, tanto ambite dagli appassionati di arrampicata, che strapiombano a poca distanza dalle verdi acque del romantico **lago di Toblino**. È anche una zona famosa per i suoi borghi e le sue colline coltivate a terrazzamenti. Qui fermarsi presso una delle tante aziende agricole, oppure accomodarsi a tavola per una sosta enogastronomica, sono l’occasione migliore per conoscere i segreti di due prodotti di eccellenza della tradizione agroalimentare trentina, l’**Olio Evo del Garda** ed il **Vino Santo**.

**Gli olivi sul tetto del mondo**

Nei pressi del lago di Garda, per l’enorme massa d’acqua ed i venti che soffiano tutti i giorni, si realizza un microclima unico al mondo, alla stregua di un’oasi tra le Dolomiti, e qui, da secoli, si trova la zona a vocazione olivicola più settentrionale al mondo. Ci troviamo sul **46° parallelo Nord** che passa per le steppe della Mongolia in Asia, il lago Michigan in America del Nord, il Cervino e più a est, arrivando in Trentino, il massiccio dell'Adamello. E in questo luogo, la magia della terra si fonde ai metodi di produzione più innovativi per regalarci un olio extravergine di altissimo pregio. Un olio dell’estremo nord caratterizzato dal sapore fruttato leggero, con piacevoli e freschi profumi di erbe aromatiche e di mandorla, che in bocca presenta eleganti note vegetali ed una leggerissima vena d’amaro e di piccante.

La coltivazione dell'olivo nell'area dell'alto Garda si perde nella notte dei tempi, il ritrovamento più antico di noccioli di olive risale all’epoca del bronzo, mentre la prima testimonianza dell’uso dell’olio di oliva è data dal ritrovamento di una lucerna ad olio, presso scavi archeologici ad Arco, risalente al II-III° sec. d.c. Nell’alto medioevo la documentazione è assai scarsa ma certamente intorno all'anno 1000 la realtà olivicola alto gardesana è già consolidata: un documento storico del Sommolago è una pergamena conservata presso l’archivio comunale di Riva del Garda, che porta la data del 19 giugno 1106 e attesta una donazione fatta da tre chierici di Riva, Serverto, Ulverardo e Vito, alla pieve di Riva, consistente in sette olivi, appartenenti alla varietà “raza”, posti sul monte Brione. Quando l’olio diventa una fonte alimentare di primaria importanza, tale da sostituire il grasso nei condimenti, la coltivazione dell’olivo si diffonde sui terreni che oggi si identificano nell’areale storico, e il paesaggio delle aree olivicole intorno al Basso Sarca, con la seconda metà del 1800, diventa anche veicolo di promozione di questi luoghi, tanto apprezzati dai turisti mitteleuropei per via della salubrità del clima. La riscoperta del prodotto **Olio Extravergine del Garda** si è basata specialmente sull'innovazione, agraria e tecnologica, attraverso l’**Agraria Riva del Garda,** fondata come frantoio di Riva del Garda nel 1965. Divenuta in seguito realtà cooperativa, che raccoglie gli olivicoltori sopravvissuti allo spopolamento, da qui arrivano oltre 1000 quintali annui di olio, di cui 150/200 quintali certificati con la **DOP Garda Trentino**. Così la coltivazione delle olivaie continua a perpetuarsi ed il patrimonio olivicolo rende 1500 tonnellate di olive (70% Casaliva, 20-25% Frantoio e altre varietà minori).

**Il Vino Santo e i mondi perduti della Valle dei Laghi**

Un vino prezioso, scrigno di storie e curiosità: è il **Vino Santo**, il “passito dei passiti” tutto trentino, che si fregia d’essere anche **presidio Slow Food**, ed è famoso per essere il vino che vanta l’appassimento naturale più lungo. La tradizione vuole che per produrlo si adoperino rigorosamente **uve Nosiola**, di cui vanno raccolti solo i grappoli spargoli, cioè quelli con gli acini più maturi, ben formati e distanziati fra loro. Le uve crescono solo in pochi vecchi vigneti meglio esposti, più adatti ad un processo di appassimento così lungo, e i grappoli vengono raccolti tardivamente, nel mese di ottobre. L’appassimento continua esponendo i grappoli ad asciugare su essiccatoi chiamati *arèle* in soffitte riparate ed arieggiate. A completare il processo ci pensa il vento del Garda, l’Ora, e si raggiunge un calo in peso fino all’80%. Secondo la regola tradizionale, l’appassimento si protrae fino alla **Settimana Santa** della primavera successiva, quando si può finalmente procedere al rito della spremitura, ed ecco spiegato perché si chiama **Vino Santo.** Il mosto ottenuto, appena 15-18 litri da 100 chili di uva fresca, viene poi accolto in botti di rovere e lasciato ad affinare per almeno **sei-otto anni**. Il **Trentino DOC Vino Santo** presenta un colore giallo ambrato, gusto dolce con note vellutate, un profumo intenso ed ampio, di passito, di frutta surmatura come dattero e fico secco. È considerato da sempre, nelle tradizioni popolari, come vino dalle proprietà terapeutiche, corroborante e rinforzante, ma è particolarmente indicato per accompagnare i dessert a base di mandorle e il tipico zelten trentino. Va servito alla temperatura di 12°C ed è insuperabile in abbinamento ai formaggi erborinati, eccellente poi come vino da meditazione. Il top, però, è gustarlo direttamente nei luoghi di produzione, in quella deliziosaValle dei Laghi, tra specchi d’acqua color smeraldo, boschi di querce, orti (famosi sono i broccoli di questa valle), uliveti e distese di frutteti (specialmente susine). Da non perdere il **borgo di Santa Massenza**, specializzato nella produzione di questo vino sin dal tardo Rinascimento, tanto da divenire luogo caro ai principi vescovi della ricca famiglia Madruzzo, che amavano questo pregiato vino dolce. Per scoprire tutti i segreti di questo meraviglioso passito, infine, non può mancare una visita al nuovo **Museo enologico** [**Casa Caveau Vino Santo**](https://www.casacaveauvinosanto.com/) di **Padergnone**.

(m.b.)

Trento, marzo 2021