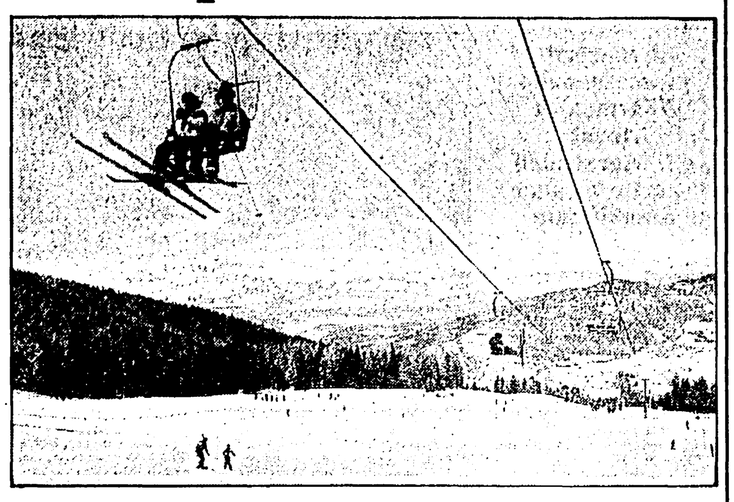
Ferie sui monti e al lago, cure alle terme e grandi sciate d'inverno

Dai preziosi soggiorni di Levico e Vetriolo alle piste di Panarotta



**Quota 2002
Facile accesso
splendida
esposizione
dei campi da sci**

Il nome di Levico evoca subito l'immagine delle nuove Terme e le preziose cure che vengono prestate qui e nell'«albergopoli» di Vetriolo. Poi, c'è il lago, il più limpido dei chiari laghi del Trentino. Ma d'inverno Levico è anche un rinomato centro di sport sulla neve. In questa zona nella stagione fredda brilla soprattutto un nome: Panarotta 2002. Si tratta di una stazione sciistica che si è affermata in poco tempo per una lunga serie di ragioni che potrebbero essere così riassunte: facile accesso, ottimo innevamento, piste ampie e perfette e ben battute, impianti di risalita coordinati e agevoli, prezzi convenienti dei servizi e degli alberghi, tante ore di sole, panorami incantevoli.

Come si arriva ai campi di Panarotta?

Raggiunta Trento in autostrada, seguendo la superstrada della Valsugana verso Venezia, dopo 20 km si giunge a Levico Terme (520 m). Da qui, percorrendo una comoda strada asfaltata, si raggiunge l'albergopoli di Vetriolo (1.500 m), dove è in funzione una telecabina che in 8 minuti porta sui campi di neve a quota 2.002. L'esposizione delle piste è assolutamente privilegiata, l'innevamento è garantito fino ad aprile. Eccezionali le possibilità offerte ai principianti: i due campi scuola sono ampi con declivi in lieve pendenza. Si possono fare lunghe e serene discese sulle piste che scorrono tra i boschi di abeti e faggi. Le piste di facile e media difficoltà sono collegate con impianti di risalita e formano un fantastico carosello. La scuola nazionale di sci dispone di un istruttore federale e di 16 maestri. La portata degli impianti è di 5.000 persone all'ora. Gli alberghi di Levico e Vetriolo Terme sono dotati di tutti i comfort moderni e offrono agli ospiti un'accoglienza piena di calore umano e di cordialità familiare. Un servizio di pullman collega il fondovalle alla Panarotta. Grazie ad una politica di contenimento dei prezzi, le settimane bianche vengono offerte a partire da 130.000 lire. Alla portata di tutte le tasche i «week-end» della neve a Levico Terme, mentre il costo dello ski-pass è particolarmente moderato: il giornaliero va dalle 10 mila dei feriali alle 11.500 lire della domenica; il settimanale varia dalle 35 mila alle 58 mila.

Levico e Vetriolo, come abbiamo detto, sono molto noti anche come centri turistici e di villeggiatura: da oltre cent'anni il termalismo di cura basato sulle virtù delle acque minerali arsenicali-ferruginose richiama in questi luoghi migliaia di persone. In altri tempi Levico Terme era frequentato dalla nobiltà e dall'alta borghesia mitteleuropea e italiana; ora, invece, deve far fronte ad una domanda turistica sempre più ampia e socialmente articolata e differenziata. Senza trascurare le preziose esperienze del passato, questa ridente cittadina dell'Alta Valsugana è riuscita a diventare un grande centro turistico moderno che può contare su 44 alberghi, 11 pensioni, 5 locande con circa 3 mila posti letto, cui si devono aggiungere i 400 posti letto di Vetriolo e circa 800 appartamenti. Inoltre qui sono in funzione 10 piscine, numerosi campi da tennis e saune, centri di svago e di divertimento.

Lontano da traffici rumorosi, circondato da un verde dilagante anche nel centro cittadino, Levico è un piccolo mondo fascinoso a sé stante, a pochi chilometri da Trento, Rovereto e dalle Dolomiti e ai margini di un lago incantevole che può offrire ai pescasportivi molte liete sorprese con trote, persici, lucci, cavedani e altre speci di pesce. Le attrezzature balneari sono raccolte intorno al «Lido» e alla «Taverna», con pontili, trampolini, barche, giardini, dancing.

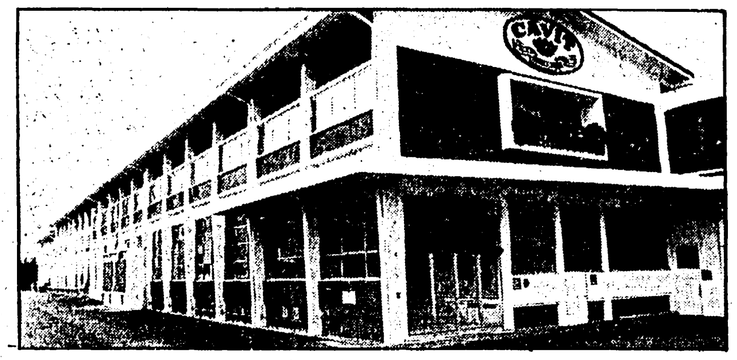
Infine, si deve riprendere brevemente il discorso sulle Terme, convenzionate anche coi servizi sanitari nazionali, sulla base delle seguenti indicazioni terapeutiche: anemie, stati linfatici; ipertiroidismi e ipotiroidismi; malattie cutanee; affezioni ginecologiche; neurastenia; distenia neurovegetativa; forme artritico-artrosiche; riniti e faringiti croniche e numerosi altri malanni. La stagione termale a Levico comincia il 3 maggio e termina il 30 ottobre; a Vetriolo è più breve.

Attorno a questi cardini preziosi del termalismo, del clima e degli svaghi lacustri, del silenzio e del verde dei parchi di Levico e Vetriolo, e dei boschi sui monti circostanti, ruota la intensa vita turistica anche degli altri centri dell'Alta Valsugana.

La Càvit - Consorzio di cantine sociali - dopo 25 anni di vita

Produzione trentina che può superare tutti i vini pregiati

**Spumanti a confronto con Champagne a San Francisco
Premi e successi in
Italia e sui mercati esteri**



Bisogna riconoscere alla Càvit, Consorzio di cantine sociali, con stabilimento a Ravina di Trento, il merito di avere dato il più grosso contributo alla qualificazione e ai successi dei vini del Trentino sui mercati italiano ed esteri. La sua politica aziendale, le sue scelte di fondo, i suoi obiettivi, nell'arco di 25 anni, hanno portato a risultati brillantissimi. Lo confermano la realtà di oggi, i premi raccolti, i dati concreti. Si possono citare la forza del cooperativismo (il 75% delle uve è consegnato alle cantine sociali) e i pregi altissimi del patrimonio viticolo: dalle uve trentine si ricavano ben 14 vini con diritto alla Denominazione di origine controllata, fra i quali brillano lo Chardonnay, il Pinot bianco, il Pinot nero, che si usa molto anche nella produzione degli spumanti, il Marzemino, il Teroldego, il Cabernet, il Merlot, il Riesling, il Traminer, il Lagrein, il Muller Thurgau. Ormai, in tutta la provincia l'opera per consolidare una viticoltura specializzata, che è la base di una vinificazione pregiata, ha raggiunto il suo scopo. Non tutti i meriti vanno alla Càvit in questo campo,ovviamente. Qui c'è anche il lavoro dell'Istituto enologico di S. Michele all'Adige, del Comitato vitivinicolo, delle cantine sociali, è vero, ma a tirare il carro in campo aperto, sui mercati, c'è la Càvit, che raggruppa quasi la totalità delle Cantine sociali (4500 viticoltori) e che ha sempre mantenuto fermo il principio della qualità dimostrando concretamente che questa era la strada del successo e dello sviluppo della vinificazione trentina.

Nel campo degli spumanti gli esempi sono ancora più significativi. Infatti, nell'arco degli ultimi 5/6 anni la produzione trentina degli spumanti è passata da 300 mila a 3 milioni di bottiglie annue. Proprio negli spumanti la Càvit ha ottenuto i più ambiti riconoscimenti che in alcuni casi l'hanno addirittura posta a livelli superiori a quelli dello Champagne. Il Brut Brut, per esempio, è risultato vincitore al IV Concorso annuale per il miglior spumante del mondo (febbraio 1982), indetto dal settimanale «Bay Guardian» di San Francisco. Fra gli sconfitti figuravano champagne come i Taittinger, il Cordon Rouge e il Moet et Chandon. Un altro premio è quello ottenuto, sempre quest'anno, al 10° Concorso nazionale vini DOC e COCG di Asti: qui lo spumante Càvit ha ottenuto al medaglia d'oro, assieme al Pinot, al Casteller e al Sorni Rosso. Medaglia d'oro ad Asti, anche per la Grappa Gran Càvit. Infine, tra i concorsi importanti, si deve ricordare quello internazionale di Madrid, dove il Càvit ha avuto la medaglia d'oro per il Chardonnay atesino, il Muller Thurgau e il Cabernet.

Il Chardonnay della Càvit è un vino bianco, relativamente nuovo, che merita una segnalazione a parte. Il Chardonnay è un vitigno di provenienza francese, giunto in Trentino all'inizio del secolo ma rimasto in «clandestinità» a lungo. Ora la CEE ha «autorizzato» lo Chardonnay in Trentino e la Càvit, circa due anni fa, si decideva a vinificarlo e lanciarlo come vino bianco di alta qualità e spumante, ottenendo un notevole successo (400.000 bottiglie vendute in un anno).

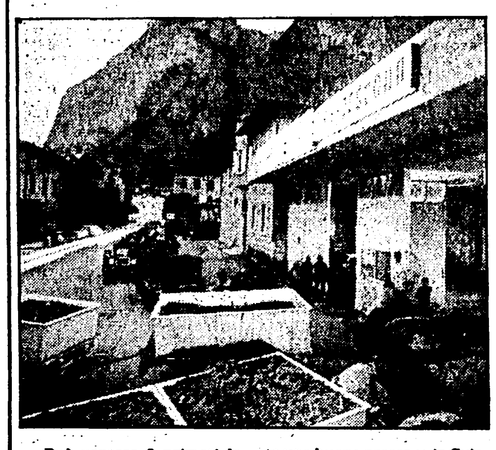
Tanti successi in 25 anni di attività, anche all'estero, naturalmente. Negli Stati Uniti, per esempio, l'azienda di Ravina è arrivata nel '78 con 20.000 casse di vino; l'anno scorso ha sfiorato le 500.000 casse. L'export va bene perfino sul difficile mercato tedesco. Dal 1957 ad oggi la quantità delle vendite Càvit si è moltiplicata di oltre 10 volte: il fatturato ormai supera i 21 miliardi di lire, e per un quarto riguarda mercati esteri.

Abbiamo chiesto al presidente Elvio Panizza di svelarci il segreto di questa lunga sequenza di successi, e abbiamo ottenuto una risposta molto semplice. Il presidente ci ha detto: *«Alla tradizione abbiamo aggiunto una buona dottrina, una buona organizzazione, interna ed esterna (il consorzio delle cantine sociali che raccoglie tutto il prodotto degli associati, la commercializzazione), e una tecnologia aggiornata. Una scelta importante, adeguata alla caratteristiche viticole del Trentino: difendere sempre la personalità dei vini, produrre vini pregiati e di classe. La Càvit è nata puntando sulla "aristocrazia dei celebri vini del Trentino". Poi, c'è stata un'assistenza tecnica capillare nei vigneti. Infine, abbiamo cercato di esaltare la professionalità e la cura delle vigne in rapporto ai terreni, ai climi, consapevoli di avere situazioni favorevoli per vitigni pregiati, ma anche della necessità di sostenere e far conoscere la buona qualità del vino. E ciò richiede una produzione qualificata costante, un'azione di divulgazione e commercializzazione e lunghi anni come quelli della nostra azienda. Dirò, per concludere, che la Càvit è una delle poche aziende italiane che non pastorizza il vino, perché ha adottato un impianto di imbottigliamento molto sofisticato che sterilizza a freddo lasciando così intatte le caratteristiche organoletiche del prodotto (profumi, bouquet, aromi, ecc.)».*

In 5 minuti il presidente Panizza è riuscito a farci capire quanto delicata e complessa, lunga e ingegnosa sia stata l'opera della Càvit per portare non solo i sui vini ma tutta la produzione trentina a livelli di grande prestigio.

Tre primati e tanti vini di qualità

Come una grande boutique la Cantina di Mezzocorona



«Può vantare 3 primati la Cantina Sociale cooperativa di Mezzocorona — ci dice il direttore generale, Fabio Rizzoli — *: è la più antica del Trentino, si è fusa con la Cantina fra viticoltori, e quindi la sua attività va dalla vigna al consumatore direttamente, è la prima ad applicare negli spumanti il metodo Champenois».* È tutto vero e documentato. La Cantina Sociale cooperativa di Mezzocorona infatti è nata nel 1904, e da allora opera nella Piana Rotaliana, nel cuore di questa plaga viticola. Oggi è il più importante stabilimento della zona, con circa 540 soci produttori, che danno all'azienda una capacità di lavorazione e di incantinamento di circa 100.000 quintali d'uva.

«Ma non bisogna fare confusioni — aggiunge Fabio Rizzoli — *noi ci diversifichiamo dalla forma normale delle coop, perché svolgiamo compiti generalmente affidati a grossi consorzi, ma anche perché siamo riusciti a conservare una caratteristica di produzione molto curata, che difende la personalità di ogni vino. Siamo insomma come una "grande boutique", che può mettere in commercio un buon numero di vini ben qualificati e pregiati».*

La Cantina di Mezzocorona ha come canali principali di vendita 35 rappresentanti, i ristoranti, le enoteche di vini di qualità, bar di una certa importanza e una licenza di vendita al minuto. Da parecchi anni però è pure conosciuta sui mercati esteri. È al primo posto nell'export in Austria; va bene in Germania, negli Stati Uniti, in Inghilterra; ha avviato una buona presenza in Svizzera e in altri Paesi. Sul mercato italiano c'è un'affermazione piuttosto vistosa. Insomma, sulla base di questo sviluppo commerciale, la Cantina di Mezzocorona negli anni 70 ha potuto fare altri aggiornamenti tecnologici rinnovando capacità e attrezzature in maniera notevole, tenendo presente che la viticoltura qualificata ma avara della montagna trentina impone una continua ricerca per il miglioramento del prodotto. E questo senza dimenticare la competitività sui mercati.

La qualità parte dalla campagna, ma spesso è la cantina che la esalta. E per farlo occorrono impianti tecnologicamente molto avanzati anche per la pulizia dei mosti, per i controlli delle temperature, per il trattamento dei gas inerti durante la lavorazione e la conservazione dei vini. Seguendo questi concetti i dirigenti dell'azienda sono riusciti a creare dei bianchi ineguagliabili e a impiantare uno spumantificio moderno, metodo Champenois, con grandi spazi interrati di conservazione termoregolati. Gli spumanti, per la loro eccelsa qualità, sono il fiore all'occhiello dell'enologia trentina. Ma la Piana Rotaliana, dove opera la Cantina Sociale cooperativa, è addirittura la zona che fornisce le più prestigiose basi degli spumanti, considerate fra le più valide del mondo. Quindi, uno spumantificio a Mezzocorona non poteva avere che un avvenire di successi.

Fabio Rizzoli, che è anche il presidente del Comitato vitivinicolo trentino, non riesce a contenere il suo orgoglio quando parliamo di spumanti. Ci dice subito: *«Il Trentino è la terra leader dello spumante. Riusciamo a fornire "basi" a numerose aziende in tutto il mondo, compresa la Francia».* Poi ci illustra la «perla» della Cantina di Mezzocorona, il Rotari Brut, un armonioso prodotto della fascia del fruttato, di gusto giovane, particolarmente brillante, *«che ha già avuto grandi riconoscimenti e che è destinato ad avere nuove e ancora più consistenti affermazioni. È un prodotto di alta qualità, molto stabile, che può "gareggiare" coi migliori spumanti».*

I «vini del Concilio»: la continua ricerca della qualità alla Lagariavini di Volano

**Due altri prodotti di prestigio: il Brut e il Pinot Chardonnay. Una tecnica raffinata e 3 anni di cure per un grande spumante secco
Bottiglie come piccoli gioielli**

Nel 1980, alla fortunata serie dei «Vini del Concilio», il meglio della produzione della Lagariavini di Volano, si sono aggiunti due prodotti di indubbio prestigio: il Brut del Concilio trentino DOC, ottenuto naturalmente con il metodo classico Champenois, e il Pinot Chardonnay, il più prestigioso dei Pinot.

Il Brut del Concilio rappresenta la punta di diamante di una tecnica raffinata che ha messo a dura prova pazienza e abilità di quanti se ne sono occupati, perché ora la Lagariavini sa che l'affinamento di un grande spumante secco, metodo classico, è legato sì a rigorose tecniche di vinificazione e preparazione, ma soprattutto ai ritmi immutabili del tempo: la natura deve seguire il suo corso. Sono necessari tre anni almeno affinché avvenga tutta quella serie di trasformazioni, seguite artigianalmente giorno per giorno, che hanno permesso all'azienda di ottenere i risultati che si era prefissa.

Durante il 1980 i riscontri positivi per il Brut del Concilio sono stati superiori alle aspettative e ne sono la testimonianza i successi ottenuti durante le manifestazioni, sia in campo provinciale che nazionale, a cui la Lagariavini ha partecipato. Il Brut del Concilio trova ora una collocazione di prestigio ed è considerato uno fra i migliori Brut trentini.

L'attività della casa produttrice Lagariavini iniziò nel lontano 1860 e si affinò sempre di più nella produzione di vini classici trentini. La produzione del Brut è incominciata da qualche anno, ma con un impegno e un'esperienza ultra secolari nel campo della vinificazione. I pronipoti del fondatore Angelo Grigolli lavorano ora nella Lagariavini (dal nome della vallagarina dove ha sede l'azienda) e dedicano allo spumante ogni cura piùassidua, certi che da uve trentine a DOC e con il metodo Champenois si possa e si debba ottenere un prodotto splendido. Terreni e uve vengono scelti con oculatezza; la vinificazione è quella classica; ogni bottiglia (e non sono molte quelle prodotte) è seguita con attenzione; ogni più piccolo dettaglio viene curato e, se possibile, migliorato, in un continuo processo di affinamento, di ricerca tecnologica e scientifica finalizzata al raggiungimento di sempre più elevati livelli qualitativi, perché ogni bottiglia dove essere un piccolo gioiello. Per questo viene usata soprattutto l'uva Chardonnay e la cuvé è fatta con annate diverse per ottenere costanza di risultati: per questo non viene portata l'annata in etichetta.

Peraltro, la contro etichetta riporta sempre la stagione e l'anno del degorgemet, del momento cioè in cui sono tolti i lieviti dalla bottiglia e viene fatta una piccola aggiunta di «liqueur d'expédition» che conferisce al Brut del Concilio quella soavità di sapore e ricchezza di profumo che lo rendono inconfondibile.

Piccolo Hotel
VIGO DI FASSA (TN) - tel. 0462/64217

Tutte le camere con servizi privati e telefono

Trattamento familiare

Buona cucina

PREZZI PER PENSIONE COMPLETA:

Periodo Natalizio:	**Lire 33.000**
Settimane bianche dal 6/1/83 al 6/2/83	**Lire 24.000**
Altri periodi	**Lire 29.000**

Trentino vuol dire frutta

Verso i 3 milioni di quintali di raccolto, in gran parte mele - L'insostituibile ruolo del CONCOPRA - Assistenza tecnica e commerciale - L'esportazione - Una quarantina di cooperative associate - Le attività promozionali

Trentino vuol dire frutta. Con una produzione, in annate normali, di oltre 2 milioni di quintali di frutta, soprattutto mele, e con l'ambizioso traguardo di 3 milioni di quintali, il Trentino tende tenacemente a diventare un punto di riferimento della «mela forte», soprattutto della capacità dei suoi tecnici addetti alla commercializzazione sia in campo nazionale che sul mercato estero, attualmente importantissimo.

Grazie al CONCOPRA, un Consorzio di secondo grado che conta su una quarantina di cooperative frutticole associate, le quali conferiscono circa 1,8 milioni di quintali di frutta — circa due terzi dell'intera produzione del Trentino —, la mela ha trovato la sua giusta riqualificazione — appoggiata da un'intelligente campagna pubblicitaria — sul mercato nazionale.

Valide attività promozionali sono state sviluppate di recente anche nei supermercati della Lombardia e i risultati, naturalmente prestigiosi, non si sono fatti attendere. Parallelamente il CONCOPRA ha sviluppato un'intensa campagna promozionale all'estero e i risultati raggiunti nel 1982 parlano da soli: a metà estate, nei magazzini delle cooperative aderenti al CONCOPRA, non c'era più una sola mela da vendere.

Quest'anno, con un raccolto sovrabbondante, saranno possibili intoppi commerciali, ma i tecnici sono ottimisti perché la mela del Trentino ha trovato in tutta Europa una sua precisa qualificazione e quindi la sua collocazione non dovrebbe presentare problemi insormontabili.

Il fiore all'occhiello dei frutticoltori è la «Renetta Canada», tipica mela trentina, prodotta in particolare nelle valli del Noce. Per la sua polpa bianca è particolarmente ricercata dagli intenditori, con un aroma inconfondibile per la sua fragranza, se proviene da zone di montagna. È una mela particolarmente ricca di vitamine e di polifenoli, sostanze che proteggono le cellule che rivestono i vasi sanguigni. È una mela che, se consumata di frequente, contribuisce a rendere morbida e vellutata la pelle.

Il CONCOPRA ha sempre sviluppato su questo prestigioso prodotto della terra trentina una immagine pubblicitaria molto chiara, ribadendo anche il ruolo che questa mela ricopre nella gastronomia. Grandi cuochi, non solo trentini, l'accoppiano idealmente con le carni. Con la sua polpa, per esempio, si ottiene una salsa delicatissima adatta all'accoppiamento con il muscoletto di vitello o il lombo di maiale.

La «mela trentina» non è solamente la Renetta; è anche Golden Delicious, Red Delicious, Jonathen, Morgenduft, Bella di Boskoop, Winesap e Gravenstein. Le cooperative associate al CONCOPRA dispongono inoltre di un validissimo staff di tecnici specializzati nella frutticoltura, che operano per comprensori, indirizzando sul piano pratico gli interventi colturali e di difesa fitosanitaria, fornendo inoltre tutte le informazioni e le indicazioni per la raccolta della frutta e il suo immagazzinamento. Componente importante del CONCOPRA è comunque l'organizzazione commerciale, che è svolta a favore delle cooperative associate sia in forma diretta che indiretta: la prima, si concentra sulla commercializzazione della frutta degli associati prevalentemente sui mercati esteri e in particolari mercati non abitualmente riforniti dalle cooperative associate di primo grado. Oltre a questo sistema di collocamento, il CONCOPRA provvede all'invio del prodotto destinato all'AIMA e al ritiro della merce per la trasformazione industriale che in questi ultimi due anni ha trovato assorbimento presso l'industria cooperativa SATO della quale il CONCOPRA è socio fondatore.

Insomma, il Trentino non solo produce frutta pregiata, ma attraverso il CONCOPRA se anche migliorarla, farla conoscere e vendere su tutti i mercati nazionali ed esteri.

CON. CÒ. PR. A.
CONSORZIO COOPERATIVO
PRODUTTORI AGRICOLI
38100 TRENTO - Via Segantini, 10
C.P. 747 - Telex 400090

LE COOPERATIVE ASSOCIATE AL CON.CO.PR.A.

VAL D'ADIGE — COFRUT Mattarello, CINOTE Cornaiano, SOR Mezzolombardo, VALDADIGE Mezzolombardo, SAV Roverè, S. CARLO Grumo, VALLE DEL SARCA — BASSO SARCA Arco, COOP VALLE DEI LAGHI Lasino Pergolese/Sarche, VALSUGANA — CORAV Villagnedi, COFAV Calceranica, COPAS Susa, APA S. Orsola, VAL DI NON — COOP S. VALENTINO Banco, SFC Campodenno, COL - Spormaggiore, CONTA - Cunevo, COFCA - Segno, COPARIT Taio, CONSFRUTT - Cles, UNIFRUTTA - Nanno, UN FRUTT - Rallo, COLTURA Tuenno, TERZA SPONDA - Revò, MEDIA VAL DI NON - Caser, FAT - Tuenno, SABAC Brez, VAL DI SOLE — S. APOLLONIA - Caldes, VAL DI GRESTA — CONS ORTOFRUTT - Ronzo Chienis, VAL GIUDICARIE — COPAG - Pinzolo, Arche