1 *Los Dolomitas deben su nombre a la dolomía, un conglomerado de restos marinos.*

AL PIE DE LOS ALPES

Texto—Alfredo García Reyes Fotos—Alfredo García Reyes, Turismo Italia



A LA SOMBRA DE LOS ALPES Y JUNTO A LAS FRONTERAS SUIZA Y AUSTRÍACA, HAY DOS REGIONES ITALIANAS POCO CONOCIDAS PERO REPLETAS DE PERSONALIDAD. SU PARTICULAR HISTORIA Y UNA GASTRONOMÍA ITALO-ALEMANA LAS DIFERENCIAN DEL RESTO DEL PAÍS.

Quien haya visto el sol del atardecer reflejado en los enormes picachos, algunos de más de 3.000 m, que conforman el macizo alpino de los Dolomitas sabe bien que éste es uno de los lugares más singulares del planeta. La razón está en la roca caliza, la dolomía, un conglomerado de restos marinos que al contacto con la luz solar convierte estos murallones en escenográficas moles teñidas de tonos rosados y rojizos. La singularidad de este entorno le ha valido el reconocimiento como Patrimonio Mundial de la Unesco.Para celebrarlo, muchísimos montañeros se acercan aquí a disfrutar tanto del espectáculo visual como de las variadas opciones deportivas. También llegan gastrónomos concienciados con la sostenibilidad, atraídos por ese imán que es el restaurante Terra, propiedad del chef Heinrich Schneider, un apasionado de la cocina de producto y de la naturaleza –hierbas, frutos silvestres, raíces– que ostenta sus 2** Michelin en el Relais & Châteaux ubicado a las afueras de Sarentino.

Alemán, ladino e italiano

La relación de los humanos y el entorno natural es fundamental para comprender la economía de la región del Tirol del Sur, oficialmente Trentino-Alto Adigio: la extensa cuenca del Adigio riega de forma generosa profundos valles vinícolas y manzaneros. Aquí se producen ingentes cantidades de las reputadas manzanas Marlene. La naturaleza influye también en el desarrollo de ciudades como Bolzano, encajada entre los Alpes. Esta urbe fue austríaca hasta 1918 y eso se percibe no solo en su urbanismo, también en la lengua, pues muchos de sus habitantes hablan alemán, también ladino y, por supuesto, italiano. Esa mezcla cultural es el principal atractivo de esta mediana urbe, con negocios, arte y arquitectura que denotan una gran diversidad. Bolzano es un buen lugar donde probar algunos de los emblemas gastronómicos de la región: los canederli o knödel, albóndigas de cerdo, huevo y pan que se bañan en un sustancioso caldo de carne; el speck, interpretación regional del jamón curado; la carne salada de vacuno, que es toda una delicia; y el strudel, es decir, la versión de la austríaca tarta de manzana. Sin olvidar la casi omnipresente polenta, que se consume en todas las regiones alpinas italianas.

Siguiendo el curso del río Adigio, entre vastísimos cultivos, en algo menos de una hora de carretera o tren se llega a Trento. Esta ciudad es célebre por haber sido la sede del concilio ecuménico que cambió la Iglesia Católica y la organización sociopolítica de buena parte de Europa. Las sesiones de aquel encuentro tuvieron lugar en la Catedral de San Virgilio (s. XII-XIII) de estilos románico y gótico, cuyo gran campanario marca el ritmo de la plácida plaza que se abre a sus pies, repleta de bares y terrazas donde disfrutar de un spritz (vino blanco o espumoso con vermut y agua con gas), esa forma de tomar el aperitivo a la italiana tan de moda en la actualidad. Muchos de los cardenales participantes en el Concilio de Trento se hospedaron en el Castillo del Buen Consejo, complejo fortificado y palaciego de los s. XIII-XV que es, sin duda, el principal emblema de la ciudad.

Espumosos célebres

Eso en el capítulo de lo monumental, porque la provincia tiene también su emblema enológico: los vinos espumosos de la bodega Ferrari Trento. Considerados por la mayoría de los expertos como los mejores de Italia en su variedad, están presentes en toda comida y celebración de importancia dentro y fuera de la región. Parada obligada en Ostreria Il Cappello, ubicada en una agradable placita del centro histórico, cocina de la región desde una perspectiva actual; pasta rellena de berenjenas sobre crema de pimientos amarillos, canederli con quesos locales sobre setas o carrilleras de ternera con polenta y apio. En la bodega, una selección de 150 etiquetas con especial énfasis en los vinos de la región.

2. En la cocina de Terra, regentado por Heinrich Schneider, abundan las hierbas y raíces que él mismo recoge.
3. La cuenca del río Adigio riega valles vinícolas y manzaneros.
4. Suite de Castel Hörtenberg, hotel ubicado en una mansión del s. XVI.

2

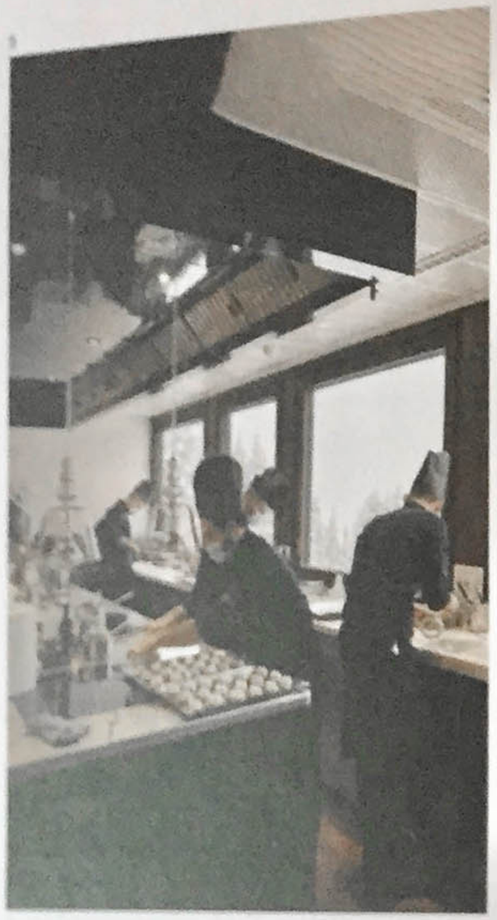


3



4











5. El restaurante Terra se encuentra en el Relais & Châteaux a las afueras de Sarentino.
6. El río Adigio a su paso por Bolzano.
7. El teleférico asciende de Bolzano a la pequeña localidad de Renón.
8. La Torre Cívica de Trento data del s. XII.

LOS VINOS ESPUMOSOS DE LA BODEGA FERRARI TRENTO SON CONSIDERADOS POR LA MAYORÍA DE LOS EXPERTOS COMO LOS MEJORES DE ITALIA EN SU VARIEDAD

El amor verdadero

El Adigio, se abre paso entre las montañas a lo largo de 100 kilómetros hasta llegar a Verona. La mayoría de quienes visitan esta ciudad se arraciman haciendo cola frente a la llamada Casa di Giulietta, en cuyo patio se admira la estatua en bronce de ese personaje de Shakespeare. Lo cierto es que Julieta ni vivió aquí, ni en lugar alguno, lo que no impide a los visitantes conjurar el amor verdadero acariciando el pecho derecho de la estatua. Al margen de costumbres inverosímiles, Verona es un lugar sumamente atractivo. Los meandros del río Adigio dibujan escenográficos barrios entre lo medieval y lo renacentista, como el del Castillo de San Pedro, a base de casas con bellos balcones, plácidos patios e impresionantes palacios renacentistas transformados en hoteles. Es el caso del casi recién inaugurado NH Collection Palazzo Verona.
Verona alberga también magníficas huellas de un pasado anterior, como la Arena, anfiteatro levantado en el s. I y que es la construcción en su estilo, mejor conservada del mundo romano. Aparte del valor histórico, la Arena de Verona es uno de los escenarios más deseados por los amantes de la ópera. Y en el capítulo religioso, destaca la Catedral de Santa María Matricolare, del s. XII, que en su subsuelo alberga los restos de dos templos paleocristianos anteriores. No habría que abandonar Verona sin degustar su rica gastronomía, en la que se fusiona todo el acerbo culinario del Véneto, región a la que pertenece, y la mítica Serenísima. Una buena opción para hacerlo es el restaurante Il Desco, donde la familia Rizzo (Elia, el padre; Matteo, el hijo) sublima desde hace 40 años sabores tradicionales y los potencia a través de artísticas presentaciones. Conviene pedir el menú Generations, un compendio en diez platos de la filosofía del local.

El Lago de Garda

Apenas 30 kilómetros de carretera separan Verona de Peschiera, localidad ribereña al impresionante Lago de Garda, el mayor de Italia con 370 km² superficie. Tan grande que, por momentos, uno piensa más estar frente a un mar interior que ante a una extensión de agua dulce. Este lago de origen glaciar es, por su microclima mediterráneo, por sus muchas playas pedregosas y por la belleza de sus localidades ribereñas, uno de los destinos más populares del Norte de Italia, especialmente entre los vecinos germánicos y helvéticos. Y se entiende bien esta querencia cuando se visitan localidades como la propia Peschiera o Desenzano. Destaca especialmente Sirmione, asentada sobre una estrecha península que, desde el sur, penetra en el lago y que guarda un agradable secreto gastronómico, el restaurante La Rucola 2.0. La cuidada estética algo minimalista, de ladrillo visto y cantidad de luz natural, armoniza con la delicada presentación y ejecución de los platos; vieiras con salsa negra, pichón con nabo rosa o anguila con manzana verde.

Todo en 60 km

Estas poblaciones tienen algo de irreal, tan perfectas en su fisonomía que más parecen un tangible decorado cinematográfico. Hasta el más pequeño adoquín ha sido colocado de forma milimétrica, conscientes como son sus habitantes de que la riqueza de sus pueblos es la autenticidad y la estética. Esa escenografía tiene su culmen en lugares como la Cueva de Catulo o el hotel Villa Cortine, edificado a finales del s. XIX y convertido en uno de los alojamientos de lujo más emblemáticos de Sirmione. Consideraciones ideológicas aparte, impresiona también el complejo del Vittoriale, en Gardone, la gran obra arquitectónica del literato y político Gabriele D'Annunzio como homenaje a las gestas del pueblo italiano durante la I Guerra Mundial. Hacia el Norte el lago se va estrechando, y al llegar a Riva del Garda y Torbole, donde nace oficialmente, cuesta entender por qué este entorno ha permanecido tan ajeno a nuestro conocimiento y disfrute. Porque en apenas sus 60 km de longitud el lago alberga tantos seductores paisajes, tanta riqueza natural y patrimonial, y tanta gastronomía exquisita, que sería imperdonable no compartir tal descubrimiento. ●

GUÍA PRÁCTICA

Cómo llegar

Arbidel
Iberia (iberia.com). Ryanair (ryanair.com). Volotea (volotea.com) y Vueling (vueling.com) a los aeropuertos de Bolonia, Verona, Milán, Bérgamo y Venecia. Desde todos ellos se puede llegar a los diferentes lugares referidos con Trenitalia (trenitalia.com).

Dónde comer

Il Desco
Dietro S. Sebastiano, 5-7
Verona
ristoranteildesco.it
Menú a 95 € + vino

La Rucola 2.0.
Vicolo Strentelle, 3
Sirmione
ristorantelarucola.it
Menú a 75 €

Osteria Il Cappello
Piazzetta Bruno Lunelli, 5
Trento
osteriailcappello.it
Precio medio 50 €

Terra
Patri, 21
Sarentino
terra.place
Menú a 179 € + vino

Dónde dormir

Castel Hörtenberg
Via Monte Tondo, 4
Bolzano
castel-hörtenberg.com
Hab. doble desde 170 €

Hotel Villa Cortine
Viale Gennari, 2
Sirmione
hotelvillacortine.com
Hab. doble desde 277 €

NH Collection Palazzo Verona
Via Adua, 6,
Verona
nh-hoteles.es
Hab. doble desde 175 €

+Info

Turismo de Italia
italia.it/es

