

Trento

ALTOPIANO DI PINÉ

La dispensa di Piné

I prodotti dell'Altopiano



**Sapori
e tradizioni**



visittrento.it

Dove siamo?

L'Altopiano di Piné
dista pochi km da Trento.

IN AUTO

(circa 30 min)

Uscita autostrada Trento sud >

SS12 direzione Bolzano >

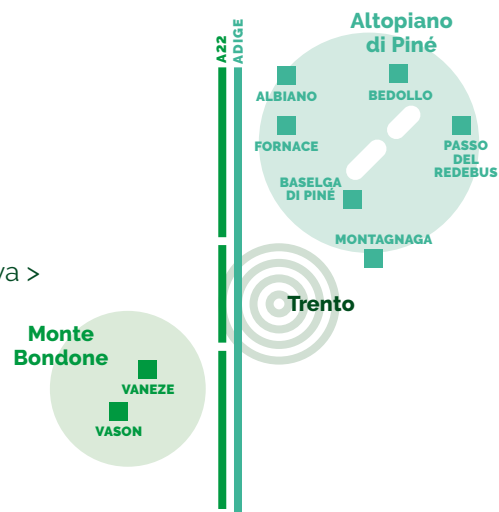
SS47 della Valsugana direzione Padova >
uscita Civezzano >

SP83 per Altopiano di Piné

CON IL

TRASPORTO PUBBLICO

> linea bus **B402/403**



L'Altopiano di Piné si trova a mille metri: una superficie aperta sui laghi, chiusa dai boschi. Qui l'agricoltura non ha mai avuto spazi facili: campi piccoli, stagioni corte, pendenze, e quello che si produce racconta esattamente questa geografia.

I prati e i pascoli danno **latte, e dal latte formaggi freschi e stagionati, ricotta, tosèla**. I versanti soleggianti danno **fragole, lamponi e ribes**, coltivati qui da generazioni. A Prada un mulino ad acqua macina ancora il **grano cresciuto sull'altopiano**, e attorno a quella farina è nata una piccola filiera: pane, pasta, pizza, birra. Sui prati e nei boschi lavorano le api.

Scendendo di quota il paesaggio cambia. A **Fornace** la storia passa dal sottosuolo, dalle antiche miniere d'argento del Calisio alle cave di **porfido**. Ad **Albiano** invece il pascolo lascia il posto al castagneto: la **castagna** è stata per secoli il pane del paese, tanto che il castagno è finito sullo stemma del Comune.

Quattro paesi, un'ora di strada in tutto. E una dispensa più varia di quanto sembri, con dentro anche prodotti che portano il **marchio Qualità Trentino**, cioè che hanno dovuto dimostrare da dove vengono.



Lo sapevi?

Un chicco di grano è fatto di tre parti: la crusca, che è l'involucro esterno; l'endosperma, la grande riserva di amido; e il germe, cioè l'embrione da cui nascerebbe una nuova pianta. La farina bianca è solo l'endosperma. La farina integrale è tutto il chicco.

Macinare a pietra, lentamente, scalda poco la farina e lascia dentro anche il germe, la parte più ricca, ma anche l'unica che contiene grassi. È il motivo per cui una farina macinata a pietra si conserva meno a lungo di una farina bianca industriale: col tempo, quei grassi irrancidiscono.



Lo sapevi?

La fragola non è un frutto. La parte rossa e polposa che mangiamo è il ricettacolo del fiore, cioè la base su cui il fiore era attaccato, che si è ingrossata. I veri frutti sono i puntini gialli sulla superficie: si chiamano acheni, e su una sola fragola ce ne sono oltre un centinaio.

Le fragole non maturano dopo la raccolta. Quello che non è maturato sulla pianta non maturerà mai più: diventerà solo più molle. È il motivo per cui la distanza fra il campo e il banco di vendita conta così tanto.

1 · La farina pinetana

Il mulino di Prada si chiamava un tempo mulino Kovel ed è gestito da circa tre secoli dalla famiglia Moser "Pressa" di Faida. In antico apparteneva al castello di Pergine, che lo concedeva in investitura feudale contro il pagamento di due Meranesi all'anno, la moneta del tempo: chi voleva macinare doveva rispondere a un signore.

Il meccanismo è semplice e antichissimo. L'acqua di un canale colpisce le pale della ruota, la ruota gira, e la rotazione arriva a due pietre sovrapposte: quella sotto ferma, quella sopra girevole. Il chicco entra dal centro, viene schiacciato mentre scorre verso l'esterno, ed esce farina. Nessun motore, nessun carburante: solo la pendenza dell'acqua. Le macine sono costruite con pietra proveniente dalle vecchie miniere del vicino Monte Costalta, la stessa montagna che si vede dai campi dove cresce il grano.

Restauro e tornato a macinare, è uno dei pochissimi mulini storici del Trentino in grado di produrre farina destinata alla vendita. Attorno alla macchina è rinata la cerealicoltura sull'altopiano, e attorno alla farina una piccola filiera: pastifici, pizzerie e panifici dell'Altopiano la usano per i ravioli ripieni di cavolo cappuccio, formaggio di malga e patate, per il pane e per la base delle pizze.

2 · I piccoli frutti

L'Altopiano di Pinè è una delle aree storiche di coltivazione dei piccoli frutti. L'altitudine non è un dettaglio: la stagione è corta, le notti restano fresche anche a luglio, e la pianta lavora in condizioni molto diverse da quelle della pianura.

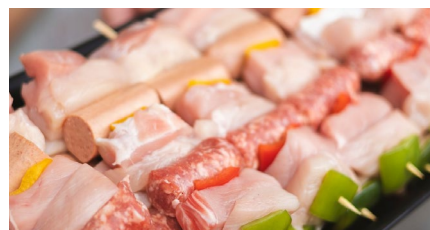
Accanto alle fragole crescono lamponi, ribes, mirtilli, more. Sono colture faticose, che non si prestano alla meccanizzazione: si raccoglie a mano, pianta per pianta, e si raccoglie in fretta, perché un piccolo frutto maturo non aspetta. Insieme al turismo, alla lavorazione del legno e all'estrazione del porfido, i piccoli frutti sono ancora oggi uno dei pilastri dell'economia di Baselga di Pinè.

Una parte del raccolto non viene venduta fresca: diventa sciroppo, confettura, succo, gelato. È il modo in cui un frutto che dura tre giorni riesce ad arrivare a novembre, e in cui un raccolto abbondante non va perso.



Lo sapevi?

Il formaggio di malga fatto d'estate è più giallo di quello fatto d'inverno. Il motivo è l'erba fresca, che contiene beta-carotene: il pigmento passa nel latte e poi nella pasta del formaggio. Il colore, in pratica, racconta che cosa hanno mangiato le vacche.



Lo sapevi?

Il sale non conserva la carne uccidendo i batteri, ma togliendo loro l'acqua. Assorbe l'umidità e lascia un ambiente troppo asciutto perché i microrganismi possano moltiplicarsi. L'affumicatura fa il resto: il fumo asciuga la superficie e vi deposita sostanze che rallentano le muffe.

"Luganega" viene da lucanica, il nome di una salsiccia già conosciuta nell'antica Roma, che secondo le fonti latine i soldati avrebbero imparato a fare in Lucania, l'attuale Basilicata. La stessa parola è arrivata fino alle valli alpine.

3 · Il latte e i formaggi

Sull'Altopiano si allevano vacche di razza Grigio Alpina, pecore da latte, capre e maiali. Gli animali pascolano su prati dove crescono molte erbe diverse, e quella varietà si sente nel latte.

Il ciclo è corto: si munge, si scalda il latte, si aggiunge il caglio, si rompe la cagliata, si mette in forma. Poi le strade si dividono: alcuni formaggi si mangiano in pochi giorni, la tosèla, la ricotta, altri restano mesi a maturare e sviluppano aromi che all'inizio non avevano.

A Bedollo si allevano anche due razze a rischio di estinzione: la Capra Pezzata Mòchena e il Suino Nero delle Alpi. La Pezzata Mòchena nel 2005 era quasi scomparsa: oggi è inserita nell'Arca del Gusto di Slow Food e ogni autunno a Bedollo si tiene la mostra dedicata alla razza.

Sono animali piccoli e poco produttivi, ma camminano su pendenze che altri non reggono e mangiano un'erba che nessuna macchina raccoglierebbe. Senza di loro certi pascoli tornerebbero bosco in pochi anni.

4 · Le carni e i salumi

Le macellerie dei paesi sono ancora bottega e laboratorio insieme: davanti si vende, dietro si lavora. Accanto ai tagli freschi si producono i salumi — lucaniche fresche e stagionate, lardo, speck — con le due tecniche che qui si sono sempre sovrapposte: la salagione, di tradizione mediterranea, e l'affumicatura, che arriva da nord.

La carne salada mostra la prima tecnica allo stato puro: carne di manzo messa sotto sale con pepe, alloro e altre spezie e lasciata riposare alcune settimane, senza fumo e senza cottura. Lo speck cotto tiene insieme le due tecniche e ne aggiunge una terza: salagione, affumicatura, cottura.

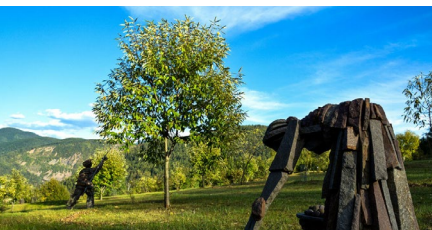
La luganega trentina è a sua volta segnalata da Slow Food fra i prodotti dell'Arca del Gusto, l'elenco delle produzioni a rischio di scomparsa.



Lo sapevi?

Il miele è uno dei pochissimi alimenti che praticamente non scade. Contiene pochissima acqua ed è acido: due condizioni in cui i microrganismi non riescono a sopravvivere. Se cristallizza non è andato a male — sta solo tornando allo stato solido dei suoi zuccheri.

Un'ape che ha trovato del cibo torna all'arnia e lo comunica alle altre danzando a forma di otto. L'inclinazione della danza indica la direzione rispetto al sole, la sua durata indica la distanza. Karl von Frisch, che fu il primo a capirlo, ricevette il premio Nobel nel 1973.



Lo sapevi?

La castagna non fa parte della frutta secca come le noci o le mandorle. Contiene pochissimi grassi e moltissimo amido: dal punto di vista nutrizionale assomiglia più a un cereale che a una nocciola. Per questo il castagno è stato chiamato per secoli "l'albero del pane".

Il riccio spinoso non è il guscio di una castagna: è l'involucro che ne contiene diverse. E lì dentro sta la differenza fra castagna e marrone. Il riccio della castagna racchiude di solito tre frutti, schiacciati sui lati perché stretti fra loro; quello del marrone uno o due soltanto, più grossi e tondeggianti.

5 · Il miele

Le api dell'Altopiano lavorano su una successione di fioriture che segue la quota e la stagione: prima il prato, poi il bosco, più in basso il castagno. Ogni fioritura dà un miele diverso per colore, densità e sapore, e dà anche una finestra di pochi giorni, oltre la quale quel raccolto è finito.

Ma il miele è solo la parte visibile del lavoro. Impollinando i fiori, le api permettono a fragole, lamponi e alberi da frutto di dare raccolto: senza di loro buona parte delle altre pagine di questo libretto non esisterebbe. È un servizio che nessuno paga e che vale più del miele stesso.

Attorno all'alveare gira anche altro: la cera, con cui si fanno candele e oggetti, e la propoli, che le api usano per sigillare le fessure dell'arnia.

Attenzione — *Il miele non va mai dato ai bambini sotto l'anno di età: può contenere spore di Clostridium botulinum, innocue per noi ma pericolose per un intestino ancora immaturo. La raccomandazione dell'Istituto Superiore di Sanità vale anche per il miele contenuto in biscotti e torte, perché la cottura non elimina le spore.*

6 · Le castagne

Ad Albiano la castagna ha avuto un ruolo centrale: fino alla metà del Novecento l'economia del paese si è retta soprattutto sull'agricoltura, e in particolare sui castagneti. Poi è arrivato il porfido, il "sasso rosso" che da queste cave parte oggi per tutto il mondo, e il paesaggio del lavoro è cambiato, ma i castagneti sono rimasti dove erano.

Non è un caso che stiano proprio qui. Il castagno rifiuta il calcare e ama i terreni acidi e ben drenati: il suolo che si forma sul porfido è esattamente quello che gli serve. La pietra che ha dato lavoro al paese e l'albero che l'ha sfamato per secoli crescono sullo stesso sottosuolo.

La castagna si mangia arrostita, ma anche lessata, e macinata in farina per dolci e minestre.



Lo sapevi?

Il luppolo è un parente stretto della canapa: appartengono alla stessa famiglia botanica, le Cannabacee. In birrificazione si usano solo i coni, e solo quelli delle piante femminili.

Il malto è orzo ingannato. Si bagna il chicco finché non comincia a germogliare: a quel punto la pianta produce gli enzimi che servono a smontare l'amido in zuccheri. Poi lo si essicca di colpo, bloccando tutto. Quegli zuccheri, in birrificio, diventeranno il cibo del lievito.



Lo sapevi?

"Ufficinale" non vuol dire medicinale. Viene da officina, il nome del laboratorio dei conventi e delle antiche farmacie, dove le piante raccolte venivano trasformate in preparati. Una pianta officinale è, alla lettera, una pianta da laboratorio.

La cera del favo non viene raccolta dalle api: la producono loro. Esce sotto forma di piccole scaglie trasparenti da ghiandole poste sull'addome delle operaie, che poi la modellano con le mandibole. Per produrne poca, serve molto miele.

7 · La birra artigianale

A Montagnaga di Piné un birrificio artigianale produce birra impiegando cereali selezionati e trasformati direttamente in azienda: ogni fase della lavorazione è seguita dal campo al bicchiere.

Per fare la birra servono quattro cose soltanto: acqua, malto d'orzo, luppolo e lievito. L'acqua è l'ingrediente più abbondante e quello di cui non si parla mai, anche se è quello che decide più di tutti il carattere di una birra. Il malto dà gli zuccheri e il colore; il luppolo dà l'amaro e i profumi; il lievito trasforma lo zucchero in alcol e anidride carbonica.

Il radicamento al territorio passa dal grano: qui è stata prodotta una birra di frumento con grano pinetano raccolto a pochi chilometri. È lo stesso campo che, macinato in un altro modo, finisce nel pane.

8 · Le erbe, i giardini, la cosmesi naturale

Sull'Altopiano le piante non finiscono solo in tavola. C'è una filiera parallela, più discreta, che dalle erbe e dai fiori ricava infusi, sciroppi, sali aromatici e cosmetici, e che qui esiste in due dimensioni molto diverse.

La prima è di piccola scala: un apiario con accanto un giardino d'erbe, e da lì infusi, liquori, cosmetica lavorata con la cera delle proprie api. Quantità ridotte e lavoro a mano. Erbe raccolte nel momento giusto della giornata, essiccate all'ombra e in ventilazione, conservate al riparo dalla luce, perché molte piante perdono in poche ore quello che le rende utili.

La seconda è la scala industriale. A pochi chilometri la stessa materia prima entra in un laboratorio nato negli anni Novanta nel sottoscala di una farmacia di paese e cresciuto fino a lavorare per marchi di tutta Italia. Nel 2022 è tornato sull'altopiano, in uno stabilimento a mille metri di quota, motivando la scelta con l'aria e l'acqua. Oggi ha un reparto dedicato all'estrazione di materie prime da vegetali e sviluppa oltre quattrocento nuove formulazioni all'anno.

Due storie con dimensioni e sviluppi diversi, accomunate da una domanda: cosa si può estrarre da una pianta?

Il nostri suggerimenti

Baselga di Piné



PIZZERIA

Alpino

Corso Roma, 3
+39 0461 557204

1



RISTORANTE

**Ca' dei Boci
Al Posta Hotel 1899**

Fr. Montagnaga - Via D. Targa, 2
+39 0461 558322
info@postahotel1899.it
www.postahotel1899.it

2



RISTORANTE E PIZZERIA

Cané in Fiore

Fr. Miola - Via al Fioré, 3
+39 0461 558270
info@caneinfiore.it
www.caneinfiore.it

3



RISTORANTE

El Filò

Fr. Sternigo - Via Miralago, 43
+39 0461 553156
+39 348 5217498
info@elfilo.it
www.elfilo.it

4



RISTORANTE

Hotel Belvedere

Fr. Montagnaga - Via D. Targa, 69
+39 0461 557750
info@familyhotelbelvedere.it
www.familyhotelbelvedere.it
(solo a cena su prenotazione)

5



RISTORANTE

Hotel Edera

Fr. Tressilla - Via per Trento, 31
+39 0461 557221
info@hotel-edera.it
www.hotel-edera.it

6



RISTORANTE

Hotel Italia

Via C. Battisti, 96/98
+39 0461 557018
info@hotelitaliapine.it
www.hotelitaliapine.it

7



RISTORANTE

Hotel Olimpico

Fr. Miola - Via del Cadrobol, 24
+39 0461 558422
hotelolimpico@hotelolimpico.com
www.hotelolimpicotrentino.it

8



RISTORANTE

Hotel Scoiattolo

Via del Bedolè, 14
+39 0461 557739 | +39 348 3000363
info@scoiattolohotel.it
www.scoiattolohotel.it
(prenotazione consigliata)

9



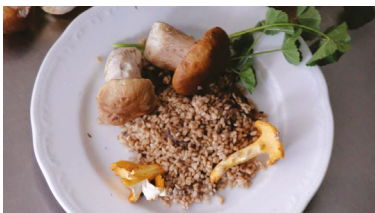
RISTORANTE

Locanda 2 Camini

Via del 26 maggio, 65
+39 0461 557200 - info@locanda2camini.it
www.locanda2camini.it
(ristorante per gruppi: min 8-max 20)

10





RISTORANTE

Maso La Vecchia Quercia

Fr. Sternigo - Strada dei Masi, 40
+39 0461 558973
info@masovecchiaquercia.it
www.masovecchiaquercia.it



11



RISTORANTE E PINSERIA

New Lido

Via del Lido, 1
+39 0461 554078
+39 348 3039499
info@newlido.it | www.newlido.it
(chiuso in inverno)



12



RISTORANTE

Ostaria dal Maestro Hotel Lagorai

Fr. Miola - Via dei Caduti, 21
+39 0461 557044
lagoraihotelpine@gmail.com



13



RISTORANTE

Da Gigi

Fr. Miola - Via della Chiesa, 2
+39 0461 557248
+39 349 6889617
affittacamere.gigi@gmail.com



14

Ristorante Al Lago Via Cagnotti, 4 | +39 0461 557519

Ristorante Al Mas Fr. Miola, Via dei Prai, 35 | +39 0461 557540

Pizzeria Birrificio Comparsa

Fr. Montagnaga - Via D. Targa, 75 | +39 0461 557006

Agritur La Stropaia

Fr. Miola, Via della Prestala, 20 | +39 349 5703243

Pizzeria La Talpa Fr. Miola - Via della Cros, 7 | +39 0461 557202

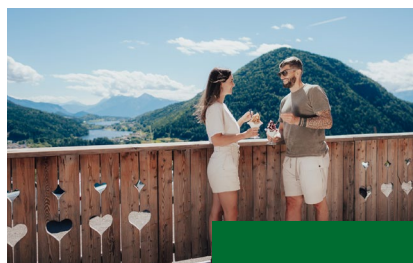
Ristorante La Vecchia Segheria

Vicolo delle Roge, 7 | +39 0461 558651

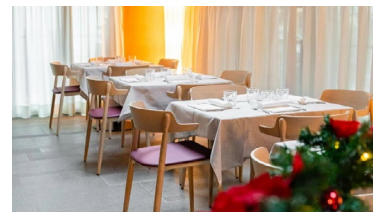
Pizzeria e Brew pub Lanterna

Fr. Montagnaga, Via D. Targa, 34 | +39 329 6367856

Pizzeria e ristorante Sergio Via della Serraia, 7/a | +39 0461 557124



Albiano & Fornace



RISTORANTE E PIZZERIA

Borgo Antico

Piazza Alcide Degasperi
ALBIANO
+39 0461 047252
info@borgoanticoalbiano.it
borgoanticoalbiano.it



15

Agritur I Do Lumazi Via G. Verdi, 23 - Albiano | +39 338 7828355

Pizzeria Al Mosegot Loc. Pian del Gacc - Fornace | +39 346 7906302

Ristorante Le Tre Colombe Loc. S. Stefano, 22 - Fornace | +39 333 5221610
(solo su prenotazione)

Bedollo



RISTORANTE

L'Osteria dei Tòni Bio Hotel Brusago

Fr. Brusago - Piazza Rosmini, 2
+39 0461 556646 - info@hotelbrusago.net
www.hotelbrusago.it



16



PIZZERIA E RISTORANTE

Centrale

Fr. Centrale
Via Giuseppe Verdi, 46
+39 0461 556625



17



RISTORANTE

Hotel Miramonti

Via Cavour, 20
+39 0461 556626
info@miramontipine.it
www.miramontipine.it



18



RISTORANTE

Hotel Monte Croce

Fr. Brusago - Piazza A. Rosmini, 6
+39 0461 556603
hotelmontecroce@libero.it
www.hotelmontecroce.it



19



RISTORANTE

Hotel Pineta

Loc. Lago delle Piazze
+39 0461 556642
info@infopineta.it - www.infopineta.it
(aperto solo in estate)



20



AGRITUR

Le Mandre

Via S. Osvaldo, 37
+39 0461 556709
lemandre.bedollo@gmail.com
www.lemandre.it



21

Ristorante Baita Alpina Via Pec, 27 | +39 0461 556033 (chiuso in inverno)

Legenda



si accettano cani grandi
con guinzaglio



disponibile cucina per
intolleranti al lattosio



si accettano cani di piccola
taglia (max 10 kg)



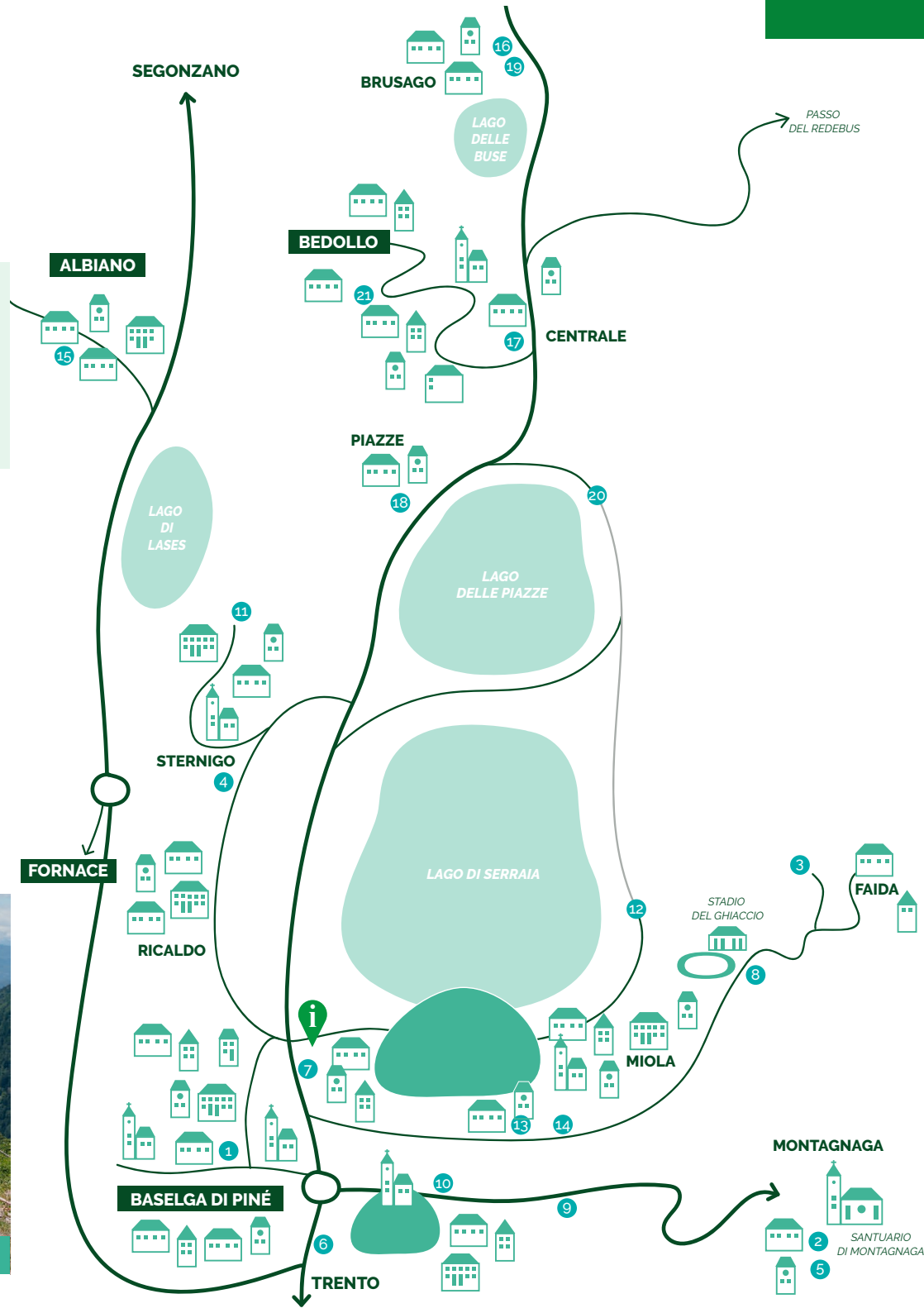
disponibile cucina per
celiaci senza certificazione



disponibile un'area gioco
bimbi dentro o vicino al
ristorante



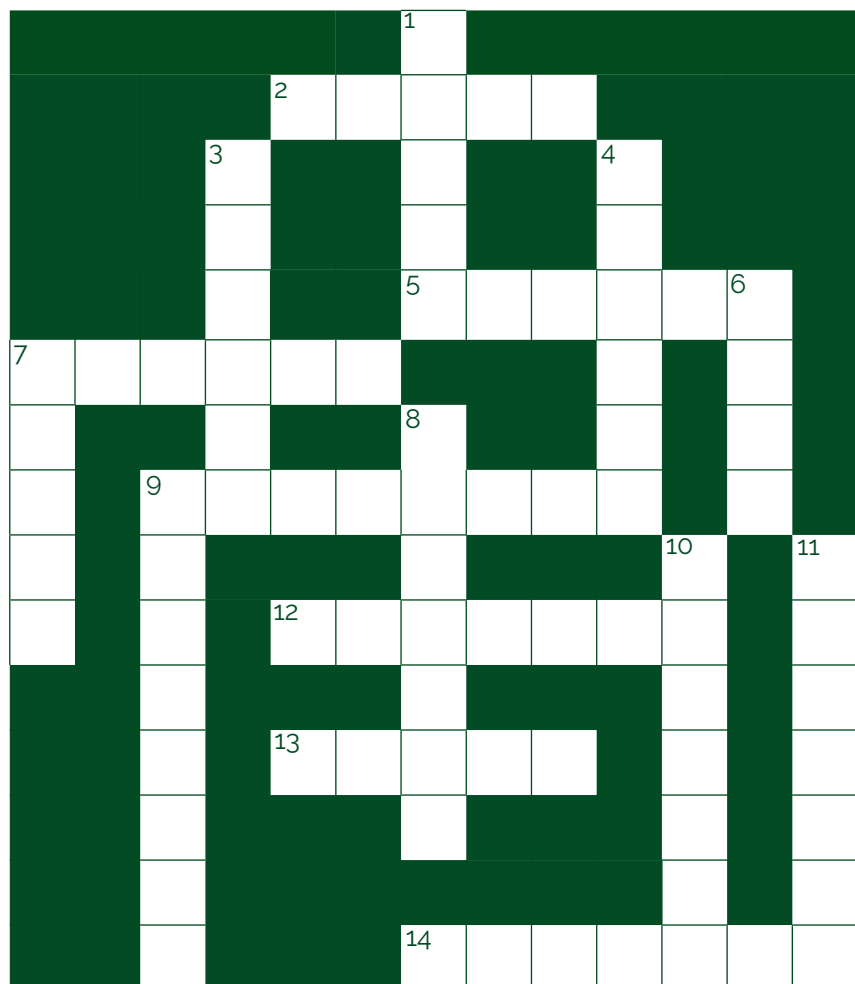
nel menù sono presenti dei
piatti vegetariani





Giochi

A · Cruciverba dell'Altopiano



Orizzontali

2. La località di Baselga di Piné dove si trova il mulino ad acqua (5)
5. Il torrente che scorre ai piedi di Albiano e Fornace (6)
7. Macina il grano, mosso dalla forza dell'acqua (6)
9. Il frutto raffigurato sullo stemma del Comune di Albiano (8)
12. La pianta che dà alla birra il suo sapore amaro (7)
13. La casa delle api (5)
14. Il piccolo frutto che ha reso famoso l'Altopiano (7)

**nelle parentesi il numero di lettere delle parole*

B · Quiz — dieci domande

Una sola risposta è quella giusta.

1. A che altitudine si trova l'Altopiano di Piné?

- a) tra 300 e 500 metri
- b) tra 900 e 1200 metri
- c) tra 1800 e 2000 metri

2. Che cosa si macina nel mulino di Prada?

- a) il caffè
- b) il porfido
- c) il grano

3. Da circa tre secoli il mulino di Prada è gestito...

- a) dal Comune
- b) dalla famiglia Moser
- c) da una cooperativa

4. Da dove arriva la pietra con cui sono fatte le macine del mulino?

- a) dal Monte Costalta
- b) dal fiume Adige
- c) dalla Val di Non

5. Quale frutto è raffigurato sullo stemma del Comune di Albiano?

- a) la mela
- b) l'uva
- c) la castagna

Verticali

1. L'edificio d'alpeggio dove d'estate si lavora il latte (5)
3. Quella "pinetana" si macina a Prada (6)
4. Formaggio fresco trentino che si mangia scottato in padella (6)
6. Il cereale da cui si ricava il malto della birra (4)
7. Lo producono le api (5)
8. Piccolo frutto rosso, cugino della mora (7)
9. Il monte da cui viene la pietra delle macine del mulino di Prada (8)
10. La pietra rossa di Albiano e Fornace (7)
11. La capra pezzata ____, razza a rischio allevata a Bedollo (7)

6. Che cos'è la Pezzata Mòchena?

- a) un formaggio stagionato
- b) una razza di capra a rischio di estinzione
- c) un dolce di castagne

7. Dove ha sede l'Associazione degli allevatori della Capra Pezzata Mòchena?

- a) a Trento
- b) ad Albiano
- c) a Bedollo

8. Che cosa vuol dire "latte crudo"?

- a) latte non pastorizzato
- b) latte appena munto e ancora caldo
- c) latte senza grassi

9. Da che cosa deriva probabilmente il nome del paese di Fornace?

- a) dai forni del pane
- b) dai forni per fondere l'argento
- c) dalle fornaci di mattoni

10. Quale di questi NON serve per fare la birra?

- a) l'orzo
- b) il luppolo
- c) il porfido

C · Vero o falso

Segna con una crocetta.

Affermazione	Vero	Falso
Sull'Altopiano di Piné si coltivano le fragole.		
Il porfido è un tipo di formaggio stagionato.		
Il mulino di Prada è uno dei pochi mulini storici del Trentino che macinano ancora farina da vendere.		
La Capra Pezzata Mòchena è un Presidio Slow Food.		
Le api servono solo a produrre il miele.		
Le spiagge dei laghi dell'Altopiano hanno ottenuto la Bandiera Blu.		
Fino agli anni Settanta l'economia di Albiano si basava soprattutto sull'agricoltura e sulla castagna.		
Con la farina pinetana si fanno pane, pasta e pizza.		

D · Abbina al paese giusto

Collega ogni riga della colonna di sinistra al paese corrispondente. I paesi sono: Albiano, Baselga di Piné, Bedollo, Fornace.

Che cosa	In quale paese?
Un mulino ad acqua che macina ancora il grano	
La mostra della Capra Pezzata Mòchena	
La castagna sullo stemma del Comune	
I forni per fondere l'argento, da cui forse viene il nome del paese	

E · Dal campo alla tavola

Metti in ordine i sette passaggi che portano il grano dell'Altopiano a diventare pane. Scrivi i numeri da 1 a 7 nei quadrati.

Numero	Passaggi
	Il pane arriva in tavola.
	Il grano viene seminato nei campi dell'Altopiano.
	L'impasto viene messo a lievitare.
	Le spighe mature vengono trebbiate.
	La farina viene impastata con acqua, lievito e sale.
	Il pane cuoce nel forno del panificio.
	I chicchi arrivano al mulino e passano fra le macine di pietra.

F · Come fai a saperlo?

Quattro domande su marchi, garanzie e parole che si leggono sulle etichette.

1. Il marchio Qualità Trentino garantisce soprattutto...

- a) che il prodotto costa poco
- b) la provenienza, l'origine e la lavorazione del prodotto
- c) che il prodotto è biologico

2. La Bandiera Blu viene assegnata...

- a) alle spiagge e alle acque di qualità
- b) ai formaggi di malga
- c) ai sentieri di montagna

3. "A chilometro zero" vuol dire che il prodotto...

- a) non è mai stato trasportato in auto
- b) viene prodotto vicino a dove viene consumato
- c) non ha imballaggio

4. "Filiera corta" vuol dire che...

- a) la lavorazione dura poco tempo
- b) ci sono pochi passaggi fra chi produce e chi compra
- c) il prodotto si conserva poco

G · Crucipuzzle — la dispensa nascosta

Quindici parole nascoste. Si leggono da sinistra a destra, dall'alto in basso e in diagonale — mai al contrario.

C	T	Z	B	V	O	Q	Z	V	Z	F	V	A	S	C
B	B	G	H	V	A	Q	M	P	Q	U	A	G	E	S
H	Z	L	R	A	C	Q	L	Z	A	N	I	L	P	T
F	C	I	M	H	S	F	L	A	G	N	E	A	C	U
D	O	O	P	B	I	R	R	A	M	I	E	D	L	L
O	C	R	A	A	A	G	T	A	M	P	G	B	A	R
O	O	P	M	C	S	S	U	Z	G	G	O	I	T	S
M	C	L	M	A	A	T	A	P	D	O	E	N	T	A
H	R	D	A	C	G	B	A	A	P	E	L	Q	E	L
R	F	I	T	G	C	G	S	G	F	E	P	A	Z	U
O	D	O	C	P	G	A	I	M	I	A	U	L	A	M
G	F	O	V	O	Z	U	D	O	A	B	R	E	G	E
Q	I	A	V	M	T	L	O	C	C	L	C	I	G	U
G	E	L	A	T	O	T	Z	H	A	V	G	N	N	N
V	Q	E	U	R	U	E	A	O	F	Z	E	A	L	A

FORMAGGIO · CASTAGNA · LAMPONE · FRAGOLA · RICOTTA · FARINA · SALUME · GELATO
· MALGA · MIELE · LATTE · BIRRA · PASTA · PANE · APE



Qualche dubbio?
Vai alle soluzioni!



Scopri l'Altopiano di Piné in autunno



visittrento.it

Azienda per il Turismo Trento

Via G. Grazioli 27 | 38122 Trento

T. +39 0461 216000

info@visittrento.it

Info

Baselga di Piné

Via Cesare Battisti, 110

trento

ALTOPIANO DI PINÉ