**SCHEDE EVENTI**

**IL MONDO DEL LATTE**

Un mondo genuino, un patrimonio straordinario di biodiversità, gestualità ed esperienze che si trasmette da generazioni. L'identità di questo territorio si esprime anche attraverso le suggestioni e i riti legati al mondo dell’alpeggio, i sapori e le fragranze dei suoi prodotti: il latte fresco di qualità, il burro e i formaggi di montagna. A questo aspetto così rilevante della cultura e della tradizione contadina di montagna, ma che riveste anche grande importanza economica, il Trentino dedicherà nel corso dell'estate un ricco calendario di appuntamenti **87 in totale**. Nei diversi ambiti turistici tante le occasioni per scoprire il mondo del latte e l'intera filiera e dove non mancheranno le possibilità di degustare i prodotti che generosamente offre.

**Feste della Transumanza**

Dal Mare al Vanoi e dal Lagorai al Mare: all'inizio e alla fine dell'estate ritornano gli appuntamenti per festeggiare il rito della transumanza, il passaggio delle greggi di pecore e capre nelle valli, due occasioni per addentrarsi nel mondo degli alpeggi alla scoperta della vita errante dei pastori. Dall'1 al 2 giugno ecco **Verso l'alpeggio**, nel territorio della Valle del Vanoi e di Canal San Bovo. Dal 14 al 15 settembre, invece, sull'Altopiano del Tesino e a Pieve Tesino, il **Festival della transumanza**. Entrambe le manifestazioni propongono un ricco programma di attività con laboratori, mostre, mercati, trekking e rassegne gastronomiche.

**Albe in malga**

Dal 21 giugno a metà settembre per un totale di **39 eventi** l'esperienza di **Albe in Malga** offre anche quest’anno un’occasione per vivere il territorio ed il mondo affascinante degli alpeggi di montagna, con i suoi simboli e i suoi riti. L'iniziativa prevede un'escursione notturna insieme ad una guida alpina o un accompagnatore di territorio per raggiungere l'alpeggio, in tempo per assistere all'evento dell'alba sulle cime. Poi l'incontro con i malgari per accompagnarli nelle fasi di mungitura, ascoltare i loro racconti, assaggiare il latte fresco appena munto, scoprire la magia della panna che diventa burro. E dopo il lavoro una colazione genuina con latte, yogurt, formaggi, e prodotti del territorio. E non mancheranno tre weekend dedicati alle famiglie (Albe in Malga for family).

**Latte in Festa**

**Latte in Festa** è l’occasione per immergersi nel magico mondo del latte e scoprirne l’intera filiera, dalla malga fino alla tavola, attraverso tante esperienze proposte durante i weekend d’estate: passeggiate, trekking guidati, momenti dedicati ad animazione per i bambini con giochi e laboratori, spettacoli per tutti e, per finire, le immancabili degustazioni golose. Il comune denominatore degli **11 appuntamenti**, rimangono il profumo ed il sapore inconfondibile dei prodotti lattiero caseari trentini: un ambiente unico per la purezza della sua natura e l’elevato grado di biodiversità. Ad ogni festa sarà presente la casetta del marchio Qualità Trentino.

**Sfalcio in Festa**

Tre eventi, alle Viote del Bondone, a Cogolo e Roncone, per celebrare il rito del taglio a mano del fieno, una tradizione dei territori alpini che ora si è trasformata in un’affascinante e divertente competizione di abilità!

**Cheesenic**

Da giugno a settembre nelle valli di Fiemme, Fassa, San Martino di Castrozza, Passo Rolle, Primiero e Vanoi un originale “pranzo al sacco”: un cestino di formaggi e prodotti locali da consumare su un prato di fiori circondati dalla natura e dal paesaggio delle Dolomiti …

**Cheese Festival della Val di Sole, 31 agosto - 22 settembre**

In Val di Sole per una grande festa di sapori ma dove il filo conduttore sono le storie di uomini, donne e animali che da millenni vivono insieme sulla montagna. È la cultura dell’alpeggio, che profuma di erba, di latte, burro e formaggi; forte di una antica tradizione, ma straordinariamente moderna per i palati fini di oggi. Il festival si apre con la rassegna **#Nonsolocasolét** che celebra il Casolét della Val di Sole da vivere nella splendida cornice di Malé dal 31 agosto al 1 settembre. Il 2 settembre Castel Caldes ospita l'**Asta dei formaggi di malga della Val di Sole**, occasione per aggiudicarsi i migliori prodotti di malga, evento che apre **Malghe a castello**, quattroappuntamenti in dimore storiche, per celebrare le eccellenze casearie trentine.

**Le desmontegade**

Una tradizione antica che si è trasformata in allegra festa popolare saluta l’estate in quota: si chiama **desmontegada o desmalgada**, e i protagonisti sono mucche, vitelli, asini, pecore e capre che, dopo aver passato, tre o anche quattro mesi sugli alpeggi di montagna, fanno ritorno a valle. Un ridiscendere lungo antichi tratturi tutt’altro che malinconico, anzi un momento di autentica e coinvolgente festa per tutti. Per l’intero mese di settembre e fino alla prima settimana di ottobre gli appuntamenti sono numerosi, 10 in totale tra le valli di Fiemme, Fassa, l'Altopiano di Pinè, la Valsugana e l’Altopiano del Tesino, il Primiero, la val Rendena e la val di Sole. Sono altrettante occasioni per scoprire le tradizioni e le specialità del territorio e in particolare i formaggi ed i prodotti caseari tipici di ogni valle.

**LE STORIE DEL VINO**

**I vini** sono una delle espressioni più autentiche del Trentino perché trasferiscono in un bicchiere gran parte dell’identità di questa terra di montagna. Dentro una bottiglia c‘è il lavoro, la passione, l’amore e il rispetto per la terra e per le tradizioni tramandati da generazioni di vignaioli. Visitare le loro cantine, passeggiare con loro nei vigneti o tra le file allineate di barrique, è un'esperienza che non può mancare durante una vacanza in Trentino. Le occasioni non mancano e in particolare in autunno, nel periodo della vendemmia.

A Palazzo Roccabruna ha chiuso ieri i battenti la prima edizione di **Trentino&Wine** che ha raccolto il testimone della storica “Mostra Vini del Trentino”, un importante momento di confronto e di relazione tra i produttori, gli operatori turistici, il territorio, ma anche l’occasione per il pubblico di conoscere meglio l’eccellenza dell’enologia locale.

**“**[**Picnic con i Vignaioli**](https://www.tastetrentino.it/le-tre-strade/strada-del-vino-e-dei-sapori-del-trentino/scoprire/eventi/dettaglio-eventi/articolo/picnic-con-i-vignaioli/)**”** è l’invito dei “Vignaioli del Trentino” ad appassionati, amatori, curiosi: sul modello dei "Vigneron independant" francesi, si potrà vivere da vicino la vita di cantina, acquistare il vino al bicchiere o in bottiglia, e per chi non porta da casa il pranzo al sacco anche pane, salumi, formaggi e altri prodotti trentini negli stand della festa. L’appuntamento è sabato 1 giugno alla “Cantina Comai”, a Riva del Garda dalle 11.

Dall’estate all’autunno, per ogni vino rappresentativo del Trentino ci sarà un momento speciale nel quale celebrarlo degustando i migliori prodotti. Dopo **Divin Nosiola** ecco in arrivo dal 4 al 7 luglio a Cembra Lisignago la rassegna **Müller Thurgau: vino di montagna,** per proseguire con **Settembre Rotaliano - Alla scoperta del Teroldego** dal 30 agosto al 1 settembre, una tre giorni dedicata al “principe” dei vini trentini, con una mostra per degustare, conoscere e approfondire questo vitigno autoctono e un percorso gastronomico, per scoprire le sue caratteristiche con semplicità e gusto.

Dal 13 al 15 settembre c’è **DOC - Denominazione di origine culturale**, un viaggio nei giacimenti gastronomici in un palazzo storico e speciali momenti artistici: accompagnati dal miglior vino trentino.

Dal’11 al 13 ottobre Isera premia il miglior vigneto di Marzemino, il vitigno simbolo della Vallagarina, con l’appuntamento **La vigna eccellente. Ed è subito Isera**, tra momenti tecnici, wine tasting, speciali menù, performance di teatro itinerante laboratori, arte e musica alla scoperta di questo borgo inserito tra le “Città del Vino”.

Dal 21 novembre al’8 dicembre **Trentodoc - Bollicine sulla città,** l’appuntamento dedicato alle bollicine di montagna, che valorizza la tradizione spumantistica trentina e le sue più nobili espressioni.

Per le grappe, infine, c’è **La Notte degli Alambicchi accesi**, dal 6 all’8 dicembre, protagoniste le distillerie storiche dell’Istituto di Tutela Grappa del Trentino del borgo di Santa Massenza.

**DUE NUOVI PROGETTI**

**Trentino Barbecue, la festa più rovente dell’estate trentina.**

La primordiale cottura alla brace è dalla notte dei tempi il metodo di preparazione per antonomasia delle carni, ma il barbecue perfetto inizia con la scelta della carne migliore: nell’epoca delle nuove tendenze alimentari e dell’attenzione alla qualità del cibo, il macellaio è diventato vero e proprio “gastronomo della carne”. I protagonisti di **Trentino Barbecue**, l’esperienza più “rovente” dell’estate trentina, **94 appuntamenti** in location d’eccezione da fine maggio a settembre, oltre alle macellerie storiche e rinomati ristoranti, saranno costate, fiorentine, filetti e controfiletti di manzo, frollati al punto giusto e sapientemente arroventati da abili mani.

**Il Trentino in un barattolo**

**Trentino in un barattolo** è il nuovo progetto, in collaborazione con l'Associazione Agriturismi e le Strade del vino e dei sapori, che si pone l’obiettivo di coinvolgere l’ospite nella scoperta dei prodotti locali direttamente attraverso “**il fare**”. Con questo progetto si vuole fissare nella memoria dell’ospite i profumi e i colori delle materie prime prodotte in Trentino e stimolarlo a rivivere le stesse emozioni una volta ritornato a casa. Il progetto consiste in **esperienze** nelle **16** aziende agrituristiche aderenti nei fine settimana dell'autunno. Qui l’ospite sarà coinvolto nella **raccolta della materia prima** direttamente presso l’agriturismo per poi **imparare a lavorarla** attraverso i processi tradizionali di trasformazione fino a introdurre il prodotto lavorato **in un barattolo di vetro**. L’esperienza si concluderà **in cucina** dove potrà apprendere gli utilizzi del prodotto in alcune ricette.

**AUTUNNO TEMPO DI RACCOLTI**

**Mele, castagne, noci, zucche, patate, mais e ortaggi bio**. Anche i sapori e i prodotti che accompagnano l’autunno, una volta raccolti, diventano occasione di eventi in molte località del Trentino nelle zone di produzione: dalle Feste della castagna al Festival della Polenta, della Zucca, della Patata, fino a Pomaria e la Mostra Mercato della Val di Gresta.

**Garda con Gusto**

Dal 1 al 3 novembre l’evento **Garda con gusto** è una vera una vera e propriagourmet experience per valorizzare i prodotti del Garda Trentino, interpretati e raccontati dai propri produttori, chef e ristoratori locali, insieme a chef stellati internazionali, giornalisti enogastronomici e sommelier. Dalla carne salada all’olio extravergine di oliva, dal broccolo di Torbole al pesce di lago, dalle verdure biologiche della Val di Gresta ai diversi tipi di pane, dai dolci ai formaggi di malga. Bollicine Trentodoc e selezionati vini rossi e bianchi del Trentino, preziose grappe e caffè. Tre giorni da vivere e gustare: spettacoli culinari, degustazioni, incontri, assaggi, shopping goloso, all'interno del Palavela di Riva del Garda, allestito per l’occasione.

**Dove si cena?...In funivia!**

Per chi vuole gustare un menù a base di piatti gourmet con prodotti di territorio preparati dagli chef stellati di **Madonna di Campiglio**, seduto ad un tavolo esclusivo riservato all'interno di una…telecabina, l’appuntamento è per sabato 3 agosto: sulla **telecabina Pinzolo-Campiglio Express** con partenza da Patascoss, vista panoramica sulla conca di Madonna di Campiglio e tramonto sulle Dolomiti di Brenta. E in Val di Fassa il 15 giugno sulla funivia **Alba - Col dei Rossi**. (m.b.)