**In Val Rendena a caccia di erbe selvatiche**

**ESTATE, TEMPO DI ESPERIENZE TRA I SAPORI**

**Al centro di molte proposte della Strada dei formaggi delle Dolomiti la vita e le tradizioni dell’alpeggio da vivere in “diretta” nelle malghe in quota mentre si assiste all’alba o al tramonto sulle vette. E poi il ritorno dei pic nic sull’erba, degli aperitivi in luoghi particolari: in riva ai torrenti e ai laghi di montagna, tra i vigneti, o in barca a vela sui laghi di Garda e Molveno**

**ALBEINMALGA E TRAMONTI IN ALPEGGIO**

**Val di Fassa, Val di Fiemme, San Martino di Castrozza, Passo Rolle, Primiero e Vanoi**

Svegliarsi al suon dei campanacci, camminare tra i pascoli mentre il giorno si affaccia all’orizzonte o il sole si posa dietro le cime dolomitiche, condurre le mucche fino in stalla per poi assistere alla mungitura. Provare in prima persona le attività che i malgari eseguono tutti i giorni, imparare come si fa il burro, un formaggio affinato alle erbe, ma anche come si dà il latte ai vitellini o si raccolgono le uova fresche delle galline. Inseguire il profumo di una torta appena sfornata e del latte fresco, lasciandosi catturare dal gusto di una vera colazione di montagna o di un gustoso aperitivo con protagonisti i formaggi di malga e i prodotti locali. Ed infine concedersi una bella passeggiata, in alcuni casi con possibilità di *Cheesenic*, seguendo i consigli di chi questo territorio lo conosce come le sue tasche.

Ma il vero valore di tutto questo sta nel saluto schietto dei malgari, nelle loro mani vissute, nei loro sorrisi e nelle loro battute, nelle loro storie e nella testimonianza di queste scelte di vita…. Poche ore trascorse insieme, che lasceranno il segno e il ricordo di un’esperienza da incorniciare per di più in esclusiva, perché dedicata a piccoli gruppi, da condividere con la famiglia o da regalare alle persone più care. All’alba o al tramonto, dipende se mattinieri o dormiglioni. Da fine giugno a metà settembre [www.tastetrentino.it](http://www.tastetrentino.it)

**CHEESENIC, IL TAKE AWAY NEL CUORE DELLE DOLOMITI**

**Val di Fassa, Val di Fiemme, San Martino di Castrozza, Passo Rolle, Primiero e Vanoi**

Come tavolo un prato di fiori, come piatto un goloso cestino con formaggi e prodotti locali, rielaborati in fresche ed originali ricette, e come sfondo la natura delle Dolomiti: ecco servito il **#cheesenic**, un pranzo al sacco green a km0!

Lo si trova in tantissime varianti personalizzabili, in uno dei ristoranti, malghe, rifugi immersi tra verdi prati. Ma lo si acquista anche in paese, in una delle botteghe o dai produttori aderenti per poi portalo in gita tra boschi e sentieri, in cerca del luogo perfetto dove poterlo gustare, in totale relax, in buona compagnia.

Acquistando uno di questi #cheesenic si può dare un contributo concreto al tema della sostenibilità: scegliendo di consumare prodotti locali e sostenendo quindi le aziende agricole e artigianali di montagna, utilizzando il packaging bio utilizzato per confezionare il cestino e ricevendo in dono una borraccia Refill&Taste da riempire con fresca acqua trentina nelle fontane e nei punti acqua segnalati nell’APP Refill, facilmente individuabili grazie ad un QR code. Da giugno a ottobre 2023, tutti i dettagli, per prenotare e gustare il proprio #cheesenic su [www.tastetrentino.it/cheesenic](http://www.tastetrentino.it/cheesenic)

**PALAZZO SCOPOLI, NELLA CASA DEL CIBO DI PRIMIERO**

**Dal 23 giugno al 10 settembre**

**Primiero, Tonadico**

Un ricco calendario di esperienze dedicate al buon cibo locale e trentino nella storica ed elegante cornice di Palazzo Scopoli, Casa del Cibo di Primiero. Interessanti show cooking e cooking class tra passato e futuro, divertenti laboratori insieme al Mercato della terra Slow Food, ma anche sfiziosi momenti di cultura e gusto con gli Aperilibri, esclusivi pomeriggi con tour di degustazione e momenti di gusto narrati vi daranno modo di conoscere produttori, artigiani del gusto e chef del territorio. Ma anche concerti musicali di livello con Trentino Music Festival – Mezzano Romantica e gli appuntamenti con autori a cura del Circolo Culturale Castel Pietra. Ed infine, l’arte, con una mostra itinerante che vede protagonista la scultura di Simone Turra che si interseca con quella dedicata a donne e sostenibilità a cura di Gianluigi Zeni. Un vero e proprio museo diffuso che dialoga con il caratteristico borgo di Tonadico in cui è inserito, una sorta di pinacoteca a cielo aperto grazie ai suoi numerosi affreschi che colorano vie e piazzette, ma anche storiche fontane, chiesette e una bella campagna in cui godersi una passeggiata o un breve tour in bicicletta. Tra gli appuntamenti settimanali c’è **Storie di latte**: ogni mercoledì si parte da Palazzo Scopoli per un tour a piedi nelle campagne di Tonadico alla scoperta della filiera del latte con successiva degustazione narrata di formaggi del Caseificio di Primiero abbinati alla birra artigianale Bionoc e altri prodotti del territorio. [www.tastetrentino.it/palazzoscopoli](http://www.tastetrentino.it/palazzoscopoli)

**REFILL&TASTE**

Un bene comune che diventa a portata di click grazie a **Refill&Taste**, un progetto che mira a sensibilizzare il consumatore ad un uso sostenibile dell’acqua potabile trentina, sia da un punto di vista ambientale che economico, con un occhio di riguardo al gusto.

Scaricando l’app Refill sul cellulare, si trova un elenco di fonti di acqua potabile e di punti acqua presenti sul territorio, in particolare delle Valli di Non, Sole, Val di Fiemme, Val di Cembra, Val di Fassa e Primiero. Dalle artistiche e storiche fontane di paese, alle fontanelle dislocate lungo alcuni percorsi, fino ad una serie di locali che aderiscono all’iniziativa #cheesenic. Acquistando qui il proprio picnic a km0 si riceverà anche una borraccia I love Trentino e un QR code per avere sempre a portata di click la mappa dei punti d’acqua. <https://www.tastetrentino.it/refillandtaste/>

**ALBE E TRAMONTI IN MALGA**

Per dei veri mattinieri l’appuntamento è tutti i martedì e venerdì dal1 luglio al 18 settembre alle 5.30 a **Malga Sadole**, nel Gruppo del Lagorai in Val di Fiemme, a circa 7 km da Ziano di Fiemme. La giornata in malga inizia di buon mattino: una passeggiata tra i pascoli per recuperare le mucche e condurle in stalla, mungitura e qualche attività casearia fanno parte della quotidianità dei malgari e, per una mattina, saranno il buongiorno. Il tutto verrà ricompensato da una ricca e gustosa colazione con i prodotti della malga, dolci fatti in casa e, ovviamente, un buon bicchiere di latte appena munto. Per chi teme la levataccia, l’alternativa è cena e pernottamento in malga dal giorno precedente. L’iniziativa è in programma tutti i martedì e venerdì da luglio a metà settembre. E per chi vuole rimanere oltre, vale la pena raggiungere a piedi il Pian delle Maddalene, con una facile passeggiata di 30 minuti dalla malga. È un luogo ideale per giocare (con tanto di ruscello), prendere il sole e godere di un gustoso cestino da pic-nic che si può richiedere alla malga e portare con sé per un pranzo open air direttamente sui pascoli.

Per chi non è abituato ad alzarsi presto c’è anche la versione serale, con un bel tramonto in alpeggio in esclusiva per i partecipanti. Le mucche si mungono due volte al giorno e quindi si può assistere a questo speciale momento anche nel tardo pomeriggio, magari dopo una giornata open air, per poi assistere al tramonto in alpeggio davanti ad un aperitivo con i prodotti di malga abbinato ai vini trentini o Birra di Fiemme da gustare in veranda tra il suon dei campanacci e il profumo dell’alpeggio. Volendo è possibile fermarsi anche a cena. E per chi vuole chiudere il cerchio, notte in malga in una stanza privata per un massimo di 4 posti letto e risveglio con una sana e ricca colazione. L’esperienza si svolge dalle 16.30 alle 19 circa. **Info e prenotazioni**: tel. 348 7120227 Prenotazione obbligatoria due giorni prima dell’attività, in base alla disponibilità. [www.stradadeiformaggi.it](http://www.stradadeiformaggi.it)

**ESPERIENZE TRA I SAPORI IN VAL RENDENA**

Con di “**Di prato in pranzo”** (martedì, 18 e 25 luglio, 1, 8, 22 e 29 agosto 2023) si camminerà lungo misteriosi sentieri in compagnia di una guida speciale, Noris Cunaccia, la “Signora delle erbe”. Mattinata dedicata alla ricerca e raccolta delle erbe selvatiche e pranzo con piatti della tradizione a base del raccolto mattutino.

**“Spiagge Alte”** (sabato, 1, 8 e 15 luglio, 2, 9 e 16 settembre, 7, 14 e 21 ottobre) è l’intrigante degustazione di cocktail realizzati con la tecnica mixology, accompagnati da un cestino di delizie confezionato dagli chef gourmet del territorio, su insolite spiagge, lungo i torrenti di montagna e i laghi alpini accompagnati solo dal suono naturale dell’acqua. Una nuova esperienza riservata a piccoli gruppi che cercano l’emozione di un qualcosa di insolito: l’aperitivo, servito su una bianca spiaggia alpina che ricorda mari lontani. Dopo una mezz’ora di dolce camminata, arrivati alle spiagge alte di montagna, il bartender preparerà sul posto un originale cocktail-mixology mescolando una selezione attenta e misurata di ingredienti. I liquori scelti saranno mixati con gli estratti di erbe e frutti di montagna, capaci, di ingentilire oppure, al contrario, di rafforzare i liquori. Prenotazione obbligatoria entro le ore 12.00 del giorno precedente.

Si sale in alta quota con **“Riveder le stelle”** (tutti i venerdì e i sabati dal 2 giugno al 28 ottobre 2023), escursione al tramonto accompagnati da una Guida alpina, cena rustica e pernottamento in bivacco. Altre esperienze su [www.campigliodolomiti.it](http://www.campigliodolomiti.it)

**APERITIVI GOURMET IN BARCA**

**Stuzzichini e bollicine al tramonto sulle acque del lago di Garda**

La luce soffusa del tramonto che si posa sulla prua del cabinato a vela, lo sciabordio delle onde come colonna sonora, gli amici di sempre: ecco gli ingredienti dell’aperitivo più esclusivo del Garda Trentino! Vi aspettano le bollicine di Ferrari Trentodoc e un goloso finger food a base di ingredienti locali: dal Trentingrana con Tartufo nero del Baldo, al mini-hamburger di tartare di carne salada con cipolle caramellate e salsa aioli, chips di polenta di Storo con polvere di erbe di montagna; tramezzino di lago; luccio mantecato con crostini di pane; mille foglie di mele trentine e torta fregolotta. Prenotazione entro le 16:00 del giorno prima; partenza alle 18 da Porto San Nicolò a Riva del Garda Durata: 3 ore. Pronti a salpare? Info Gardaseecharter tel 346 517 7777 - [www.gscharter.com/](http://www.gscharter.com/)

**A vela sul Lago di Molveno**

Lasciarsi trasportare dal vento solcando le limpidissime acque che scendono dalle Dolomiti di Brenta e alimentano il Lago di Molveno. L’Associazione Velica Molveno offre l'opportunità di provare l’emozione di un'uscita in barca a vela sul Lago più bello d’Italia 2023! Tra le novità dell’estate ci sono gli aperitivi in barca: cullati dalle onde, ammirando i profili delle Dolomiti di Brenta e della Paganella si passa qualche ora in totale relax e spensieratezza, con un calice di Trentodoc in mano e qualche stuzzichino pronto a deliziarci. Informazioni: Ass. Velica Molveno - 347 0579869 [www.velicamolveno.it](http://www.velicamolveno.it)

**TASTE&BIKE IN VALLE DEI LAGHI**

In Valle dei Laghi, per tutto l'anno dal martedì al sabato si può partecipare ad una esperienza di gusto in sella alla bici, tra i coltivi di Nosiola e la bellezza di un territorio costellato da numerosi specchi d’acqua, antichi borghi rurali, proposta dalla Strada del vino e dei sapori del Trentino. Si pedala lungo un facile percorso ad anello sulla pista ciclabile immersa tra filari vitati e, tappa dopo tappa, si incontrano i produttori del territorio associati alla Strada del Vino e dei Sapori nelle loro aziende. Due le visite guidate nelle cantine per approfondire storie e tradizioni di altrettante aziende agricole della zona, per poi assaporare i vini di produzione locale durante le degustazioni. L’esperienza termina con un gustoso pranzo presso un’Osteria tipica trentina del territorio. **Info e prenotazioni:** Strada del Vino e dei Sapori del Trentino tel. 0461.921863 - [info@stradavinotrentino.com](mailto:info@stradavinotrentino.com)

**WINE TREKKING NEI VIGNETI LAGARINI**

**La Vallagarina** è la zona vitata più ampia del Trentino. Tra borghi barocchi, campi di mais, colline, terrazzamenti è un autentico forziere di vitigni autoctoni e ottimi vini: il Trentodoc e i rossi autoctoni come **Marzemino**, **Enantio** e **Foja Tonda**. Una vera chicca è il trekking proposto a **Borgo dei Posseri** nel comune di Ala, a 625 metri di altitudine. Un cammino da compiere in autonomia, a ritmo lento. Si parte dalla cantina muniti di cartina e di un cestino di prodotti locali per le soste lungo l’itinerario: seguendo la mappa si percorre un tragitto multisensoriale contraddistinto da isole dove sostare vicino alla vigna e degustare sul posto il vino che nasce proprio da quel filare. <https://borgodeiposseri.com/enotour/>

(m.b.)

Trento, giugno 2023