**IL TEMPO DEL RISVEGLIO**

**Tra la fine di aprile e il mese di giugno seguendo un calendario definito da altimetria ed esposizione dei versanti, va in scena lo spettacolo del risveglio della natura sui monti del Trentino, dalle valli agli alpeggi**

**Camminare tra le fioriture più spettacolari**

C’è una zona ben definita per ogni mese, o forse settimana, e ad individuarla è l’altimetria. Si parte a fine aprile dalla valle dell’Adige e dalla Val di Non con i meleti e i ciliegi e si arriva a fine giugno tra i tappeti di gigli, astri e botton d’oro sui prati di montagna, nel Parco Naturale Locale del Monte Baldo, o di rododendri sul Lagorai.

Con l’avanzare della primavera, la **Valle di Non**, la valle delle mele, da grande distesa verde, in pochi giorni**,** si colora di un bianco candido e di un rosa tenue. La fioritura dei meli, a fine aprile, è un momento irripetibile per andare alla scoperta di questa valle ricca di piccoli borghi carichi di storia e di ambienti naturali davvero particolari come i canyon attorno al lago di Santa Giustina. Una fioritura lunga e assai colorata che si spinge verso l’alto con il procedere della bella stagione. E i luoghi delle successive fioriture, anche le più tardive, sono tutti facilmente accessibili. Queste le [**passeggiate consigliate**](http://www.visitvaldinon.it/it/camminare-seguendo-le-mille-fioriture-della-val-di-non).

Diverse manifestazioni accompagnano questo particolare momento che vive la valle. **Aprile dolce fiorire** si svolge dal 12 aprile al 2 maggio, organizzato dalla Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole per rendere omaggio allo spettacolo della primavera e dei meli in fiore in valle. Nel programma pic nic tra i meli con ricette a base di fiori ed erbe di stagione, escursioni guidate nei frutteti storici e wine trekking per scoprire il Gropel di Revò, il vino tipico della Val di Non. Appuntamento anche con **Fiorinda la festa della fioritura**, in programma a Mollaro il 13-14 aprile, con **Quattro Ville in Fiore**, una marcia tra i meli in fiore, con la Passeggiata gastronomica di Revò dove assaggiare tutti i piatti più conosciuti della Val di Non e con il **Zicoria Festival**, nella vicina Val di Rabbi, dal 25 aprile al 1 maggio.

“Zicoria” è il nome locale del tarassaco, pianta millenaria e leggendaria, sia per le proprietà medicamentose che per le leggende che volano via coi suoi acheni al vento. Un rimedio naturale che depura e calma l’organismo utilizzandone radici e foglie. Ottimo per preparare una insalata primaverile abbinandolo ad altre verdure crude. Il festival, sui due weekend, propone attività e laboratori per scoprire tutti i segreti di questa erba di montagna, escursioni accompagnate nel Parco dello Stelvio per osservare il risveglio del bosco, laboratori di cucina per imparare le ricette primaverili della tradizione contadina, degustazioni di formaggi di malga abbinati al tarassaco nelle sue varie forme. [**www.apriledolcefiorire.com**](http://www.apriledolcefiorire.com)

Altri eventi di primavera in Trentino[**QUI**](http://www.visittrentino.info/it/articoli/gusto/eventi-e-sagre-di-primavera)

**Non solo meli in fiore**

Tra primavera e inizio estate sono più di mille specie di fiori spontanei a colorare i prati della **Val di Ledro**, una ricchezza di biodiversità che ha permesso di includerla nella **Biosfera UNESCO Alpi Ledrensi e Judicaria** e che attira ogni anno appassionati e botanici da tutta Europa. Si possono osservare specie tipiche della flora mediterranea - nelle zone più prossime al Lago di Garda – mentre le stelle alpine fioriscono sulle creste sopra i 2000 m attorno alla Val di Concei. Particolarmente facili da raggiungere sono i pascoli in località **Dromaè**, alpeggio sopra il paese di Mezzolago che da maggio a giugno diventa un unico tappeto bianco e fucsia costellato di narcisi e peonie selvatiche.

In **Valle del Chiese** sopra il borgo di Bondone, al confine con la provincia di Brescia, ecco l’**Alpe di Tombea**. Nei primi anni del 1800, Kaspar Von Stenberg, botanico di Praga, si spinse fino ai pascoli ai piedi di Cima Tombea e con sua grande emozione si imbattè in rarissime specie floristiche mai osservate altrove. L’appellativo *tombeanensis* completa il nome di questi endemismi, rari e unici, che da oltre due secoli vengono studiati solo qui. Il fiore più raro si chiama Saxifraga tombeanensis e i maggiori erbolari d’Europa ne conservano almeno un esemplare.

Il territorio del [**Parco Naturale Locale del Monte Baldo**](http://www.parcomontebaldo.tn.it) è conosciuto fin dal medioevo dai botanici di tutta Europa per la sua straordinaria biodiversità e ricchezza di specie endemiche preglaciali. Per osservarla ci si può incamminare lungo uno dei percorsi che formano il "Trekking delle malghe e dei fiori del Baldo". Le fioriture più spettacolari si possono ammirare camminando dal rifugio Graziani verso Malga Campo, Bocca Paltrane per raggiungere il rifugio **Malga Campei** nella Val Paròl. E appena sciolta l’ultima neve, tappeti di bucaneve circondano il sentiero che da Polsa di Brentonico sale in direzione di Malga Susine fino alla **Bocca d’Ardole** e alle postazioni della Grande Guerra sul Corno della Paura**.** Altri itinerari tra le fioriture [**QUI**](http://www.visittrentino.info/it/articoli/natura-pura/fioriture-primavera).

**A Bio-logicA per scoprire il valore sociale dell’agricoltura**

**Bio-logicA**, la nuova veste della Fiera dell’Agricoltura di Trento, vuole essere un appuntamento annuale dedicato all’agricoltura di qualità, con l’obiettivo di avvicinare città e campagna diventando uno spazio di informazione, crescita della consapevolezza, riflessione e proposta sulle prospettive dell’agricoltura urbana e sulle nuove sfide rappresentate dall’alimentazione e dai sani stili di vita. Questa prima edizione è in programma il 16 e 17 marzo negli spazi di Trento Expo.

Trento ha sempre avuto un forte legame con il proprio territorio, con la sua morfologia e la sua geografia. Significativo al riguardo anche il bilancio delle produzioni biologiche con una superficie certificata, calcolata sul totale dei 4.000 ettari di Superficie Agricola Utilizzata che ha raggiunto nel 2023 la soglia del 27%, che di fatto la proietta oltre gli obiettivi fissati al 2030 dal Farm to Fork dall’Unione Europea.

Nel programma di BiologicA l’escursione guidata **La campagna in città** lungo uno dei bio percorsi ideati da Biodistretto e Muse. Una passeggiata, accompagnati dalle parole dei produttori e dei ricercatori del Muse, fra storia, conoscenza e il gusto dei prodotti e dei vini della collina, che ruoterà attorno al tema degli orti, isole verdi disperse nel tessuto cittadino.

**Fiori Erbe, sapori in Val di Fiemme**

A giugno le valli di Fiemme e Cembra invitano a vivere tre weekend di colori, profumi e sapori, fra passeggiate botaniche, visite alle vigne e ai campi di luppolo, raccolte di erbe e fiori, meditazioni attorno al fuoco, picnic spontanei, apericena nell’orto e degustazioni a km zero. I segreti di una natura “intelligente e sorprendente” sono rivelati da chef rinomati, agricoltori, botanici, casari, forestali, micologi ed esperti del Museo Geologico delle Dolomiti, del Parco Naturale di Paneveggio Pale di San Marino, di Sentieri in Compagnia, della Rete delle Riserve, della Strada dei Formaggi delle Dolomiti, della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Rifiorisce con nuovi menù anche la rassegna enogastronomica “Per fare tutto ci vuole un fiore”.

**Orti di primavera**

Nel cuore di Rovereto c’è un’area verde, poliedrica e al servizio delle persone, dove crescono collaborazioni inclusive e stabili, si coltiva la cultura del biologico e si fa formazione. È **l’orto San Marco Setap**, un orto urbano che prova a rispondere ai bisogni quotidiani della città legati a stili di vita più sostenibili, e ad una alimentazione sana, aperto anche a chi viene a Rovereto da turista e vuole essere coinvolto in un racconto interattivo fatto di esperienze e attività “sul campo”, anzi sull’orto e dove sporcarsi le mani è d’obbligo. Qui le persone possono non solo acquistare al dettaglio prodotti a km zero (da ordinare sul portale [**www.mangiotrentino.it**](http://www.mangiotrentino.it)), ma anche assistere alla coltivazione vera e propria, apprendere tutti i processi produttivi (dalla semina alla raccolta) a seconda delle stagioni e dei vari periodi dell’anno grazie anche al giardino didattico. L’orto San Marco contribuisce inoltre a mantenere la memoria di una attività antica, la sericoltura, che ha prodotto il primo grande sviluppo economico della Vallagarina, tra il ‘600 e ‘700 una delle piazze più importanti d'Europa. Nel gelseto sono state piantumate circa 500 piante per rilanciare così questa tradizione. Una produzione che guarda al futuro e a nuove applicazioni nel settore delle biotecnologie, soprattutto in campo biomedico, attraverso la collaborazione con il Centro di ricerca Biotech dell’Università di Trento. <https://ortosanmarco.eu/>

**Mezzano, Il Borgo degli Orti**

Mezzano è un paese di orti: il territorio comunale ne conta **circa 400**, 257 dei quali in paese e, in particolare, 122 nel centro storico. Raccolti perlopiù in aggregati di 200-250 mq, gli orti formano delle isole di verde coltivato che legano l’abitato e ne esprimono il carattere profondamente rurale. Distribuiti lungo le strade del paese alternano il verde delle piante, ai colori dei fiori, al grigio delle pareti, al marrone del legno dei tabià; un incontro cromatico che caratterizza da sempre il borgo. Qui strade, edifici e orti sono parte di un unico macro-organismo, un magico e prezioso intreccio di vivibilità e sostenibilità. Il verde rurale, di cui essi sono il nucleo più ricco e fertile, è espressione di una capacità condivisa di restare ancorati alle proprie radici e saper stare in questi luoghi con l’amore mai sazio per la montagna e i suoi ritmi più antichi. E se si incontra per strada una **sedia rossa**, suonando la campanella sopra di essa, dopo qualche minuto arriverà un residente, un “medanesc”, ben felice di raccontare qualche aneddoto sul suo borgo. .[**www.mezzanoromantica.it/orti**](http://www.mezzanoromantica.it/orti)

**Foraging, andar per erbe**

La primavera è la stagione in cui gli orti rigogliosi ricominciano a regalare soddisfazioni e la natura germoglia di erbe, piante spontanee, fiori, che un tempo facevano la gioia dell’alimentazione contadina e di montagna. È la stagione del tarassaco, del luppolo selvatico, del buonenrico, dell’ortica, dell’asperula, del raperonzolo, della viola mammola, ma anche, tra le altre, nei boschi in quota del Trentino, del radicchio dell’orso e dell’aglio orsino, specialità che si possono cercare in alcune dispense di chef o in qualche bottega del territorio, ma con un po’ di esperienza anche direttamente nelle uscite in ambiente, nel bosco e nei prati in fiore. La raccolta delle erbe (foraging) ha avuto ed ha un significato culturale, economico più antico e profondo: erbe, bacche, resine, ognuna con le sue proprietà, fanno parte di quei saperi orali trasmessi tra le generazioni e sconfinanti nella leggenda che hanno salvato economie famigliari, curato persone e animali.

[**www.visittrentino.info/it/articoli/gusto/raccolte-di-primavera**](http://www.visittrentino.info/it/articoli/gusto/raccolte-di-primavera)

[**Mio Trentino**](https://www.visittrentino.info/it/articoli/info-pratiche/app-mio-trentino) è l’app ufficiale per vivere il Trentino. Offre subito tanti consigli per la vacanza: cosa fare e cosa vedere e info sempre aggiornate su aperture, eventi e attività. È come avere un amico che ci aiuta a pianificare il viaggio, suggerendo esperienze su misura ed è pronto a rispondere a qualsiasi domanda.

(m.b.)

Trento, febbraio 2024