**ENOGASTRONOMIA, I SAPORI DELL’ALPEGGIO**

L’estate è il tempo dell’alpeggio e in malga si sa le giornate scorrono con il ritmo della convivenza stretta fra uomo e animali, fra pascoli e cielo.

Che ritmi ha una giornata in malga? Sveglia prima dell’alba per la mungitura, la pulizia e poi tutti al pascolo. Colazioni rigeneranti e fino a sera la dedizione al latte. Le giornate scorrono più o meno lente, a seconda del meteo, degli impegni e degli incontri.

Uno dei momenti più emozionanti per un malgaro è la possibilità di condividere racconti e saperi e poi offrire il frutto del proprio lavoro e incontrare sorrisi.

Conosci qualcosa di più goloso del latte fresco di montagna? Tante malghe del Trentino sono aperte al pubblico e offrono esperienze indimenticabili da condividere con tutti i membri della vostra famiglia.

**Maso Trentino**

I masi sono strutture dall’anima agricola e rurale in cui trascorrere una vacanza a contatto con la natura e l’agricoltura di montagna, simpatici animali e gustosi e salutari prodotti a mt0. Luoghi unici che propongono esperienze autentiche di fattoria didattica che faranno felici i più piccoli, ma anche chi è alla ricerca di un benessere naturale per mente e corpo e persino chi ha la necessità di combinare vacanza e lavoro fruendo di una scrivania con vista Dolomiti.

Nei Masi trentini avrete a disposizione anche un ricco calendario di esperienze dedicato agli ospiti, ma anche aperte al pubblico, scegliendo tra:

• FAMILY - attività di fattoria didattica dove i più piccoli possono entrare a stretto contatto con gli animali tra dimostrazioni di mungitura, caccia al tesoro, laboratori per imparare a fare il formaggio;

• BEN-ESSERE - occasioni per stare bene in natura come yoga, beauty routine con prodotti di cosmesi naturale, bagni di benessere e natural retreat;

• BUONGUSTAI – attività immersive tra uliveti e vigneti storici, dolci esperienze da apicoltori per un giorno o rilassanti attimi di lettura con picnic tra i filari.

**Val di Fassa Cooking Class**

Dal 14 giugno al 20 settembre 16 appuntamenti con la cucina tradizionale, in location speciali come il Sass Pordoi e l’Alpe Lusia, per assaporare la valle ladina. Con Val di Fassa Cooking Class si può scoprire i sapori autentici della valle ladina, in un viaggio che coinvolge non solo il palato, ma anche il cuore. Le lezioni si svolgono in luoghi incantevoli come il Sass Pordoi e l'Alpe Lusia, e a guidarci sarò Elena Vian, celebre chef at home con una passione travolgente per le tradizioni gastronomiche della sua terra. Con lei impareremo a preparare canederli, ciajoncie (ravioli tradizionali), strudel o kaiserschmarren: ogni piatto, non è una semplice ricetta ma un viaggio sensoriale capace di lasciare un ricordo indelebile. Nove lezioni si tengono poi nell'accogliente atmosfera dell'Osteria da Carpano. Le lezioni di cucina si prenotano dal portale della Val di Fassa (www.fassa.com)

**Cheesenic**

Come tavolo un prato di fiori, come piatto un goloso cestino con formaggi e prodotti locali, rielaborati in fresche ed originali ricette, e come parete la natura delle Dolomiti: ecco servito il nostro **#cheesenic**, un pranzo al sacco take away a km0! Tantissime varianti personalizzabili per ognuno dei ristoranti, malghe, rifugi immersi tra verdi prati che lo propongono in Valle di Primiero. Altrettanto se si acquista in paese in una delle botteghe o produttori aderenti per poi portalo in gita con te tra boschi e sentieri, in cerca del luogo perfetto dove poterlo gustare, in totale relax, o in compagnia.

Molta attenzione viene posta alla sostenibilità: prodotti locali per sostenere le aziende agricole e artigianali di montagna, packaging bio adottato da tutti gli aderenti per confezionare il cestino e una borraccia Refill&Taste in omaggio da riempire nelle fontane e nei punti acqua segnalati nell’App Refill, individuabili grazie ad un QR code.

**Latte in festa**

Sabato 6 e domenica 7 luglio 2024 torna l’appuntamento di “Latte in Festa” al Parco Palù di Lavarone, manifestazione dedicata al mondo del latte organizzata dall’ApT Alpe Cimbra in collaborazione con l’Assessorato al Turismo e all’Agricoltura della Provincia Autonoma di Trento. Protagonista assoluto il latte e i formaggi, l’Oro Bianco dell’Alpe Cimbra, in particolare il formaggio Vézzena uno dei più antichi della tradizione casearia trentina tutelato da un Presidio Slow Food. Nel villaggio del latte verranno proposti laboratori tematici a cura dell’ApT Alpe Cimbra, dell’Associazione Donne in Campo del Trentino e del Mercato della Terra. E per portarsi a casa i sapori della Dispensa dell'Alpe Cimbra sarà presente il Mercato della Terra. Tantissimi i laboratori pensati per coinvolgere i bambini: impariamo a fare il burro, creiamo una Piccola Caciotta, crea la tua mucca, e sempre per i bambini verrà allestito il villaggio degli animali per vedere da vicino i vitellini e le caprette, oltre al divertente labirinto di fieno.

**Albe in malga**

Niente sarà più come prima, dopo un’alba in malga. Il campanaccio di una mucca sarà un richiamo irresistibile: vorrai buttarti giù dal letto, alle 5.30 del mattino, alla ricerca di un pascolo per radunare il bestiame, desidererai bere solo latte appena munto, guarderai i primi raggi di sole con occhi adoranti. Questi sono alcuni degli "effetti collaterali" - il peggiore è che non vorrai più scendere dall’alpeggio - di una delle avventure più divertenti da vivere in Val di Fassa. Qui si sperimenta la vita del malgaro al sorgere del sole, in località come il Sasso Piatto la Val Contrin e la Val Jumela. Tre gli appuntamenti, dell’estate, in tre rifugi, dove trascorrere la notte, e tre malghe dove occuparti, all’alba, del bestiame. La ricompensa? La colazione più genuina della tua vita. Questa esperienza è prenotabile online oppure negli uffici turistici della valle entro il giorno precedente l'attività.

**LINK**

**Formaggi di montagna**[www.visittrentino.info/it/articoli/gusto/formaggi-di-montagna](http://www.visittrentino.info/it/articoli/gusto/formaggi-di-montagna)

**I segreti del latte di montagna**

[www.visittrentino.info/it/articoli/gusto/latte-crudo](http://www.visittrentino.info/it/articoli/gusto/latte-crudo)

**Scopri le esperienze in malga**

[www.visittrentino.info/it/articoli/gusto/esperienze-in-malga](http://www.visittrentino.info/it/articoli/gusto/esperienze-in-malga)

**Gli appuntamenti di Cheesenic**[www.sanmartino.com/IT/pic-nic-e-merende-eco-gustosi/](http://www.sanmartino.com/IT/pic-nic-e-merende-eco-gustosi/)

**Altre esperienze di gusto**

[www.visittrentino.info/it/articoli/gusto/esperienze-di-gusto-estate](http://www.visittrentino.info/it/articoli/gusto/esperienze-di-gusto-estate)

**Maso Trentino una proposta rurale e genuina**

[www.tastetrentino.it/masotrentino](http://www.tastetrentino.it/masotrentino)

[**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. [www.visittrentino.info/it/articoli/info-pratiche/app-mio-trentino](http://www.visittrentino.info/it/articoli/info-pratiche/app-mio-trentino)

[**FOTOGALLERY**](https://trentinomarketing.brand-portal.adobe.com/linkshare.html?sh=9d1b39e1_8d45_40fa_a295_cc5628a6cc2f.fczYGd5ZU1VYdFQ2G6vnvFXDtVZlPLD4sawzFT5O8MU)

(m.b.)