**Un break a metà o a fine giornata dedicato ai sapori del territorio**

**ESPERIENZE DI GUSTO SULLA NEVE**

**Ecco gli eventi gastronomici top che accompagnano l’inverno in Trentino. Per abbandonarsi alla scoperta dei deliziosi sapori che questa terra offre grazie a occasioni insolite e prodotti speciali, in pieno relax e dopo una giornata sulle piste**

Sono tante le eccellenze enogastronomiche e le storie antiche di questa terra, e tante le opportunità per ritagliarsi un week end e dedicarsi ai piaceri della buona tavola, e non solo, sempre immersi nel totale relax delle montagne.

**Enrosadiratime.** Alcune delle più belle location per ammirare l'Enrosadira al calar del sole, quando le cime dolomitiche si tingono di rosa, e assaporare una merenda in puro stile trentino o magari una cena esclusiva. In autonomia o vivendo emozionanti esperienze con le guide e gli esperti del territorio. E poi appuntamenti speciali, sempre in compagnia di guide ed esperti del territorio: facili passeggiate sulla neve per poi godere dell’ora blu al rientro quando la luce lascia spazio alle stelle o la luna fa capolino nel cielo. O la possibilità di godere degli sconfinati panorami in alta quota grazie ad appuntamenti esclusivicome un aperitivo al tramonto per veri cheese lovers, grazie alle aperture straordinarie di alcuni impianti di risalita nel cuore delle Dolomiti. [www.tastetrentino.it/enrosadiratime](http://www.tastetrentino.it/enrosadiratime)

**Happycheese.** L’aperitivo più trendy delle Dolomiti torna in pista per poi scendere fino a valle e portarvi alla scoperta di inedite lavorazioni casearie realizzate con maestria e passione nei caseifici di montagna. Per gustare formaggi a km0 abbinati ad una selezione di vini del Trentino dall’anima green, alle bollicine di montagna Trentodoc o alla birra artigianale locale e alle mele La Trentina. Da vivere in quota sulle terrazze panoramiche dei rifugi affacciate sulle Dolomiti, ma anche nelle atmosfere dei winebar e nel brio delle piazze con **HappyCheese Street Food**. Un ricco calendario di aperitivi in stile trentino, per veri buongustai, che fanno gola e tendenza.

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

**Aperitivo in Motoslitta.** Ogni mercoledì, per sorprendere c’è l’aperitivo in una location esclusiva come i boschi sull’**Alpe Tognola**, sopra San Martino di Castrozza, da raggiungere a bordo di una motoslitta. All’arrivo, sul bancone del bar, rigorosamente di sola neve e illuminato dalle fiaccole, dalla luna e dagli ultimi scorci Enrosadira sulle Pale di San Martino, vi aspetta una scelta di prodotti del territorio. A completare questa magica atmosfera invernale, un buon aperitivo sulla neve con bontà del territorio tutte da gustare! Prenotazioni: entro le ore 15:00 del giorno precedente. [www.sanmartino.com](http://www.sanmartino.com)

**Tortèl & Gropèl**. Il tortèl di patate con tutti i tradizionali e ricchi contorni viene proposto abbinato al vino autoctono della **Val di Non**, il vino Groppello in un menù a prezzo fisso di €25.00. In occasione della rassegna, da metà gennaio a fine marzo, si potrà approfittare di un orario anticipato (su prenotazione) così da permettere di concludere una giornata dedicata all’aria aperta con una cena. Nelle cantine del Groppello saranno proposte delle Masterclass di Tortèl: per imparare a preparare questo piatto prelibato anche a casa, per amici o per una serata speciale – Prenotabile on line sul sito [www.visitvaldinon.it](http://www.visitvaldinon.it)

**Golosaneve - Altopiano di Brentonico marzo 2025**

Si parte a piedi o con le ciaspole lungo un itinerario del gusto che si snoda fra le malghe dell’Altopiano di Brentonico, un’occasione per scoprire i sapori e le tradizioni trentine. Una passeggiata alla scoperta delle bellezze paesaggistiche del Parco Naturale del Monte Baldo partendo da San Valentino. E siccome camminare, si sa, mette un grande appetito, ci attendono delle soste golose nelle malghe lungo il percorso, dall’antipasto al dolce, per recuperare le energie e gustare i veri sapori della montagna.

**Ciaspomagna Cimbra - Malga Millegrobbe, Alpe Cimbra 18 e 25 gennaio 2025**

Si parte da Malga Millegrobbe nella terra degli ultimi cimbri rimasti. Un aperitivo, uno sguardo alla luna calante, e poi via con cellulari accesi e frontalini che illuminano la via. La Ciaspomagna cimbra è un alito del vento, il frullare di un gufo, gli occhi luccicanti di una volta ammirando le stelle. E’ soprattutto una kermesse enogastronomica a tappe lunga 7,2 km che parte e arriva alla Malga Millegrobbecon diversi punti enogastronomici dove poter gustare i piatti della tradizione cimbra: la polenta na pult, l’orzotto trentino, il tonco del pontesel.

**Aperi-Fondo - Madonna di Campiglio**

[**Sci di fondo e sapori**](https://www.campigliodolomiti.it/it/esperienze/aperi-fondo), un binomio perfetto! Martedì 21 gennaio, 18 febbraio e 11 marzo 2025 con i Maestri di sci si percorre al tramonto con gli sci di fondo un tracciato a stretto contatto con la natura, ai piedi delle Dolomiti di Brenta, con tappe per gustare prodotti tipici locali e classici di un aperitivo inimitabile. € 80,00 a persona.

Sull’**Alpe Cimbra**, il 28 dicembre 2024, il 4 gennaio e il 15 febbraio 2025, l’appuntamento è invece per una **colazione in quota all’alba**. Il luogo, la cima del **Monte Maggio**, sopra la conca di Passo Coe. Qui, alle prime luci del giorno, nell’aria frizzante, dopo una facile camminata insieme alla guida alpina il premio è una colazione tipica da gustare sulla cima. Ci si incammina ancora immersi nel buio e nel silenzio interrotto dallo scricchiolio della neve sotto gli scarponi, tendendo l’orecchio ai rumori della notte e aspettando il sorgere del sole che regalerà al paesaggio colori caldi e atmosfere uniche.

L’alternativa è attendere la fine del giorno per godersi un **picnic sulla slitta al chiar di luna**, con un saporito cestino da gustare nella neve fresca e soffice. Sabato 28 dicembre 2024, il 4 e 18 gennaio, l’8 e 22 febbraio e il 1 marzo, basta spegnere le torce per abituare gli occhi alla luce che la luna proiettata sul manto nevoso scintillante e scoprire quanto possa essere luminoso anche un solo quarto. [www.alpecimbra.it](http://www.alpecimbra.it)

**Palazzo Scopoli a Tonadico**, la casa del cibo di Primiero,propone nel corso dell’inverno un calendario di esperienze dedicate al buon cibo locale e trentino nella storica ed elegante cornice di questo palazzo rinascimentale. Tra show cooking e cooking class con dolci della tradizione natalizia fino alle ricette del Carnevale e divertenti laboratori per i più piccoli, ma anche momenti dove la cultura del cibo locale e delle eccellenze del territorio trentino, si aprono all’incontro con produttori, artigiani del gusto e chef del territorio seguendo il ritmo delle stagioni. Tra gli appuntamenti del prossimo inverno c’è **Vini trentini a Palazzo**, dal **7 all’8 dicembre**: un racconto dei vini trentini e del territorio in cui nascono, attraverso un affascinante viaggio fra cantine, storia, sapori, musica e convivialità. A Carnevale sarà invece proposto **#Grappatrentinalovers** per gustare una buona grappa in un pomeriggio d’inverno, dopo una bella sciata o una passeggiata. Un’occasione per conoscere storia, qualità e tradizione racchiuse nella grappa trentina. [www.tastetrentino.it/palazzoscopoli](http://www.tastetrentino.it/palazzoscopoli)

**Maso Trentino.** Ogni maso in Trentino ha una propria anima. Qualcuno dice sia la collocazione, al cospetto delle Dolomiti e delle foreste, a rendere tutto più speciale agli occhi di ospiti e amici. In realtà il vero cuore sta nelle persone, nella famiglia che li abita e li ha eletti a loro prima dimora, pronta ad accogliere chi ha il desiderio di respirare l’atmosfera della vita contadina con esperienze autentiche e un‘ospitalità genuina.

Che siate in cerca di avventure per tutta la famiglia, di relax e benessere o di un perfetto equilibrio tra lavoro e vacanza con una scrivania con vista, un Maso Trentino è il posto giusto in ogni momento dell’anno. Il vero lusso sarà quello di ritrovare il proprio tempo, scandito dai ritmi della natura e delle stagioni e dalle piccole ma grandi scoperte di cui sentirsi protagonisti. [www.visittrentino.info/it/articoli/gusto/maso-trentino](http://www.visittrentino.info/it/articoli/gusto/maso-trentino)

(m. b.)

Trento, novembre 2024