

Viaggi

Il trekking enogastronomico in Trentino

Il trekking enogastronomico del Trentino vi porterà alla scoperta dei paesaggi e dei sapori locali. Ecco le migliori strade trentine da percorrere e gustare!



Il **trekking enogastronomico** del Trentino è un appuntamento da non perdere per tutti gli amanti di questo territorio alpino. Percorrendo i sentieri trentini si scoprono splendide malghe, piccoli rifugi e case di montagna dove è possibile gustare i **prodotti locali** più tipici. Formaggi, vini, salumi, ma anche canederli, polenta e tanto altro ancora aspettano i gourmet e tutti gli amanti della buona tavola. Perché dopo lo sforzo fisico non c'è niente di meglio di un buon appagamento dello stomaco! Ecco alcuni dei migliori itinerari da percorrere per ammirare paesaggi e prelibatezze trentine.

Il trekking enogastronomico trentino può iniziare dalla parte meridionale della provincia, lungo le rive dell'ampio lago di Garda. Passeggiate in mezzo ai vigneti locali, seguendo la Strada del Vino e dei Sapori, un lungo itinerario che vi porterà alla scoperta dei sapori del Trentino. Non solo i delicati vini bianchi locali, tra i quali spicca il **Muller-Thurgau**, ma anche frutti, carni e primi.

Un altro percorso che potrete seguire lungo il vostro trekking enogastronomico del Trentino è la Strada della Mela, che si sviluppa lungo le **valli di Non** e di Sole. Lungo questi sentieri si trova un immenso frutteto di migliaia di ettari nel quale si coltiva la **Melinda**, l'unica mela con il marchio DOP di tutta Italia. Gustatevi un bicchiere di buon sidro oppure un po' di miele ricavato dai meleti, magari accompagnato dalla mortandela, un salume tipico della Val di Non.

Il Trentino è però anche zona di squisiti formaggi, dunque il vostro tour enogastronomico non potrà dirsi completo senza averli assaggiati. Partendo dalla Val di Fiemme si sviluppa la Strada dei **Formaggi**, per andare alla scoperta dei migliori prodotti caseari. Addentandovi in Val di Fassa gustate il saporito **puzzone di Moena**, prodotto DOP perfetto da abbinare con i canederli. Oppure lasciatevi tentare dal Cher de Fascia, formaggio dal sapore intenso e dal gusto deciso. L'eccezionale scenario dolomitico farà da sfondo a questa avventura nel gusto trentino!

Cerca in SiViaggia

Non solo Viaggi: i temi caldi



Contro lo shopping compulsivo un bracciale con la scossa a 255 volt



Come si guida un'azienda? Ispirando paura nei dipendenti



Zie che amano i nipoti come figli: un legame speciale



Sposare una donna intelligente allunga la vita. Lo dice la scienza



Vaticano Spa, gli immobili della Chiesa valgono 2mila miliardi

Meteo

Bolzano