

Esperienze di gusto lungo le Strade del Vino e dei Sapori del Trentino

di Stefania Casagrande



Questa rubrica da oltre tre anni cerca di offrire ai lettori una panoramica su eventi in programma sul territorio provinciale nei mesi di uscita della rivista. Purtroppo, in questo momento, è molto difficile fare previsioni perché tutto è inevitabilmente legato all'andamento della curva dei contagi e alle eventuali norme restrittive per contenerli. Abbiamo così deciso di dare spazio, più che a eventi veri e propri, a esperienze rivolte a piccoli gruppi di persone, che possano consentire a chi le fruisce di vivere qualche momento di spensieratezza presso alcune realtà produttive del Trentino socie delle tre Strade del Vino e dei Sapori.

L'ELENCO COMPLETO È SU

tastetrentino.it/esperienze



STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO

Se aprile è il mese dedicato a Nosiola e Vino Santo, con gli appuntamenti di "A tutto Nosiola" (www.tastetrentino.it/atuttonosiola) in programma dall'8 al 18 aprile, tutti i weekend di maggio ospitano invece "Gemme di gusto" (www.tastetrentino.it/gemmedigusto), rassegna "en plein air" per dare il benvenuto alla primavera



attraverso iniziative che comprendono passeggiate, aperitivi, degustazioni e molto altro. Un ricco calendario affiancato da una serie di esperienze enogastronomiche da vivere in totale autonomia su tutti i territori, che prevedono due visite presso aziende produttive intervallate da una colazione o un pranzo e fruibili anche a piedi, in bici o con i mezzi pubblici.

Ma sono davvero tante le opportunità, tutte personalizzabili secondo le esigenze dell'ospite. Tra queste, "Taste&Bike" una serie di percorsi in bici alla scoperta di alcuni territori della provincia con sosta in cantine e distillerie o aziende produttive; "Weekend in cantina", attivo tutto l'anno; o, in alcuni casi, "Pic Nic tra le vigne", nei mesi estivi. Spazio anche alle eccellenze gastronomiche, come quelle alla scoperta della filiera del grano, dell'olio o del latte, solo per citarne alcune. Senza dimenticare i laboratori "mani in pasta", come "Fai il tuo canederlo" o "Cucina e gusta", accessibile in una selezione di ristoranti della provincia per imparare a cucinare alcune delle prelibatezze della tradizione culinaria trentina. E ancora, diversi i laboratori per creare creme o saponette a partire da fiori o piante botaniche, ma anche dedicate all'artigianato, come quello per imparare a realizzare cesti con i rami di nocciolo o di salice.





STRADA DELLA MELA E DEI SAPORI DELLE VALLI DI NON E SOLE

La Strada della Mela ogni anno, in questo periodo, è impegnata nella organizzazione di Aprile Dolce Fiorire kermesse che celebra lo spettacolo dei meleti in fiore

con una serie di iniziative pensate per il grande pubblico. Un impegno che, ovviamente in chiave adeguatamente rivisitata, si rinnova anche quest'anno, fino al 2 maggio, complice l'opportunità di stare all'aria aperta. In programma, in particolare, visite guidate, laboratori e attività didattiche (www.apriledolcefiorire.com). Alcuni esempi sono "Mela-Spasso" e "Conosci il lavoro del contadino", visite in agriturismo/azienda agricola con passeggiata tra i frutteti in fiore e gustosa merenda finale, perfette per le famiglie. Oppure "Wine Trekking", "Degustazione in Cantina" e "Il Vitigno storico", dedicate alla viticoltura in Val di Non e, in particolare, al vitigno Gropello.

Tra le curiosità, l'Agriturismo Solasna di San Giacomo di Caldes organizza "A ritmo d'asino tra i meli in fiore", trekking tra le strette viuzze del paese sull'antica via Romana, con pranzo o merenda finale. Non mancano, anche in questo caso, i laboratori, come "Il Fiore dei sogni", dedicato al tarassaco.

STRADA DEI FORMAGGI DELLE DOLOMITI

Diverse le opzioni da godere in piena autonomia in Val di Fiemme e Fassa, come "Brunch al Maso", presso l'Agriturismo Maso Corradini di Castello di Fiemme: un brunch dolce e salato di metà mattina seguito da una visita autoguidata in fattoria con una mappa in dotazione in logica "orienteeering" tra "stalla a porte aperte" e altri angoli dell'azienda agricola. O, ancora, "Maso Tour", un tuffo a 360° nel mondo del formaggio, dalla stalla – con cavalli, maiali, caprette, asinelli e mucche – alla trasformazione del latte fino alla degustazione, in programma tutti i venerdì presso l'Agriturismo El Mas di Moena. E per chi, in particolare, ama i cavalli, c'è l'Agriturismo Dalaip dei Pape, da sempre attivo come fattoria didattica con attività per grandi e piccini che, dall'estate 2021, si arricchisce di un maneggio dove imparare, o provare, ad andare a cavallo. Tra le opportunità proposte, anche quella di partecipare a escursioni per principianti ed esperti o trekking di una o mezza giornata, in compagnia di guide ambientali tesserate, tra i magnifici panorami che offre lo scenario delle Pale di San Martino di Castrozza, patrimonio Unesco.

Gli appassionati di birra potranno invece trovare ristoro presso i birrifici artigianali Bionoc e Birra Fiemme. Quest'ultimo, di nuova costruzione, offre la possibilità



di scoprire tutta la filiera, dal campo di luppolo al piatto. In linea con le esigenze attuali dei turisti, inoltre, la Strada dei Formaggi e delle Dolomiti ha sviluppato una serie di itinerari da vivere in modo totalmente autonomo, dettagliati per condurre l'ospite alla scoperta dei territori, delle curiosità imperdibili e delle migliori tappe enogastronomiche. Ce ne sono davvero per tutti i gusti sul sito stradadeiformaggi.it dove è anche attivo il servizio Personal Taste Tour, l'opzione per richiedere un itinerario su misura in base alle proprie esigenze.