

di Lara De Luna

«Abbiamo solo il tempo per essere felici». Albert Camus raccontava così il suo rapporto con il tempo, un concetto sempre più importante e vicino a tutti noi (anche ai meno avvezzi alla filosofia), dopo un anno e mezzo di pandemia che ci ha spinti, di contro, a voler accogliere e vivere ciò che ci viene proposto dalla vita con un consapevolezza diversa.

E quindi lontano dalla frenesia moderna, ecco che il turismo 2021 accelera quella tendenza slow che già si faceva spazio e si dirige verso le mete meno battute, le esperienze più autentiche. Un solco vero, verace, uno scrigno del tesoro che ci porta sempre più alla scoperta dell'Italia, complici anche il fiorire di eventi pensati ad hoc.

Come "Trentino Made by Me" una giornata speciale promossa dalle Strade del vino e dei sapori del Trentino per raccontare oltre alla stagione delle nevi l'anima più leggera della regione, lontana dalle cime innevate e vicina alla dolcezza delle arnie, del contatto con la natura, dei colori vivaci della montagna d'estate.

È in quest'ottica che è stato creato un itinerario attraverso il Trentino rurale, di agriturismo in agriturismo - una ventina in totale gli indirizzi aderenti - perché lì dove si fermano i piedi ci sono storie da scoprire attraverso i racconti di donne e

uomini che ogni giorno si prendono cura del paesaggio montano, operando scelte di qualità, nel rispetto dell'ambiente e dei valori del proprio territorio. O anche attraverso l'ascolto di quel linguaggio antico che è la

L'iniziativa

Trentino made by me

Giornate da ricordare tra formaggi e canederli

—“—
Il turismo diventa slow e si dirige verso le mete meno battute e le esperienze più autentiche

—
Le esperienze sono programmate in una ventina di agriturismi fino a ottobre



▲ I sapori

Il buon cibo, quello davvero genuino, è un'esperienza sensoriale da provare

lingua non scritta dei contadini, fatta di esperienza e ricordi.

Le esperienze sensoriali "Trentino made by Me" sono programmate e fino a ottobre e sono personalizzabili con modalità da concordare con le singo-

le strutture.

Per gli appassionati di formaggi, da non perdere gli appuntamenti con l'Agritur San Romedio (ogni martedì), Malga Bordolona (tutti i giovedì di agosto) e, a Primiero, con l'Agritur Broch (ogni mercoledì fino a settembre). Qui, seppur con modalità diverse per ognuno, si salirà in malga a scoprire da dove arrivano i formaggi più autentici, mentre il sabato è dedicato all'allevamento e al contatto con gli animali.

Esperienze affascinanti come quella pensata dell'Agritur Le Vale, sempre a Primiero, dove ogni martedì (mattina, tutto agosto) ci si può cimentare nel preparare e poi assaggiare i famosi canederli.

Per gli appassionati di foraging, invece, assolutamente unico nel suo genere il percorso organizzato dall'Agritur EcoGreen Fiore, che ogni martedì (ma solo fino al 31 agosto) insegna quali fiori raccogliere, magari per un drink home made, e quali erbe scegliere per la dispensa di casa.

E se al posto del drink volete regalarvi una giornata tra i boschi con i vostri figli, con la possibilità di accompagnarli alla scoperta di qualcosa di prezioso, tra settembre e ottobre tenetevi libero (almeno) un sabato: all'Agritur El Mas vi porteranno a scoprire tutta la filiera del latte, dalla mungitura al burro.

Non solo vacanze per tutta la famiglia, ma momenti preziosi, perché capire cosa mangiamo è fondamentale.

