

EVENTI ENOGASTRONOMICI DELL'ESTATE E DELL'AUTUNNO 2019

OVERVIEW

I NUMERI DEL 2019

Nr. eventi enogastronomici
PRIMAVERA - AUTUNNO 2019

87
MONDO LATTE

38
MONDO VINO

94
TRENTINO BARBECUE

102
ALTRI SAPORI

321
EVENTI TOTALI

PARTNER COINVOLTI

oltre
1.200

OSPITI PREVISTI

oltre
315.000

LA COMUNICAZIONE DEGLI EVENTI

ON LINE

visittrentino.info

I DATI DALLA PRIMAVERA 2018 ALLA PRIMAVERA 2019

ARTICOLI SUL SITO

51 ITA
DE
ENG

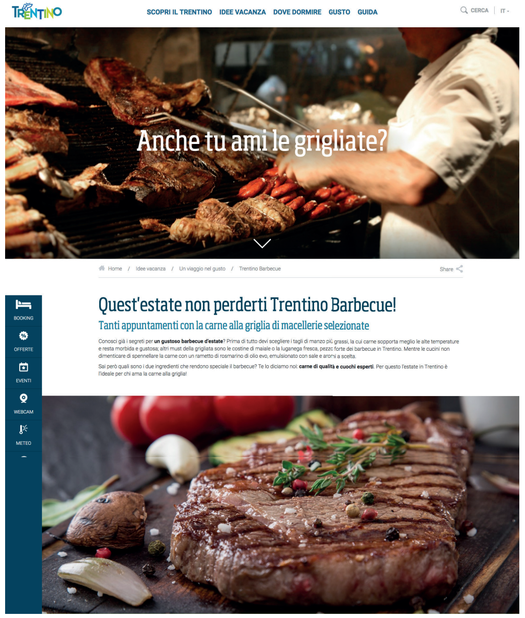
SCHEDE EVENTO

Trentino Marketing + APT +
Le Strade del Vino e dei Sapori

245

VISUALIZZAZIONI ARTICOLI 2018

174.177









I social media

I DATI DALLA PRIMAVERA 2018 ALLA PRIMAVERA 2019

FACEBOOK
post+sponsored post

TWITTER
tweet + retweet di conversazioni

INSTAGRAM
post + stories+ sponsored post

TOTALE PERSONE RAGGIUNTE

1.281.236











LA COMUNICAZIONE DEGLI EVENTI

ON LINE

Campagne digital

- **GOOGLE ADS**
- **CAMPAGNE NATIVE E DISPLAY**
  Advertorial
  Newsletter
  Banner

siviaggia.it
GIUGNO 2018



© Trentino – G. Panfili

Trentino Barbecue. Esiste qualcosa di più estivo di un barbecue? No, soprattutto se quel barbecue diventa un grande evento. Con **52 appuntamenti in 11 ristoranti,** e col coinvolgimento di 8 macellerie selezionate, Trentino Barbecue è un evento unico nel suo genere: in tavola verranno servite grigliate a base di carne di manzo, costine di maiale e luganega fresca. Da giugno a settembre, si potranno gustare gustosi barbecue, si potranno ascoltare i consigli dei macellai sui giusti tagli di carne, si potranno rubare i segreti degli esperti chef. Tra le location, il ristorante "L'Ora", romanticamente affacciato sul lago di Garda, oppure la Malga Civertaghe, con vista sullo straordinario panorama delle Pale di San Martino, e il Maso Col. Tra ristoranti perfetti per i bambini, altri che offrono paesaggi mozzafiato, e altri ancora nelle mani di chef pluri-premiati, Trentino Barbecue trasformerà tutti in veri intenditori della carne alla griglia. Qui il programma completo.



gruppo today.it
AGOSTO 2018



newsletter
AGOSTO 2018









ildolomiti.it
GIUGNO - LUGLIO 2018



LA COMUNICAZIONE DEGLI EVENTI

OFF LINE

Stampa locale

Alcuni esempi

Trentino Mese

11 Ottobre 2018



Pagina 1/4

Trentino Mese

11 Ottobre 2018



Pagina 2/4

L'Adige

16 Ottobre 2018



Il Trentino

8 Novembre 2018



Il Trentino

2 Novembre 2018



Stampa nazionale

Alcuni esempi

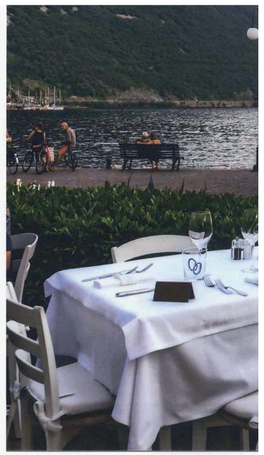
DOVE
09-2018

di *En di al Maso*, passeggiate fra i masi della **Val Noana** per scoprire le produzioni locali. Gli amanti dei formaggi non si perdano la visita al **Caseificio Sociale di Primiero**, a **Mezzano**, dove il latte locale viene trasformato in prodotti di qualità, dal Trentingrana dop al Primiero in varie stagionature. Vale la pena di fermarsi in paese, uno dei Borghi più belli d'Italia. Perché affacciato sullo spettacolare anfiteatro dolomitico delle **Pale di San Martino**. E perché ospita *Cataste&Canzei*, installazioni realizzate da alcuni artisti con i *canzei*, la legna ammonticchiata di fianco alle case. Sempre nel solco della tradizione, c'è Arteler, dove lino, cotone, canapa, seta e lana sono lavorate a telaio e si realizzano capi di abbigliamento e biancheria per la casa (arteler.it). A Mezzano il sabato, si aprono le porte del **Birrificio Bionoc**' in cui si scoprono le "bionde" realizzate solo con ingredienti regionali, tra cui il luppolo fresco. Un tour con degustazione finale che può continuare la sera fra gli stand della *Festa della birra*, a **Transacqua**. Per una cena con materie prime del territorio si prenota al **Ristorante Castel Pietra La Pajara**, dove in tavola arrivano piccoli capolavori del gusto come la tartare di manzo e sedano bianco con tuorlo croccante e Botiro di Primiero di malga aromatizzato, un burro a panna cruda ricavato da latte prodotto durante l'alpeggio estivo, nella lista dei presidi Slow Food.

SPECK, LUCANICHE E CENE STELLATE

Per vedere sfilare più di 330 capre si va a **Cavalese**, in **Val di Fiemme**, alla *Desmontegada de le Caore*, dal 5 al 9 settembre. D'obbligo un giro al mercatino nelle caratteristiche casette di legno per acquisti di speck, lucaniche, miele di montagna, formaggi caprini o vaccini, come il famoso Puzzone di Moena dop o l'intenso Formae Val di Fiemme.

Cena stellata? Alle tavole del ristorante **El Molin**: lo chef **Alessandro**







In **Val di Non** nel mese di ottobre c'è **Pomaria**, la festa delle mele, con laboratori e lezioni di cucina

FOTOTECA TRENTINO SVILUPPO | DANIELE LIRA, ALBERTO CAMPANILE, MARISA MONTEBELLER | DOVE

Gilmozzi è il mago della cucina di bosco, dalla selvaggina all'uso delle erbe spontanee, bacche, resine, rosa canina, ginepro per il burro, persino licheni. Per scoprire tutto sulla trasformazione del latte vale la pena di spingersi al **Caseificio Sociale Val di Fiemme** a **Carano** o al **Caseificio Sociale di Predazzo e Moena**, a **Predazzo**. Qui, il 6 e il 7 ottobre, è di scena il *Festival del Gusto e Desmontega de le Vache*, che vede protagonisti i prodotti locali, tra show cooking e laboratori, in attesa della sfilata domenicale. La kermesse si svolge assieme alla rassegna *Autunno in Tavola*, dal 30 settembre al 7 ottobre, con un calendario ricco di incontri, eventi golosi, laboratori caseari anche per i bambini.

In **Val di Non**, la stagione di mezzo profuma di mele. Croccanti e succose, la loro qualità - siglata dal marchio dop - è garantita e tutelata dal **Consorzio Melinda**: si va dalla gialla *Golden Delicious* alla rossa *Red Delicious* (quella di Biancaneve), passando per la *Renetta Canada*, usata per lo strudel, l'aromatica *Fuji* e la dolce *Gala*. Ogni anno, il secondo fine settimana di ottobre, si festeggia la loro raccolta in occasione di *Pomaria*, manifestazione che prende il nome da Pomona, la dea latina dei frutti. In programma a **Cles** il 13 e il 14 ottobre, è un'occasione unica per raccogliere le mele direttamente dagli alberi che qui, nei secoli, hanno trovato le condizioni climatiche migliori. Ecco allora tante attività, dalle lezioni per imparare a preparare lo strudel agli approfondimenti sui tipi di mele e i loro derivati, dai laboratori didattici alle

1 | Durante *Pomaria*, a Cles, **si raccolgono i frutti** direttamente dall'albero. **2** | Il ristorante **La Terrazza**, a Torbole, affacciato sul Garda. **3** | La *Desmontegada*, a **Predazzo**.





1 | Vigneti in **Val d'Adige**. Le **vigne**, come le montagne, sono una caratteristica del paesaggio trentino. **2** | Una creazione del **Ristorante Castel Pietra La Pajara**, a Transacqua di Primiero. **3** | Il tipico **formaggio Casolét**. **4** | Lo strudel del **ristorante Alla Pineta**, nel Pineta Hotel, a Predaia.

Tra feste ed eventi gastronomici, alla scoperta di prodotti tipici e rituali golosi. Dalle mele della Val di Non ai formaggi di Primiero, alla cucina del Garda

Il profumo dei prati e i tesori della gastronomia alpina. Così conquista la cucina del Trentino, portando in tavola sapori genuini che nascono in un territorio ricco di tradizioni, dove il latte appena munto si trasforma in forme golose, tra aromi di erbe e fiori di montagna. Si scoprono formaggi dop, mele croccanti e salumi artigianali: prodotti che regalano il meglio di sé in autunno, quando si colgono frutti dolci e succosi, e i primi freddi rappresentano l'occasione (e la scusa) perfetta per ordinare un piatto di polenta o un tagliere di salumi, senza troppi sensi di colpa. L'aria frizzante e carica di profumi invita a perdersi fra frutteti e masi, incontrare contadini e casari, per assaggiare e comprare le buone cose che producono. Si può seguire la mappa delle tante feste che in autunno animano valli e borghi, chiudendo la stagione dei raccolti e degli alpeggi. Proprio il *desmontegar*, il rientro a valle delle mandrie dalle malghe d'alta quota, è uno dei riti celebrato ogni anno in molte zone. Uno spaccato di vita locale, il cui momento culminante è la sfilata di mucche e capre ornate di fiori e rami di abete, una passerella di famiglie e pastori in abito tradizionale, il cui ritmo è scandito dai campanacci appesi al collo degli animali. Fra le più spettacolari, la *Gran Festa del Desmontegar*, nella **Valle di Primiero** (dal 20 al 23 settembre), fra degustazioni di prodotti tipici, esibizioni di mestieri antichi, laboratori per bambini. E un corteo da record: il più lungo dell'arco alpino (la domenica a **Fiera di Primiero**). Nel programma, i percorsi

FOTOTECA TRENTINO SVILUPPO | ROMANO MAGRONE | CARLO BARONI, MATTEO LANZOZA, SERAVITO



mandrie, dopo i mesi estivi trascorsi nei **masi d'alpeggio**. animali, **degustazioni** e mercatini gourmand

per promuovere l'agricoltura. Qui si compra la carne salada lavorata secondo tradizione dalla Macelleria Bertoldi, maison fondata nel 1947. Risale allo stesso anno la nascita della storica bottega di **Omkafè**, nel centro di **Arco** di Trento, dove la famiglia Martinelli compone e tosta le proprie miscele di caffè.

Per chi ama il latte, la destinazione è **Valle del Chiese**. Qui, a **Roncone**, il 22 e il 23 settembre si svolge *Latte in Festa*, che permette di conoscere i segreti della produzione casearia e la filiera, le malghe e i pascoli, con seminari ad hoc. A **Storo**, invece, il 29 e il 30 settembre si celebra la famosa farina gialla, figlia delle spighe di grano Marano locali, con il *Festival della Polenta*. Il prodotto della farina di mais viene declinato in otto maniere, in un itinerario che tocca le piazze del centro storico: dalla polenta concia, con burro di malga e formaggio, a quella di patate.

Si può abbinare la visita a uno dei Borghi più belli d'Italia a una scorpacciata di salame alle rape durante la *Sagra della Cinuga*, a **San Lorenzo in Banale**, dal 2 al 4 novembre. Per l'occasione, *i vidi*, i tipici androni, le cantine e i solai ospitano stand di produttori e artigiani. Una festa che prende vita tra musica, eventi e menu a tema nei ristoranti, per scoprire un prodotto come la *cinuga*, il salame con impasto di rape, nato per saziare la fame di un tempo e diventato simbolo di unicità targato Slow Food. Perché il "povero" di ieri, spesso, è il "ricco" di oggi.



1 | **Marcello Franceschi**, chef del ristorante **Al Forte Alto**, nel circuito Osterie tipiche trentine. **2** | Fettine di speck trentino. **3** | Suonatori di **corno alpino** alla festa della **Desmontegada** a Predazzo. **4** | Il centro benessere dell'**Hotel Garnì Paradisi**, a Mezzano.

LA COMUNICAZIONE DEGLI EVENTI

OFF LINE

Stampa nazionale

Alcuni esempi

CORRIERE DELLA SERA
24-08-2018



IL TRENTINO
«IN BIANCO»

Dal 27 agosto al primo week end di ottobre una serie di manifestazioni che hanno al centro la montagna e il suo mondo. A partire dalle malghe e dalla produzione del latte negli alpeggi, passando attraverso l'allevamento di mucche e capre. Tutto questo in una cornice fatta di splendidi panorami. Per adulti gourmet e per bambini curiosi di conoscere un pezzo di vita della natura

di **Massimo Spampani**

Non c'è da meravigliarsi se alla vista di una mucca o di una capra vera i bambini spalancano gli occhi e sono tutti orecchie. Sono incuriositi dal vedere pascolare su un prato quelli animali che spesso conoscono solo rimanendo attaccati allo smartphone o ai videogiochi. La scoperta dell'alpeggio è sempre qualcosa di affascinante e lo diventa ancor più (anche per i grandi) quando si toccano con mano le preziose pratiche dell'allevamento e della produzione di latte, burro e formaggi, apprezzate occasioni per conoscere un patrimonio di saperi e di esperienze. E in Trentino ci sono oltre 300 malghe in attività con 111 mila ettari di pascolo a disposizione, che i turisti possono raggiungere durante le loro escursioni in montagna, spesso potendo degustare sul luogo, in ambienti bucolici, attorniati da splendidi panorami, i prodotti che la malga offre. E proprio il latte di montagna, il burro e i formaggi saranno ancora una volta al centro di numerose iniziative organizzate sui pascoli, nelle malghe in quota e nelle località di valle, in quest'ultimo scorcio d'estate. Un mondo genuino, un patrimonio straordinario di biodiversità, gestualità, riti, sapori e fragranze che si trasmette da generazioni.

L'antica tradizione di riportare gli animali in paese dopo mesi di lavoro in alpeggio è diventata una allegra festa popolare amata dai turisti

L'esperienza e la manualità, la passione e la fatica di casari e allevatori, impegnati dall'alba al tramonto. Eccellenze gastronomiche che non nascondono segreti: solamente erba fresca, fiori e acqua pura di sorgente per nutrire gli animali in alpeggio. Non è solo un fatto di grande valore culturale nella tradizione contadina, ma questo mondo per certi versi "incredibile" e quasi appartato, riveste anche un grande valore economico e turistico. Così il Trentino dedica in questo scorcio di fine estate un ricco calendario di appuntamenti, nei diversi ambiti turistici, con tante occasioni per scoprire il mondo del latte e l'intera filiera, dove non mancheranno le possibilità di degustare i prodotti che generosamente questa terra offre.

Le feste del «desmontegar»

Si chiama "desmontegada" l'antica tradizione che vede il ritorno a valle degli animali che hanno trascorso l'estate in quota negli alpeggi di montagna. Se un tempo era un momento di festa per i malgari e le loro famiglie, dopo mesi di lavoro in alpeggio dall'alba al tramonto, a governare gli animali e a presiedere quotidianamente alle attività di caseificazione, con condizione spesso difficili per il tempo atmosferico, oggi quell'antica tradizione si è trasformata in allegra festa popolare, molto apprezzata anche dai turisti. I veri protagonisti di questo originale e animato corteo scalpitante che scende lungo antichi tratturi fino ai paesi in fondovalle sono mucche, vitelli, asini, pecore e capre. Per l'occasione festosa vengono bardati dai malgari con corone di fiori alpini intrecciate a nastri colorati con appesi al collo attaccati a collari di cuoio finemente decorato, gli immancabili campanacci. E' un concerto di campane tra boschi e valli che si annuncia già da lontano. Gli appuntamenti sono numerosi. Il calendario si apre il 27 agosto a Pinzolo in val Rendena, con la rassegna «Giovenche di Razza Rendena» per il ritorno a valle delle vacche di questa pregiata razza autoctona. A Cavalese in val di Fiemme, dal 5 al 9 settembre, ben cinque le giornate dedicate alla festa per la «Desmontegada de le caore», tra itinerari del gusto, laboratori e pedalate golose, aspettando la sfilata tra le vie dell'abitato di circa 300 caprette. Il weekend dal 15 al 16 settembre propone in val di Sole la «Desmalgada» di Peio e la Festa dell'agricoltura a Cogolo di Peio, con il rituale della «tosada» delle greggi. In val di Fassa, invece, a Moena si tiene il «Festival del Puzzone di Moena Dop», tre giorni dedicati al «re dei formaggi trentini» protagonista di passeggiate golose, laboratori, ricette, aperitivi e la «Desmonteada». Il calendario di questi appuntamenti si chiude il primo weekend di ottobre (6-7) a Predazzo in val di Fiemme con il «Festival del gusto» e la «desmontega de le vache»: un weekend che vede protagonisti i prodotti locali in piazza, tra show cooking e laboratori, aspettando la sfilata delle vacche. Precede la festa la rassegna «Autunno in tavola», 10 giorni per assaporare i gusti dell'autunno in val di Fiemme tra prodotti e ricette di stagione. Prosegue in questo scorcio di fine agosto e in settembre l'esperienza di «Albe in Malga». L'iniziativa ideata da Trentino Marketing, in collaborazione con le Strade del Vino e dei Sapori del Trentino, le Apt e i Consorzi turistici offre a grandi e piccoli, un'imperdibile occasione per vivere il mondo affascinante che ruota attorno agli alpeggi di montagna. Si parte quando ancora è notte, insieme a una guida alpina o un accompagnatore di territorio, e si raggiungere l'alpeggio in tempo per assistere all'emozionante evento dell'alba sulle cime. L'occasione è buona per accompagnare i malgari nelle fasi della mungitura, per ascoltare i loro affascinanti racconti e per assistere all'intera filiera dei prodotti caseari. Seguirà, naturalmente, un'abbondante colazione con prodotti della malga. Nelle strutture che dispongono di posti letto si potrà pernottare fin dalla sera precedente. Questo il calendario: 26 agosto Malga Millegrobbe di Sopra (Lavarone), 31 agosto Malga Ritort (Madonna di Campiglio), 1 settembre Malga Jumela (Val di Fassa), 1-2 settembre Malga Juribello (Passo Rolle), 7-8 settembre Malga Sadole, Ziano di Fiemme (Val di Fiemme).

PAOLA PARRA

© RIPRODUZIONE RISERVATA

27 A Pinzolo, in Val Rendena, la manifestazione si pare con la rassegna «Giovenche di razza rendena»

300 sono le malghe in attività in Trentino: molte sono visitabili

6 ottobre: un week end con protagonisti i prodotti locali con show cooking e laboratori. Poi la «Desmontega de le vache»

111 gli ettari di pascolo a disposizione degli animali

Tre personaggi

AGITU IDEA GUDETA
Trentenne, etiope trapiantata in Trentino da anni porta avanti la sua sfida: recuperare dall'estinzione la bellissima capra Mochena. Ha recuperato un terreno di 11 ettari in abbandono per il suo gregge di capre.

GIUSEPPE SEBESTA
(Trento 1919 - Fondo 2005) etnografo e saggista, regista, pittore, e narratore, è l'ideatore del Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina di San Michele (1968) e di altre importanti musei etnografici nel Nord Italia.

GIOVANNI SEGANTINI
(Arco, 1858 - Passo Maloja, 1899) Quello che è considerato il maggiore pittore divisionista italiano, nasce ad Arco in Trentino. I suoi soggetti preferiti sono riferiti alla vita agreste. Qui a fianco un suo autoritratto

Latte in festa
Latte in Festa è una iniziativa finalizzata a sensibilizzare ospiti e residenti verso un maggior consumo di latte trentino insieme agli altri prodotti. Appuntamenti fino al 23 settembre. (Fototeca Trentino Sviluppo, foto Gloria Ramirez)

Transumanza
E' un'altra tradizione che coinvolge molte valli del Trentino Il Festival della transumanza si svolge dal 15 al 16 settembre sull'Altopiano del Tesino (Fototeca Trentino Sviluppo, foto Romano Magrone)

Il «desmontegar»
In numerosi paesi del Trentino si celebra il ritorno a valle delle mandrie dai pascoli dolomitici accompagnato da percorsi di gusto tra i masi, www.visittrentino.info. (Fototeca Trentino Sviluppo, foto Daniele Lira)

Nel castello
L'autunno vedrà i formaggi di malga ospiti di luoghi speciali come i castelli trentini. Sono tre gli appuntamenti: Castel Caldes (settembre), Castel Valer (20-22 ottobre) Castel Ivano (4 novembre). (Fototeca Trentino Sviluppo, foto Daniele Lira)

Il formaggio
Il Cheese FestiVal di Sole dall'1 al 23 settembre propone un calendario di appuntamenti, in cui si può degustare il famoso Casolét, sperimentare ricette e laboratori. (Fototeca Trentino Sviluppo, foto Romano Magrone)

DOVE
28-6-2018



NEI DINTORNI

Arte Sella, la valle dove la natura si è lasciata scolpire dall'uomo

Vale anche un viaggio di per sé una visita ad Arte Sella, la piccola valle di Borgo Valsugana dove s'intrecciano arte, emozione e ritmi della natura. Negli ultimi trent'anni centinaia di artisti internazionali vi hanno creato opere d'arte, privilegiando materiali naturali e collocate nel paesaggio senza modificarlo, in armonioso dialogo. Lungo i due percorsi nel parco, si possono ammirare una cinquantina di opere che cambiano con il trascorrere delle stagioni tra cui l'imponente Cattedrale Vegetale realizzata nel 2001 da Giuliano Mauri e divenuta uno dei simboli di Arte Sella. —

SAPORI

Latte in festa sull'Altopiano mungitura all'alba e trekking con le capre

Due giorni di "Latte in Festa" a Levico Terme, sabato 7 e domenica 8 luglio: un invito a scoprire l'Altopiano di Vezzena e l'omonimo formaggio, uno dei più antichi della tradizione casearia trentina. I partecipanti potranno seguire il latte dalla mungitura alla produzione del formaggio e partecipare a passeggiate naturalistiche, laboratori sulle erbe e sulla caseificazione, attività di mungitura, trekking con le capre, assaggi e dimostrazioni. In entrambi i giorni, previsti anche gli appuntamenti con le "Albe in Malga": al sorgere del sole si potrà seguire il lavoro dei malghesi. Il 7 luglio appuntamento a Malga Millegrobbe di Sopra e l'8 a Malga Palù "Latte in Festa" sarà inoltre l'occasione per scoprire gli antichi mestieri locali, la cucina tipica trentina e tanti sentieri di varia lunghezza, da percorrere anche su due ruote (le mountain bike, anche a pedalata assistita, si potranno noleggiate a Malga Millegrobbe) tra le quali, domenica, "Pedalando & Degustando lungo la Via Lattea". —

Latte in festa
Altopiano di Vezzena
7-8 luglio 2018
Apt Valsugana
Tel. 0461 727700
Email: info@visitvalsugana.it

Il formaggio Vezzena

La produzione

Il formaggio Vezzena è apprezzato per le sue caratteristiche organolettiche dovute alle erbe e ai fiori presenti in grande quantità e varietà sui pascoli dell'Altopiano. La tecnica di produzione è quella classica dei formaggi semigrassi alpini: il latte vaccino e crudo della sera, parzialmente scremato, si unisce alla munta del mattino.

Gli abbinamenti

Anche quando è molto stagionato, il Vezzena conserva una straordinaria burrosità, e sprigiona aromi particolari, secondo il periodo di pascolo. Immancabile sulla tavola dell'imperatore Francesco Giuseppe, regala sensazioni imperiali se abbinato a un vino Trentino Doc come Lagrein o Marzemino. Per la versione invecchiata, un Teroldego Rotaliano.

LEGGO
20-7-2018



RICOTTA E BURRO
I turisti visitano i produttori di formaggi, burro e ricotta freschi: una trentina le malghe coinvolte

Alba in malga, latte e natura

Weekend in Trentino di vera vita contadina tra pascoli e produttori di formaggi

Elisa Straini

Le prime attività iniziano già attorno alle 5 del mattino con la cura degli animali, per passare poi alla mungitura e alla produzione di latte e formaggi: in Trentino fino a settembre ci si può immergere nell'autentica vita d'alpeggio.

Sveglia presto dunque, come impongono i ritmi della montagna, per seguire i produttori e gli allevatori nel lavoro quotidiano.

L'iniziativa si chiama non a caso "Albe in malga" e si svolge ogni weekend toccando angoli diversi della regione, dalla Val di Fiemme alla Val di Sole, da Passo Rolle alla Val di Fassa e ancora, ad esempio, Madonna di Campiglio, il Monte Baldo e Bondone.

Una trentina le malghe coinvolte che aprono in questo modo le porte ai turisti per condurli alla scoperta delle loro tradizioni e delle produzioni locali. Questo weekend gli appuntamenti sono alla malga Sass, nel piccolo comune di Valfloriana, alla malga Contrin in località Canazei e alla malga Nudole in Val di Daone. Il prossimo fine settimana sarà invece la volta delle malghe Lozen (Valle del Vanoi), Sadole (Val di Fiemme), Alpo di Bondone e Rosa (Villa Rendena). Si inizia di solito già il venerdì pomeriggio con escursioni con guide alpine e incontri per per iniziare a conoscere i luoghi. Dopo aver dormito in malga, il sabato si va invece di buon ora al pascolo e inizia così la giornata di lavoro, dedicata soprattutto alle fasi di lavorazione del latte, dalla mungitura delle mucche fino alla produzione di formaggi e ricotte freschi. A fine mattinata poi ricompensa ogni fatica una golosa e ricca colazione dolce e salata, preparata secondo la tradizione con salumi, formaggi, uova e pane e torte fatte in casa. Ciascuna malga organizza anche iniziative particolari.

Per partecipare è necessaria la prenotazione. Le tappe e le informazioni si trovano al sito visittrentino.info

riproduzione riservata ®

Media internazionali

Alcuni esempi

GERMANIA

- **Viaggio stampa** autunno in Val di Sole dal 22 al 25 settembre 2018**.** Partecipazione a **Latte in Festa**
- **Puntata Das ist mein Trentino** trasmessa da NTV ad inizio 2018 e dedicata al **Latte in Festa in Val di Rabbi**
- Uscita su **tourexpi.com** il 25.05.2018 con menzione **Albe in Malga**
- Uscita su **Sindelfinger Zeitung** il 26.05.2019 con menzione **Albe in Malga**
- Uscita su **Alpen-Blog** il 27.05.2018 con menzione **Albe in Malga**
- **Comunicato stampa estate** dedicato

INGHILTERRA

- **Comunicato stampa estate** dedicato



OLANDA

- **Uscita su Italië Magazine** il 28 febbraio 2019 con **Albe in Malga**
- **Comunicato stampa estate** dedicato

ZELF KAAS MAKEN OP EEN ALPENWEI

Het is een uur of vijf 's ochtends. De zon is nog niet op, maar bij Malga Juribello is men al druk bezig de koeien te melken en klinkt het geklingel van koebellen. Deze *malga*, een zomerverblijf voor het vee, ligt op 1868 meter hoogte. Telkens worden tien koeien tegelijk gemolken in een kleine hal, terwijl ze ook wat te eten krijgen. Onbewogen laten de dieren hun uiers reinigen waarna er zuignappen aan worden bevestigd en het melken begint. En even later schuifelen ze weer naar buiten de alpenwei op en komt een nieuw tiental binnen. Bezoekers mogen even 'helpen' met uiers schoonmaken en het bevestigen van de zuignappen. Normaliter gaat alle melk naar Primiero in het dal, maar soms wordt er voor toeristische doeleinden op de malga zelf boter en kaas gemaakt. In een fraaie oude koperen bak met 550 liter inhoud wordt de melk verhit en wordt er stremsel (uit Nederland) aan toegevoegd en verder bewerkt. Speciaal hiervoor komt de bejaarde Giuseppe die al zijn hele leven kaas maakt uit het dal, terwijl de jonge Pietro uitleg geeft. Uiteindelijk lekt het mengsel uit in een doek en wordt wat overblijft in een vorm geduwd. Pas na een jaar rijpen is de kaas klaar. Tijdens een ontbijt wordt boter die een uurtje geleden gemaakt is, geserveerd (een ongekende smaaksensatie) en natuurlijk is er ook heerlijke kaas die een jaar heeft mogen rijpen. Wij zijn de enige gasten die speciaal vroeg in de auto zijn gesprongen, de andere, vooral gezinnen, hebben hier op de malga overnacht, die tevens een agriturismo is. Een prachtige plek om helemaal tot rust te komen.









Flyer e mappe











01 IL LATTE E L’ALPEGGIO

02 IL VINO

03 LA BRACE

04 LE CENE IN FUNIVIA

05 IL GARDA IN AUTUNNO

06 LA RACCOLTA



01. IL LATTE E L'ALPEGGIO

01. IL LATTE E L'ALPEGGIO

EVENTI ENOGASTRONOMICI ESTATE AUTUNNO 2019

Le feste della Transumanza

1-2 giugno
VERSO L'ALPEGGIO

VALLE DEL VANOI
CANAL SAN BOVO

14-15 settembre
FESTIVAL DELLA TRANSUMANZA

ALTOPIANO DEL TESINO
PIEVE TESINO



Albe in malga

"Quando il sole non è ancora sorto…incontrare i protagonisti della malga e accompagnarli nelle fasi di mungitura, ascoltare le loro storie e i loro racconti, assistere alla produzione del formaggio e perché no, sentire il gusto di una cagliata…vedere la trasformazione della panna in burro, salire al pascolo, gustare i prodotti dell'alpeggio insieme a casari e pastori"



01. IL LATTE E L'ALPEGGIO

EVENTI ENOGASTRONOMICI ESTATE AUTUNNO 2019

Albe in malga

"Quando il sole non è ancora sorto...incontrare i protagonisti della malga e accompagnarli nelle fasi di mungitura, ascoltare le loro storie e i loro racconti, assistere alla produzione del formaggio e perché no, sentire il gusto di una cagliata...vedere la trasformazione della panna in burro, salire al pascolo, gustare i prodotti dell'alpeggio insieme a casari e pastori"



2019 - settima edizione

39 appuntamenti

da giugno a settembre

14 AMBITI COINVOLTI

San Martino di Castrozza, Passo Rolle, Primiero e Vanoi | Valle di Fiemme | Val di Fassa | Madonna di Campiglio-Pinzolo-Val Rendena | Valle del Chiese | Alpe Cimbra, Folgaria, Lavarone, Luserna | Valsugana | Rovereto e Vallagarina | Valli di Sole, Pejo e Rabbi | Altopiano di Pinè e Valle di Cembra | Terme di Comano-Dolomiti di Brenta | Valle di Ledro | Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi | Val di Non

Cheese-nic

da giugno a settembre

- Val di Fiemme
- Val di Fassa
- San Martino di Castrozza, Passo Rolle, Primiero e Vanoi



Latte in festa

PER CONOSCERE IL MONDO DEL LATTE

Passeggiate, trekking guidati, incontri, animazioni per i bambini con giochi e laboratori, spettacoli per tutti e le immancabili degustazioni. Il comune denominatore degli appuntamenti rimane il sapore inconfondibile dei prodotti lattiero caseari dell'alpe trentina: un ambiente unico per la purezza della sua natura e l'elevato grado di biodiversità.



01. IL LATTE E L'ALPEGGIO

EVENTI ENOGASTRONOMICI ESTATE AUTUNNO 2019

Latte in festa

PER CONOSCERE IL MONDO DEL LATTE

Passeggiate, trekking guidati, incontri, animazioni per i bambini con giochi e laboratori, spettacoli per tutti e le immancabili degustazioni. Il comune denominatore degli appuntamenti rimane il sapore inconfondibile dei prodotti lattiero caseari dell'alpe trentina: un ambiente unico per la purezza della sua natura e l'elevato grado di biodiversità.



2019 - quarta edizione

11 appuntamenti
da giugno a settembre

APPUNTAMENTI 2019

> 7- 9 GIUGNO
Favrio - Fiavè
> 14- 16 GIUGNO
Gelato in festa, Porte di Rendena/Vigo
> 21-23 GIUGNO
Val Venegia, San Martino di Castozza, Mezzano
> 6-7 LUGLIO
Altopiano di Vezzena, Valsugana
> 13-14 LUGLIO
Altopiano di Brentonico
> 20 - 21 LUGLIO
Località Pradiei - Alta Val di Non
> 27-28 LUGLIO
Monte Bondone
> 28 LUGLIO - 4 AGOSTO
Val di Fassa
> 31 AGOSTO - 1 SETTEMBRE
Val di Sadole e Predazzo
> 21-22 SETTEMBRE
Roncone, Sella Giudicarie
> 21-22 SETTEMBRE
Località Plan, Val di Rabbi


Latte in Festa


Azienda Agricola
SAVINELLI
LIVO
Mercatino
Contadino
SPREMUTA
DI MELA
SPREMUTA
DI MELA
SPREMUTA
DI MELA


Latte in Festa


Latte Festa
QUALITÀ
TRENTINO
Latte Festa
Latte Festa

01. IL LATTE E L'ALPEGGIO

EVENTI ENOGASTRONOMICI ESTATE AUTUNNO 2019

Lo sfalcio in festa

8 giugno
FEN SULL'ERA
FAVRIO DI FIAVÈ

28 luglio
FEN FEN
VIOTE, MONTE BONDONE

15 settembre
PALIO DELLE FRAZIONI
LOCALITÀ BIANCANEVE, COGOLO



01. IL LATTE E L'ALPEGGIO

EVENTI ENOGASTRONOMICI ESTATE AUTUNNO 2019

Desmontegade

PER CONOSCERE IL MONDO DEL LATTE

Una rievocazione della vita rurale tradizionale che culmina con la sfilata di mucche e capre decorate da fiori e rami di abete con al collo appesi i campanacci più grossi e rumorosi, impreziositi da decorazioni che sono vere e proprie opere d'arte.



01. IL LATTE E L'ALPEGGIO

EVENTI ENOGASTRONOMICI ESTATE AUTUNNO 2019

Desmontegade

PER CONOSCERE IL MONDO DEL LATTE

Una rievocazione della vita rurale tradizionale che culmina con la sfilata di mucche e capre decorate da fiori e rami di abete con al collo appesi i campanacci più grossi e rumorosi, impreziositi da decorazioni che sono vere e proprie opere d'arte.



10 appuntamenti
dal 31 agosto al 6 ottobre

Malga Agnelezza, Val di Fiemme | Pinzolo, Val Rendena | Altopiano di Boniprati, Valle del Chiese | Cavalese, Val di Fiemme | Pellizzano, Val di Sole | Peio, Val di Sole | Rabbi, Val di Sole | San Martino di Castrozza, Primiero | Sacco nedi Brentonico, Vallagarina | Predazzo, Val di Fiemme

Malghe a Castello

2 settembre
ASTA DEI FORMAGGI DI MALGA DELLA VAL DI SOLE
CASTEL CALDES, VAL DI SOLE

2-3 novembre
FORMAI DAL MONT
CASTEL VALER, VAL DI NON

9 - 10 novembre
RASSEGNA-CONCORSO DEI FORMAGGI DI MALGA DELLA VALSUGANA
CASTEL IVANO, VALSUGANA

novembre
MALGHE IN FERMENTO - RASSEGNA DEL TRENTINO DI MALGA
PALAZZO ROCCABRUNA, TRENTO



Cheese Festival

31 agosto - 22 settembre

VALLI DI SOLE, PEIO E RABBI





02. IL VINO

Trentino and Wine

Un affascinante percorso tra arte, sapori e solidarietà alla scoperta dei millevolti del vino trentino. Importante momento di confronto e di relazioni tra i produttori, gli operatori turistici, il territorio e le sue genti.

dal 16 al 20 maggio

Trento



Pic nic dei vignaioli

I Vignaioli del Trentino invitano tutti a trascorrere una giornata di relax in mezzo a verdi vigneti, degustando vini e prodotti locali.

1 GIUGNO

Riva del Garda
Azienda Agricola Comai



Le 26 manifestazioni del 2019

DIVINNOSIOLA, QUANDO IL VINO SI FA SANTO 21 marzo - 21 aprile | **A TUTTO NOSIOLA** 11-21 aprile | **DI MASO IN MASO... DI VINO IN VINO** 25 aprile | **GEMME DI GUSTO** 1-5 maggio | **CANTINE APERTE** 25-26 maggio | **PICNIC CON I VIGNAIOLI** 1 giugno | **RASSEGNA DEL VINO PAESANO** 1-2 giugno | **A TUTTO MÜLLER** 27 giugno e 7 luglio | **CASTELLI DIVINI** 28 giugno e 26 luglio e 30 agosto | **ALTA VALLAGARINA WINE FESTIVAL** 29 giugno | **MÜLLER THURGAU : VINO DI MONTAGNA** 4-7 luglio | **CALICI DI STELLE** 10 agosto | **A TUTTO TEROLDEGO** 22 agosto - 1 settembre | **SETTEMBRE ROTALIANO - ALLA SCOPERTA DEL TEROLDEGO** 30 agosto - 1 settembre | **UVA E DINTORNI** 6-8 settembre | **FESTIVAL DELL'UVA** 6-8 settembre | DOC - **DENOMINAZIONE DI ORIGINE CULTURALE** 13-15 settembre | **FESTA DELL'UVA** 20-22 settembre | **A TUTTO MARZEMINO** 3-13 ottobre | **DIVIN OTTOBRE** 5-6 e 12-13 e 19-20 e 26-27 ottobre | **LA VIGNA ECCELLENTE. ED È SUBITO ISERA** 11-13 ottobre | **CANEVE IN FESTA** 19 ottobre | **REBÒRO. TERRITORIO E PASSIONE** 16 ottobre | **HAPPY TRENTODOC** 21 novembre - 8 dicembre | **TRENTODOC BOLLICINE SULLA CITTÀ** 21 novembre - 8 dicembre | **LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI** 6-8 dicembre

Gli eventi dei vitigni autoctoni

Dalla Val di Cembra passando per la Piana Rotaliana e la Vallagarina, fino ad arrivare alla Valle dei Laghi, per rendere omaggio ai vini testimonial del Trentino.



Gli eventi dei vitigni autoctoni

Dalla Val di Cembra passando per la Piana Rotaliana e la Vallagarina, fino ad arrivare alla Valle dei Laghi, per rendere omaggio ai vini testimonial del Trentino.



DAL 21 MARZO AL 21 APRILE

Trento e Valle dei Laghi

DIVINNOSIOLA

DAL 4 AL 7 LUGLIO

Cembra Lisignago

MÜLLER THURGAU: VINO DI MONTAGNA

DAL 30 AGOSTO ALL'1 SETTEMBRE

Mezzocorona

SETTEMBRE ROTALIANO:
alla scoperta del Teroldego

DALL'11 AL 13 OTTOBRE

Isera

LA VIGNA ECCELLENTE. ED È SUBITO ISERA

DAL 6 ALL'8 DICEMBRE

Santa Massenza

LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI

DOC

Metti una sera di fine estate. Aggiungi il piacere del vino, la delizia di un viaggio nei giacimenti gastronomici in un palazzo storico e speciali momenti artistici.

DAL 13 AL 15 SETTEMBRE

Meano



Trentodoc: Bollicine sulla città

Degustazioni, approfondimenti, abbinamenti con la cucina di montagna, visite, eventi, percorsi didattici in cantina, ma soprattutto tante bollicine trentine.

DAL 21 NOVEMBRE ALL'8 DICEMBRE

Trento - Palazzo Roccabruna





03. LA BRACE

Trentino Barbecue

94 appuntamenti estivi con gli artisti del grill.
I macellai ti consiglieranno il taglio di carne più adatto ai tuoi gusti, mentre lo chef si occuperà di preparare una grigliata a regola d'arte.



03. TRENTINO BARBECUE

EVENTI ENOGASTRONOMICI ESTATE AUTUNNO 2019

Trentino Barbecue

94 appuntamenti estivi con gli artisti del grill.

I macellai ti consiglieranno il taglio di carne più adatto ai tuoi gusti, mentre lo chef si occuperà di preparare una grigliata a regola d'arte.



2019 - seconda edizione

94 appuntamenti
da giugno a settembre

8 MACELLERIE

Antica Macelleria Ballardini | Macelleria Bertoldi | Macelleria Cappelletti | Macelleria Cis | Macelleria Dagostin | Macelleria Dal Massimo Goloso | Macelleria Sighel | Marchiori Carni e Salumi

11 RISTORANTI

Albergo Edera | Costa Salici | La ConteaL'Ora | Malga Civertaghe | Maso Col | Maso Mittereck | Osteria La Torre | Pineta Hotels | Ranch | Ristorante Golf delle Dolomiti



04. LE CENE IN FUNIVIA

Le cene in funivia

Esclusive e panoramiche cene sulle telecabine ammirando gli spettacolari panorami e assaporando le proposte dei migliori chefs.



04. LE CENE IN FUNIVIA

EVENTI ENOGASTRONOMICI ESTATE AUTUNNO 2019

Le cene in funivia

Esclusive e panoramiche cene sulle telecabine ammirando gli spettacolari panorami e assaporando le proposte dei migliori chefs.



CHEF PER ARIA

15 GIUGNO

Val di Fassa
Funivia Alba-Col dei Rossi

CENA STELLATA IN TELECABINA

3 AGOSTO

Madonna di Campiglio
Telecabina Pinzolo-Campiglio Express



05. IL GARDA IN AUTUNNO

Garda con gusto

GOURMET EXPERIENCE

Il valore di Garda con Gusto è quello della condivisione e investimento dei tanti soggetti verso una finalità comune, la promozione dei prodotti e delle eccellenze del nostro territorio. I produttori offrono il prodotto, gli chef e i ristoratori elaborano innovative proposte culinarie, le scuole alberghiere mettono a disposizione allievi e docenti.



05. IL GARDA IN AUTUNNO

EVENTI ENOGASTRONOMICI ESTATE AUTUNNO 2019

Garda con gusto

GOURMET EXPERIENCE

Il valore di Garda con Gusto è quello della condivisione e investimento dei tanti soggetti verso una finalità comune, la promozione dei prodotti e delle eccellenze del nostro territorio. I produttori offrono il prodotto, gli chef e i ristoratori elaborano innovative proposte culinarie, le scuole alberghiere mettono a disposizione allievi e docenti.



2019 - quinta edizione

1, 2, 3 Novembre

Kermesse di appuntamenti gourmet

RIVA DEL GARDA

Pala Vela



06. LA RACCOLTA

06. LA RACCOLTA

EVENTI ENOGASTRONOMICI ESTATE AUTUNNO 2019

Gli eventi della raccolta

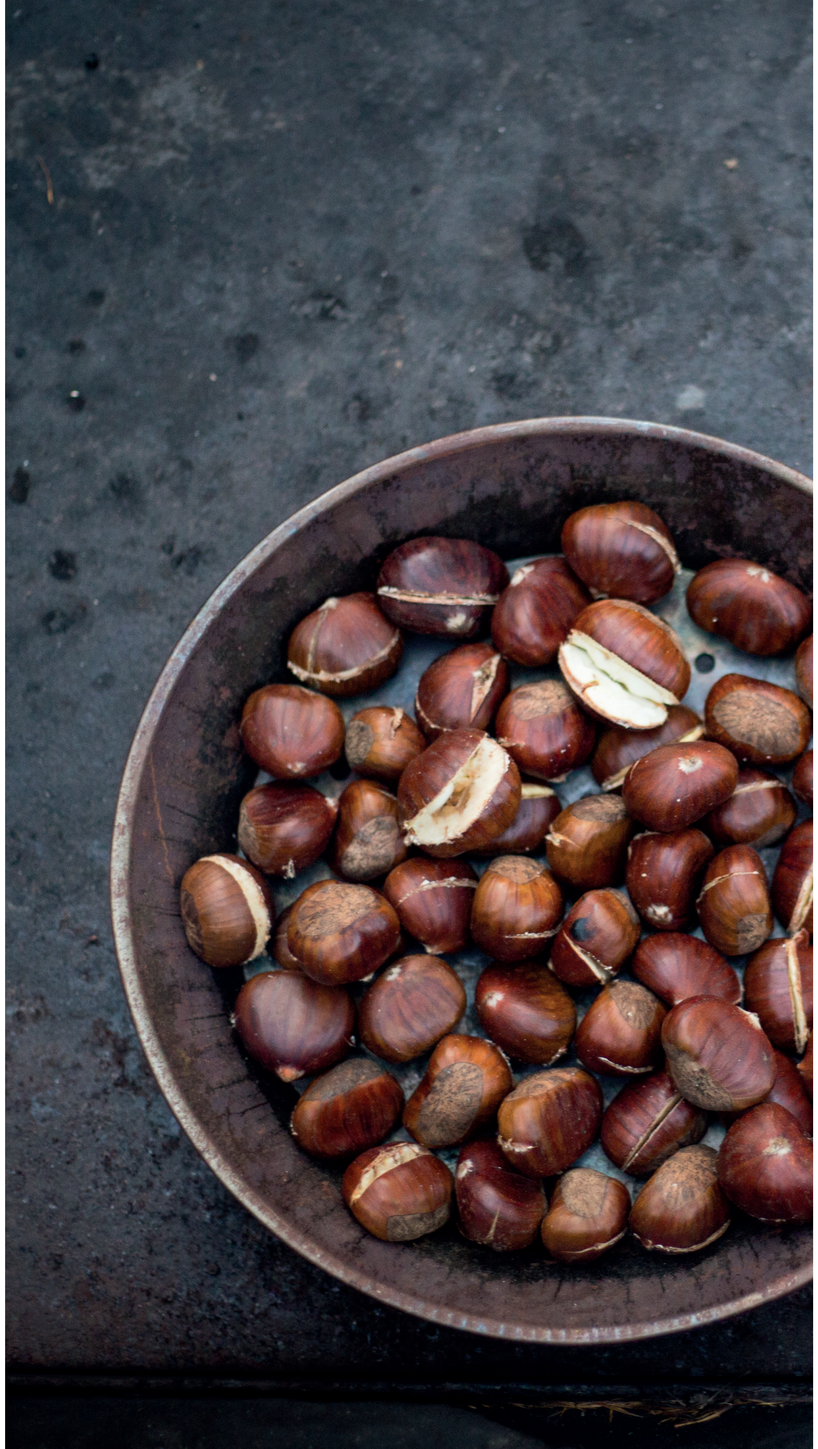
CASTAGNA

ZUCCA

PATATA

MAIS

GLI ORTAGGI



19 - 20 OTTOBRE

Darzo di Storo
CASTANEA
Frutto del passato, cibo per il futuro

Centa San Nicolò
FESTA DELLA CASTAGNA

25 - 26 - 27 OTTOBRE

Albiano
CASTAGNADA BIANA

26 - 27 OTTOBRE

Roncegno Terme
FESTA DELLA CASTAGNA

Brentonico
FESTA DEL MARRONE DI CASTIONE

06. LA RACCOLTA

EVENTI ENOGASTRONOMICI ESTATE AUTUNNO 2019

Gli eventi della raccolta

CASTAGNA

ZUCCA

PATATA

MAIS

GLI ORTAGGI



13 - 14 - 15 SETTEMBRE

Levico Terme

FESTIVAL DELLA ZUCCA

11 - 12 - 13 OTTOBRE

Pergine

FESTA D'AUTUNNO E DELLA ZUCCA

06. LA RACCOLTA

EVENTI ENOGASTRONOMICI ESTATE AUTUNNO 2019

Gli eventi della raccolta

CASTAGNA

ZUCCA

PATATA

MAIS

GLI ORTAGGI



3 AGOSTO

Mezzolago

MEGA POLENTA DI PATATE

16 - 17 - 18 AGOSTO

Vigolo Vattaro

FESTA DELLA PATATA

DAL 13 AL 22 SETTEMBRE

Altopiano della Paganella

LA PAGANELLA DEL GUSTO E IL FESTIVAL DELLA TORTA DI PATATE

5 -6 OTTOBRE

Ronzone

FESTA DELLA PATATA E DEI SAPORI D'AUTUNNO

25 - 26 - 27 OTTOBRE

Campo Lomaso e Dasindo

FESTA DELLA PATATA

06. LA RACCOLTA

EVENTI ENOGASTRONOMICI ESTATE AUTUNNO 2019

Gli eventi della raccolta

CASTAGNA

ZUCCA

PATATA

MAIS

GLI ORTAGGI



29 - 30 GIUGNO

Vanoi, Mulini di Ronco

FESTA DEL SORC

26 - 27 LUGLIO

Roncegno Terme

FESTA DELLA POLENTA

30/08 - 31/08 - 01/09

Levico Terme

FESTIVAL DEL MAIS E DEI CEREALI

5 -6 OTTOBRE

Storo

FESTIVAL DELLA POLENTA

Gli eventi della raccolta

CASTAGNA

ZUCCA

PATATA

MAIS

GLI ORTAGGI



MOSTRA MERCATO VAL DI GRESTA

30 SETTEMBRE
6 OTTOBRE
13 OTTOBRE

Ronzo Chienis

Pomaria

12 - 13 OTTOBRE

Livo - Rumo



06. LA RACCOLTA

EVENTI ENOGASTRONOMICI ESTATE AUTUNNO 2019

NEW

Trentino in un barattolo

Valorizzazione della filiera che parte dalla raccolta in campo e arriva alla creazione delle conserve imparando i segreti della conservazione e della vita in un barattolo di vetro.

PARTNER DEL PROGETTO

- Associazione Agriturismo del Trentino
- Le Strade del Vino e dei Sapori del Trentino



05. LA RACCOLTA

EVENTI ENOGASTRONOMICI ESTATE AUTUNNO 2019

NEW

Trentino in un barattolo

Valorizzazione della filiera che parte dalla raccolta in campo e arriva alla creazione delle conserve imparando i segreti della conservazione e della vita in un barattolo di vetro.

PARTNER DEL PROGETTO

- Associazione Agriturismo del Trentino
- Le Strade del Vino e dei Sapori del Trentino



2019 - prima edizione

16 appuntamenti

da settembre a novembre

AMBITI COINVOLTI

San Martino di Castrozza, Passo Rolle, Primiero e Vanoi | Valle di Fiemme | Val di Fassa | Madonna di Campiglio-Pinzolo-Val Rendena | Alpe Cimbra, Folgaria, Lavarone, Luserna | Rovereto e Vallagarina | Valli di Sole, Pejo e Rabbi | Altopiano di Pinè e Valle di Cembra | Terme di Comano-Dolomiti di Brenta | Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi | Altopiano della Vigolana | Val di Non | Valsugana

EVENTI ENOGASTRONOMICI ESTATE AUTUNNO 2019

NEW

Trentino in un barattolo - CALENDARIO

7 - 8 SETTEMBRE
- Agritur Maso Pertener
  SCIROPPO SALVIA E LIMONE
- Agritur Maso Corradini
  CONFETTURA DI LAMPONI

14 - 15 SETTEMBRE
- Agritur Dalaip dei Pape
  DADO VEGETALE
- Agritur Maso al Sole
  VERDURE FERMENTATE

21 - 22 SETTEMBRE
- Agritur Maso San Bartolomeo + Coccole di Mammina
  CONFETTURA A BASE DI MELA
- Agritur La Val + Leprotto Bisestile
  SALE AROMATICO ALLE ERBE

28 - 29 SETTEMBRE
- Agritur El Mas
  CRAUTI
- Agritur Maso Flonkeri
  CONFETTURA DI ROSE

5 - 6 OTTOBRE
- Agritur Malga Riondera
  CONFETTURA SPEZIATA DI POMODORI VERDI
- Agritur La Casa nel Bosco
  IN VIA DI DEFINIZIONE

12 - 13 OTTOBRE
- Agritur Locanda de l'Arguta
  CONFETTURA DI KIWI ARGUTA
- Agritur Fiores
  SALE AROMATIZZATO CON ERBE BIOLOGICHE

19 - 20 OTTOBRE
- Agritur Maso Kofler
  IN VIA DI DEFINIZIONE

26 - 27 OTTOBRE
- Agritur Solasna
  CONFETTURA DI STRUDEL

9 - 10 NOVEMBRE
- Agritur Berry House
  MIELE CON NOCI
- Agritur Maso Pra Cavai
  FARINA DI CASTAGNE


COMUNE DI TRANSACQUA
MALGA
VENEGIA
BAITA VENEGIA



EVENTI ENOGASTRONOMICI DELL'ESTATE E DELL'AUTUNNO 2019