**La raccolta, la lavorazione, la conservazione: tutto con le proprie mani  
IL GUSTO DEL TRENTINO…IN UN BARATTOLO**

**Da settembre a inizio novembre la proposta dei weekend in agritur per imparare a preparare conserve, confetture prodotti di stagione, da mettere sotto vetro e portarsi a casa. A settembre protagonista anche il latte e i formaggi di montagna con “Latte in Festa”**

Autunno in Trentino è anche svegliarsi in un agriturismo e, accarezzati dalle luci radenti diel mattino, dal primo sole e dall’aria frizzante, recarsi in campagna insieme agli altri ospiti, per raccogliere piante e prodotti direttamente nel campo. E una volta raccolti frutta e ortaggi, via a preparare le conserve per l'autunno guidati dai consigli dei titolari dell’agriturismo.

A partire dal primo weekend di settembre fino ai primi di novembre, e per tantissimi fine settimana, i 9 agriturismi che aderisco a **Trentino in un barattolo** potranno far vivere agli ospiti questa appassionante esperienza, dal campo alla tavola. Weekend per rigenerarsi in ambienti rurali fuori dalle solite rotte, pernottando in accoglienti agritur, condividendo la giornata con persone che mantengono vivo il territorio con il loro lavoro. Una proposta di viaggio nel segno della lentezza e della responsabilità, di cibi e sapori genuini che farà conoscere il Trentino più vero.

Trentino in un barattolo è un’esperienza pensata per chi vuole conoscere in modo diverso la realtà dell’agriturismo, le persone e i profumi della campagna. Grazie a questa nuova iniziativa, negli agriturismi aderenti si possono infatti raccogliere nei campi i prodotti di stagione, come erbe spontanee, fiori eduli, mele, piccoli frutti, noci, verdure dell’orto. E successivamente, guidati da mani esperte, imparare a preparare con le proprie mani confetture, giardiniere pesti e creme, sale aromatizzato e altri condimenti. In pratica tutto quello che può essere messo in un barattolo e portato via con sé. E di cui conservarne la memoria: perché dalla raccolta diretta in campo, alla trasformazione in composte e preparati, le materie prime del Trentino, lavorate *hand-made e* conservate, diventeranno un segno ed una memoria tangibile. L’esperienza di trasformare e di imparare a conservare il prodotto messo sotto vetro diventerà così il più gustoso dei souvenir, da portare a casa. Non solo, in questi weekend si potrà anche scoprire come utilizzare questi ingredienti e prodotti in cucina, preparando ricette gustose e dolci tradizionali.

Tante le opportunità, ciascuna legata alle tradizioni e alle produzioni particolari tramandate nei diversi agriturismi, e secondo le produzioni di ognuno di questi: dalle classiche confetture, alle giardiniere di verdura, ai dadi vegetali, alla salsa di cipolle e mele.

**Trentino in un barattolo, gli appuntamenti**

**5-6 settembre**

Agritur Manoncin, Valdaone

confettura di mirtilli

**12-13 settembre**

Malga Candriai, Candriai

giardiniera di verdure

**19-20 settembre**

Ciasa do Parè, Soraga – Val di Fassa

salsa di cipolle e mele

**26 27 settembre**

Dalaip dei Pape, Fiera di Primiero

dado vegetale

Maso Kofler

Rumo - Valle di Non

pesto di cavolo nero

**3-4 ottobre**

La Casa nel Bosco, Roncegno

Tisana dolce serenata

**10-11 ottobre**

Locanda de l’Arguta, Trento

Confettura di kiwi arguta

**17-18 ottobre**

Solasna, San Giacomo di Caldes

Confettura di strudel di mele

**7-8 novembre**

Berry House, Vigolo Vattaro

Farina da polenta

**Appuntamento con Latte in Festa, Desmontegada e il Festival del Puzzone di Moena Dop**

Erba fresca dei pascoli di montagna, fiori di campo, aria buona ed acqua di sorgente: questi sono gli ingredienti che rendono speciale il latte fresco d’alpeggio. Ma poi, con l’aggiunta della passione e del lavoro di allevatori e malgari, anche il burro, i formaggi di malga e gli altri derivati, saranno tutti contraddistinti dall’alta qualità. Da qualche anno “**Latte in Festa**” è l’occasione per immergersi nel magico mondo del latte e scoprirne l’intera filiera, dall’alpeggio alla tavola, attraverso esperienze per tutta la famiglia, come visite e attività nelle malghe di montagna, laboratori del gusto e momenti di degustazione di formaggi, burro, yogurt e panna. Nell’estate 2020 sono **due** gli appuntamenti con Latte in Festa in programma: il 12 e 13 settembre a **Lavarone** sull’Alpe Cimbra, e il 19 settembre al **Lago di Roncone** in Val del Chiese.

In **Val di Fiemme** torna il 12 e 13 settembre l'appuntamento della **Desmontegada de le Caore**, con un format completamente nuovo di esperienze per piccoli gruppi sparse sul territorio della Val di Fiemme e nel Comune di Cavalese, tutte su prenotazione e a numero chiuso. In programma passeggiate guidate con visite alle stalle di allevamento caprino, un bike-tour gastronomico guidato, l’esperienza di Alba in malga a Sadole, picnic al Parco della Pieve con prodotti a km0, aperitivo con formaggi caprini e vini trentini, mercato contadino di Coldiretti e mercato dell'artigianato, due spettacoli teatralizzati a tema caseario con Arici, visita al Palazzo della Magnifica Comunità di Fiemme con assaggio di formaggi, rassegna gastronomica a tema. Queste attività hanno come obiettivo comune quello di destinare una parte del ricavato all'Associazione Allevatori Caprini di Fiemme come segno di solidarietà per il ruolo che esercitano sul territorio, di tutela dell'allevamento e delle produzioni caprine, anche in virtù del momento difficile che stanno vivendo.

Dal 18 al 20 di settembre, a Moena in val di Fassa, c’è la 9° edizione del **Festival del Puzzone**, una tre giorni open-air a stretto contatto con la natura delle Dolomiti di Fassa dedicata al formaggio Puzzone di Moena DOP, vera eccellenza casearia del Trentino. Insieme al Re dei formaggi trentini, i protagonisti sono naturalmente i suoi artefici: casari ed allevatori che apriranno le porte di stalle, caseifici e malghe per esperienze autentiche di vita in alpeggio e in montagna.

(m.b.)

Trento, 20 agosto 2020