**LETNÍ UDÁLOSTI MLÉČNÉHO ŘETĚZCE A TEMATICKÉ VEČEŘE**

Čerstvá tráva z horských pastvin, luční kvítí, čerstvý vzduch a voda přímo z pramene: to jsou ingredience, které se podílí na unikátní chuti čerstvého mléka z hor. A když se k tomu přidá vášeň, práce a um farmářů a pastevců, vznikne i vysoce kvalitní máslo, sýr a další mléčné výrobky. Již několik let se během letních víkendů koná festival **„Latte in Festa“ (Oslavy mléka)**, který je příležitostí ponořit se do kouzelného světa mléka a objevovat celý proces zpracování mléka od salaše až ke stolu formou mnoha navrhovaných aktivit: pro rok 2019 je v plánu po celém Trentinu celkem 11 akcí. Každá událost je jedinečná a velmi pestrá. Na co se můžete těšit? Na procházky, výlety s průvodcem, exkurze, setkání, animační programy pro děti s hrami a dílnami, představení pro všechny a nemohou chybět ani chvíle odpočinku a ochutnávky mléčných výrobků.

**SVÍTÁNÍ V SALAŠI**

Aktivita Albe in Malga (Svítání v salaši) nabízí i letos příležitosti užít si netradičním způsobem zdejší přírodu a fascinující svět horských pastvin i s tradičními rituály. V letních měsících zahrnuje tato událost každý pátek a sobotu za svítání noční výlet spolu s horským vůdcem na horské pastviny – časově vždy tak, abyste mohli být svědky vzrušujícího momentu svítání nad vrcholky hor. Poté se setkáte s pastýři, kterým budete přihlížet při dojení, poslechnete si jejich příběhy, ochutnáte čerstvě nadojené mléko, čerstvě sýřený sýr a objevíte kouzlo smetany, ze které vzniká máslo. Na pastvině se také naučíte rozpoznávat klíčky a divoké byliny. A po práci následuje pravá snídaně s domácími produkty - mlékem, jogurtem, sýrem, moučníky, džemy, vejci, uzeninami a domácím chlebem.

**CHEESENIC**

Místo stolu louka plná květin, místo talíře ošatka se sýry a místními produkty, místo domovních zdí příroda Dolomit: to je #CHEESENIC - oběd nebo svačina z místních produktů. Tyto sýrové pikniky mají v nabídce restaurace, salaše, horské chaty a hotely, které jsou součástí aktivity Cesta sýrů v Dolomitech (Strada dei formaggi delle Dolomiti). Eko-gurmánské pikniky se konají od června do září v přírodě Dolomit, konkrétně v údolí Val di Fiemme a Primiero 2019. Nabídek je spousta v průběhu celého léta a odvíjí se od sezóny a kreativity šéfkuchaře. A mnoho je i míst, kde se dá košík plný dobrot koupit a vyrazit odtud na příjemný výlet - pěšky, na horském kole nebo na elektrokole.

V salaši **Malga Civertaghe** v oblasti Civertaghe, San Martino di Castrozza bude každý den od června do září připraven piknikový koš s prkýnkem plným sýrů a uzenin z městečka Primiero nebo grilovaným masem či teplým sendvičem s místními produkty, štrůdlem nebo domácím moučníkem, pivem Bionoc'o, jablečnou šťávou a vodou. Každý den od 17. června do poloviny září nabízí horská chata **Rifugio Tognola** v oblasti Alpe Tognola, San Martino di Castrozza možnost nákupu koše typických produktů z údolí pro občerstvení pod otevřeným nebem na loukách obklopujících **Balcone sulle Dolomiti UNESCO (Balkon s výhledem na Dolomity UNESCO)**.

Nebude chybět ani speciální událost **"Cheesenic with show cooking" (Cheesenic s kuchařskou show)** s šéfkuchařem Fabiem, který ukáže, jak připravit sýr „ala primierotta“ - způsobem typickým pro oblast Primiero. Bude se ochutnávat spolu s dalšími místními produkty a Bionoc‘ pivem. U příležitosti Gran Festa del Desmontegar (Velký svátek Desmontegar – svádění dobytka z horských pastvin do údolí) se bude mimo jiné v pátek 20. září v San Martino di Castrozza konat **"Cheesenic Pan e Formai"** - procházka s doprovodem od úpatí Pale di San Martino do městečka. Další zajímavou akci nabízí **Active Hotel Olympic** ve **Vigo di Fassa**, po celé léto se tu každé úterý koná **Picnic natural chic** procházka s místním instruktorem Nordic Walkingu Paolem do lesů a na louky kolem městečka Fuciade v blízkosti průsmyku Passo San Pellegrino. Po snídani v chatě formou lahodného pikniku s produkty Sýrové stezky Dolomit (Strada dei formaggi delle Dolomiti) následuje procházka naboso nebo v kontaktu s přírodou a relaxací vedenou naším Wellness trenérem.

**STOLOVÁNÍ V TRENTINU NA NEOBVYKLÝCH MÍSTECH**

Večeře uprostřed jezera, v domcích na kůlech, v lese… taková večeře není jen o jídle! Ale bude to vždy ryze trentinská večeře na originálním místě – ať už na pramici uprostřed jezera Lavarone nebo formou pohoštění u salašnického malíře a umělce Gianniho, který vás pozve po výletu do lesa v údolí Valle del Chiese na aperitiv z místních produktů. Zde je přehled exkluzivních letních večeří pro ty, kteří se nespokojí s obyčejnými místy. Všechny varianty mají za cíl hluboké prožitky, ochutnávání a vyprávění.

Jednoho večera na konci srpna se večeře podává na pramicích na **jezeře Lavarone**. Tradiční chutě nabízené na neobyčejném místě: mola fungují jak banket, GypsyTrio se stará o hudební kulisu a svíčky o teplé světlo romantického večera. Rozhodně to stojí za zkoušku, co říkáte? **Restaurace La Barlera** v Riva del Garda připomíná malý hrad. Je obklopen vinicemi, atmosféra je zde elegantní a rafinovaná, kuchyně je na té nejvyšší úrovni, podává pouze nejčerstvější produkty a poloha je jednoduše jedinečná. Rozhodně je skvělou volbou pro nějakou zvláštní příležitost nebo romantickou večeři. V Přírodním parku Adamello Brenta v **Malga Nambi** můžete být hosty salašníka a mezinárodního umělce Gianniho. Můžete si dát večeři na terase hostince a vychutnávat si pravou nefalšovanou kuchyni uprostřed přírody a při troše štěstí můžete přímo od vašeho stolu zahlédnout i nějaké lesní zvíře. V průběhu celého léta jsou aperitivy v údolí Valle del Chiese plné okouzlujících chutí. Nasaďte si helmu a vyražte ve skupinách na noční výlet do lesa. Odměna? Aperitiv se šťavnatými lokálními produkty a okouzlující zážitek z akce **Magia della Notte (Kouzlo noci)**, která je určená pro děti i dospělé. **Večeře u... Unesca**! V domcích na kůlech u **jezera Ledro**, které jsou součástí archeologického naleziště UNESCO, se večeře stává exkluzivní záležitostí.