**Il rito del picnic estivo sui prati con prodotti a chilometro zero**

**IL MONDO DELL'ALPEGGIO PROTAGONISTA DELL'ESTATE**

**Latte di montagna, gelato, burro e formaggi saranno ancora una volta al centro di numerose iniziative organizzate nelle malghe in quota e nelle località di valle grazie agli appuntamenti di Latte in festa, Albe in malga, transumanze e "desmontegade". Occasioni preziose per conoscere un patrimonio di saperi e di esperienze**

Un mondo genuino, un patrimonio straordinario di biodiversità, gestualità ed esperienze che si trasmette da generazioni. L'identità di questo territorio si esprime anche attraverso le suggestioni e i riti legati al mondo dell’alpeggio, i sapori e le fragranze dei suoi prodotti: il latte fresco di qualità, il burro e i formaggi di montagna.

Eccellenze che non nascondono segreti: solamente erba fresca, fiori e acqua pura di sorgente per nutrire gli animali in alpeggio. Ma prima di tutto l’esperienza, la manualità, la passione e la fatica di casari e allevatori, impegnati dall'alba al tramonto nelle oltre 300 malghe in attività. Oggi si producono all’incirca 70 mila quintali di latte di qualità conferiti in gran parte ai caseifici sociali e comprensoriali nelle valli. Un centinaio, invece, le malghe in cui si producono formaggi ed altri prodotti caseari.

A questo aspetto così rilevante della cultura e della tradizione contadina di montagna IL Trentino dedicherà nel corso dell'estate 2018 un ricco calendario di appuntamenti. Nei diversi ambiti turistici tante le occasioni per scoprire il mondo del latte e l'intera filiera, dove non mancheranno le possibilità di degustare i prodotti che generosamente offre.

Con la nuova edizione di **Latte in Festa** tutti potranno conoscere da vicino cosa si nasconde dietro la produzione del latte e di tutti i suoi derivati. Una filiera da scoprire dall'alpeggio, alla malga, fino alla tavola. Curata da **Trentino Marketing** con il coinvolgimento di numerosi partner del territorio: le **Apt di ambito coinvolte**, le **Strade dei Formaggi e della Mela**, **Latte Trento**, il **Consorzio Trentingrana** e la **Federazione trentina degli allevatori,** l'iniziativa è finalizzata a sensibilizzare ospiti e residenti verso un maggior consumo di latte trentino di qualità e dei suoi derivati. Cuore del progetto, sono i **nove appuntamenti** previsti in altrettanti weekend tra giugno e settembre. Ognuno proporrà un ricco calendario di laboratori, degustazioni, attività per famiglie e bambini, escursioni, spettacoli ambientati nelle malghe e nelle località.

Prossimi appuntamenti:

* **Passo Vezzena** 7-8 luglio (APT Alpe Cimbra e APT Valsugana)
* **Trento Monte Bondone** 14-15 luglio (APT Trento Monte Bondone)
* **Val di Non** 21-22 luglio (APT Val di Non e Strada della Mela)
* **Val di Fassa** 3-5 agosto (APT Val di Fassa e Strada dei Formaggi)
* **Brentonico** 26 agosto (APT Rovereto e Vallagarina)
* **Valli Giudicarie** (Roncone) 22-23 settembre (Consorzio Turistico Valle del Chiese)
* **Val di Sole** 22-23 settembre (APT Val di Sole e Strada della Mela).

L'esperienza di [**Albe in Malga**](https://www.visittrentino.info/it/guida/eventi/albeinmalga-l-alpeggio-prende-vita_e_15062) offre a grandi e piccoli, un’imperdibile occasione per vivere il territorio e in particolare il mondo affascinante che ruota attorno agli alpeggi di montagna, con i suoi simboli e i suoi riti. Un progetto curato da Trentino Marketing, in collaborazione con le tre Strade del Vino e dei Sapori del Trentino, le Apt e i Consorzi turistici. L'iniziativa prevede nei mesi di **giugno, luglio, agosto e settembre**, il venerdì e il sabato all’alba, **un'escursione** notturna insieme ad una guida alpina o un accompagnatore di territorio per raggiungere l'alpeggio, in tempo per assistere al'emozionante evento dell'alba sulle cime. Poi l'incontro con i malgari per accompagnarli nelle fasi di mungitura, ascoltare i loro racconti, assaggiare il latte fresco appena munto, sentire il gusto della cagliata, assistere alla produzione della toséla o di un nostrano, scoprire la magia della panna che diventa burro. E ancora, sul pascolo, imparare a riconoscere i germogli e le erbe spontanee. E dopo il lavoro **una colazione** genuina con latte, yogurt, formaggi, torte, confetture, uova, salumi e pane casereccio. Nelle strutture che dispongono di posti letto l’escursione potrà essere organizzata già dalla sera precedente con pernottamento in quota. Alcuni appuntamenti, denominati **Albe in Malga for family,** sono dedicati più nello specifico alle famiglie con bambini.

**ADOTTA UNA MUCCA**

Adottare una mucca non è solo una simpatica idea - regalo, ma una opportunità per sostenere la zootecnia in alta montagna e non ultimo contribuire alla solidarietà.  
Il primo passo è andare sul sito [**www.visitvalsugana.it/adottaunamucca**](https://blog.visittrentino.it/adotta-una-mucca/www.visitvalsugana.it/adottaunamucca) dove ognuno può scegliere la propria mucca tra le 150 alpeggiate in 15 malghe nell'ambito Valsugana - Lagorai. Della quota di 60 euro, 10 sono destinati a progetti di solidarietà dedicati ai bambini, i restanti 50 al mantenimento in malga della mucca. Saranno convertiti in prodotti caseari di pari valore da ritirare nel corso dell'estate in occasione della prima visita alla malga e alla mucca adottata.

(m.b.)

Trento, giugno 2018