**Dagli alpeggi, l’esperienza dei sapori tradizionali**

**IL LATTE PROTAGONISTA DELL’ESTATE**

**Da Albe in malga a Latte in Festa sono tanti gli appuntamenti fra luglio e settembre, che diventano preziose occasioni per conoscere questo mondo genuino, un patrimonio straordinario di gestualità ed esperienze trasmesse da generazioni oggi più che mai impegnate a salvaguardare biodiversità e garantire la qualità. E ai piedi delle Dolomiti si rivisita il rito estivo dei pic-nic all’aperto**

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. Poi, con l’aggiunta della passione e del lavoro di allevatori e malgari, anche il burro, i formaggi 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, dalla malga fino alla tavola, attraverso tante esperienze proposte durante i weekend d’estate. Nell’edizione 2019 saranno 11 gli appuntamenti in tutto il Trentino. Ogni evento è unico e vario, per il programma di iniziative: passeggiate, trekking guidati, momenti dedicati ad animazione per i bambini con giochi e laboratori, spettacoli per tutti e, per finire, le immancabili degustazioni golose. Il comune denominatore di tutti gli appuntamenti, rimangono il profumo ed il sapore inconfondibile dei prodotti lattiero caseari trentini: un ambiente unico per la purezza della sua natura e l’elevato grado di biodiversità. Il calendario di “Latte in Festa” si apre il weekend del 7 - 9 giugno presso Favrio - Fiavè, per iniziativa dell’APT Terme di Comano - Dolomiti di Brenta, e proseguirà nei mesi di luglio agosto a cadenza quasi settimanale. L’appuntamento conclusivo sarà in contemporanea in Valle del Chiese durante la rassegna “Mondo Contadino”, a Roncone di Sella Giudicarie ed in Val di Sole, in località Plan nella Val di Rabbi, il fine settimana del 21 - 22 settembre.

**Albe in malga**

L'esperienza di Albe in Malga offre, anche quest’anno, l’occasione di vivere il territorio ed il mondo affascinante degli alpeggi di montagna, con i suoi simboli e i suoi riti. Nel corso dei mesi estivi l'iniziativa prevede, generalmente, un'escursione notturna insieme ad una guida alpina o un accompagnatore di territorio per raggiungere l'alpeggio, in tempo per assistere all'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, 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, tutti prodotti del territorio.

A breve sarà reperibile on line il calendario della rassegna, con date speciali indicate ad ospitare i gruppi familiari, e alcune altre presso strutture che dispongono di posti letto, laddove l’escursione potrà essere organizzata già dalla sera precedente con pernottamento in quota.

**Cheesenic**

Come tavolo un prato di fiori, come piatto un goloso cestino con formaggi e prodotti locali, come parete la natura delle Dolomiti: ecco #CHEESENIC, pranzo o merenda al sacco, disponibile in uno dei ristoranti, malghe, rifugi e hotel aderenti alla Strada dei Formaggi delle Dolomiti. Un fitto calendario di picnic eco-gustosi nella natura delle Dolomiti, in Val di Fiemme e Primiero da giugno a settembre 2019: tante proposte nel corso dell’estate, secondo la stagionalità e la creatività degli chef, tanti i luoghi dove ritirare il cestino e da lì iniziare con una bella passeggiata, a piedi oppure in mountain bike o con la bike a pedalata assistita.

A **Malga Civertaghe**, San Martino di Castrozza, tutti i giorni da giugno a settembre si troverà già pronto da ritirare e portar con sé sui prati un cestino da picnic con un tagliere di formaggi e salumi di Primiero, oppure carne alla griglia o panino caldo con prodotti locali, Strudel o torta fatta in casa, Birra Bionoć succo di mela, acqua. Al **Rifugio Tognola**,sempre in zona San Martino, tutti i giorni, a partire del 17 giugno fino a metà settembre il Cheesenic prevede la possibilità di acquistare il cestino di prodotti tipici della valle da consumare in libertà, sui prati che circondano il Balcone sulle Dolomiti UNESCO. Altra opportunità in calendario, quella proposta dall’**Active Hotel Olympic di Vigo di Fassa**, tutti i martedì d’estate, è il Picnic natural chic – Trekking del Benessere, una passeggiata guidata tra i boschi e i prati di Fuciade nei pressi del Passo San Pellegrino, in compagnia di Paolo, istruttore di Nordic Walking. Colazione in baita per un goloso picnic con i prodotti della Strada dei formaggi delle Dolomiti e, a seguire, una camminata a piedi nudi a contatto con la natura, guidati dai Wellness Coach.

In occasione della Gran Festa del Desmontegar, infine, il venerdì 20 settembre a chiusura della rassegna, si terrà **“Cheesenic A Pan e Formai”**, passeggiando in compagnia dai piedi delle Pale di San Martino al paese.

L’intero programma a calendario, in continuo aggiornamento, è consultabile a questo [**link**](https://www.tastetrentino.it/le-tre-strade/strada-dei-formaggi-delle-dolomiti/scoprire/eventi/dettaglio-eventi/articolo/cheesenic/).

Approfondisci questo argomento [**qui**](https://www.visittrentino.info/it/gusto/gusto-rurale)

Trento, aprile 2019