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

**Il nuovo progetto di Trentino Marketing, in collaborazione con l'Associazione Agriturismo Trentino e le Strade del vino e dei sapori e come partner l’azienda trentina Vetri Speciali, si pone l’obiettivo di coinvolgere l’ospite nella scoperta dei prodotti locali attraverso esperienze da vivere nei weekend dell’autunno in alcune aziende agrituristiche e dedicate ad un particolare prodotto, dallo sciroppo al sale alle erbe aromatiche**

L'autunno in Trentino regala giornate intense con l’opportunità di scegliere fra tante attività a contatto con la natura. Alle esperienze che le valli trentine offrono ogni anno, si aggiunge dall’autunno 2019 un nuovo progetto che permetterà di riscoprire le antiche tradizioni gastronomiche e la semplicità dei piccoli gesti: aderendo ad una delle proposte di “Trentino in un Barattolo” per **nove fine settimana**, presso **sedici agriturismi** dislocati su tutto il territorio, si potranno imparare tutti i segreti della fermentazione e della conservazione, dentro un semplice barattolo di vetro.

Dalla raccolta diretta in campo, alla creazione delle conserve, le materie prime prodotte in Trentino, conservate, stagionate e lavorate *hand-made,* diventeranno un segno ed una memoria tangibile. Una volta conservati, il loro gusto ed il loro profumo permetteranno di rivivere le emozioni provate in vacanza, anche una volta ritornati a casa. Non solo si conosceranno in prima persona i luoghi in cui nascono i migliori prodotti trentini, al ritmo calmo e rassicurante della natura, ma si sperimenteranno anche i processi di conservazione guidati da mani esperte. L’esperienza di trasformazione del prodotto posto all’interno di un barattolo di vetro diventerà così il più gustoso dei souvenir, da portare a casa con sé.

Tante sono le opportunità, ciascuna legata alle tradizioni tramandate dai diversi agritur, e secondo le produzioni di ognuno di questi: si va dalle confetture di rose, dalle confetture speziate di pomodori verdi ai sali aromatizzati. Per scoprirle tutte basta consultare il programma completo dell’iniziativa, qui di seguito alcune anticipazioni.

Presso **l’Agritur “Maso Pertener”**, il weekend del 7-8 settembre, si scopriranno i segreti dello sciroppo alla salvia e limone. L'agriturismo, certificato per le sue produzioni agricole bio, si trova a Comano Terme, nella Val Lomasone ai piedi delle Dolomiti di Brenta e vicino al Lago di Garda: un luogo incantato circondato da prati e boschi centenari, dove il tempo sembra essersi fermato; il posto ideale per una vacanza all'insegna del relax. L’agriturismo è gestito da Alberto e Sabrina, entrambi con trascorsi ben distanti dall’ospitalità turistica e la vita dei campi. Alberto è stato ricercatore per 10 anni presso la Fondazione Mach, mentre Sabrina ha un passato di educatrice; insieme da 14 anni e amanti dei silenzi della natura, hanno deciso di fare della loro passione il lavoro principale. Così nel 2017, dopo 9 anni di ricerche, hanno scovato e ristrutturato questo maso risalente ai primi '800, mantenendo inalterata l'architettura dell'epoca e utilizzando materiali naturali ecocompatibili, sfruttando oltretutto energia tratta esclusivamente da fonti rinnovabili. A testimonianza del loro amore per la natura e della vita ai ritmi d’un tempo, Alberto e Sabrina, nel corso della ristrutturazione durata 3 anni, trovandosi lontani dai luoghi di nascita non si son persi d’animo, decidendo di vivere in una roulotte parcheggiata nei pressi del cantiere, ma lasciando invece che fossero gli animali d’allevamento a soggiornare presso l’attuale hall della struttura!

Sempre a settembre, i giorni 21 e 22, **all’agriturismo “il Leprotto Bisestile”** si produrrà tutti insieme un prezioso sale aromatico alle erbe, sebbene la curiosità legata a questo agritur è un’altra. Il nome dell’agriturismo è già tutto un programma, legato all’anno di apertura, il 2012 che era appunto un anno bisestile, ma anche al libro preferito dalla sua fondatrice, cioè “Alice nel Paese delle Meraviglie”, ed infine perché la vera passione di Francesca sono... i lagomorfi erbivori! Siamo sull’Altopiano della Vigolana a quasi 700 metri di altitudine, nella piccola comunità di Bosentino, e questo agritur è la creatura di Francesca Eccher che, reduce dagli studi universitari presso la Facoltà di Agraria, ma troppo desiderosa di rivivere i cicli delle stagioni, a stretto contatto con la natura, ha deciso di ritornare nell’orto di nonna Edda e di mettere in pratica quanto studiato, unendo così conoscenze e tradizione. Abbandonando una carriera tra laboratori e provette si mette in cerca di un’attività redditizia, che possa essere avviata nel minor tempo possibile e che sia gestibile da poche persone; il lavoro agricolo richiede grossi macchinari, esperienza, grandi superfici coltivabili, al che, davanti alla scelta di cosa allevare o cosa coltivare, trova una soluzione originale, e che ben si sposa con suoi studi accademici, nell’elicicoltura: la produzione di creme e cosmetici derivati dall’allevamento delle lumache. Oggi, alla vista incantevole del lago di Caldonazzo, in azienda si coltivano anche piante officinali, spontanee ed aromatiche da trasformare in tisane e preparati gastronomici, ma la vera eccellenza dell’azienda rimane sempre la crema viso antirughe direttamente prodotta dalla preziosa bava di lumaca!

**All’Agritur “Maso Pra Cavai”** gli ospiti attesi per il 9 e 10 novembre impareranno a realizzare con le proprie mani un dolcissimo miele alle noci. L'agriturismo sorge nelle valli Giudicarie, nel cuore del Bleggio Superiore, non lontano da Ponte Arche e dalle rinomate terme di Comano. Storicamente l’azienda si occupava di agricoltura e zootecnia, oltre alla speciale coltivazione di ortaggi e frutta, ma più recentemente la produzione si è concentrata sulle famose noci del Bleggio, prodotto inscindibilmente legato al territorio in cui l’azienda sorge. Ideali per preparare dolci e olii, dalle caratteristiche organolettiche uniche, le noci del Bleggio rappresentano un prodotto prezioso, oltretutto riscoperto solo da alcuni decenni dopo un periodo, in particolare negli anni Settanta, che le aveva viste quasi sparire per via del progressivo abbandono dei terreni, causato dalla meccanizzazione delle pratiche agricole. Oggi, come un tempo, per produrre anche una sola noce, c’è dietro un lungo lavoro contadino, per lo più manuale. E’ stato proprio Rodolfo Brochetti, il capostipite della famiglia proprietaria del Maso Pra Cavai che, insieme ad una decina di altri avventurosi produttori, ha ridato vita alla varietà bleggiana, più piccola e più cara, e quindi meno richiesta di altre sul mercato. Nel 2008 grazie a lui, è nata quasi per gioco la “Confraternita della Noce del Bleggio”, che ben presto si è rivelata uno strumento fondamentale per la tutela del prodotto. Nel 2016 è stato, quindi, realizzato un semenzaio per la produzione di piante porta innesti e, da allora, con tante nuove piante di noce messe a dimora, la varietà bleggiana ha conquistato numerosi riconoscimenti a livello nazionale, culminati con la nomina di prima noce in Italia Presidio Slow Food. Dall’inconfondibile gusto dolce, speziato e molto aromatico, oggi la Noce del Bleggio è anche protagonista, ogni anno in novembre, di una festa contadina celebrata in suo onore, e le è persino stato dedicato un percorso, il “Sentiero della Noce”, che lungo stradine poderali tra i campi del Bleggio, attraversa i noceti e tutte le aziende produttrici.

Scopri tutti gli appuntamenti [**qui**](https://www.visittrentino.info/it/trentino-in-barattolo)

Trento, luglio 2019