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

**Si potranno scoprire i prodotti locali attraverso esperienze da vivere nei weekend dell’autunno in alcune aziende agrituristiche e dedicate ad un particolare prodotto, dallo sciroppo di fiori al sale alle erbe spontanee. Con il progetto di Trentino Marketing, in collaborazione con l'Associazione Agriturismo Trentino e le Strade del vino e dei sapori.**

Dalla raccolta diretta in campo, alla creazione delle conserve, le materie prime prodotte in Trentino 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, ma si sperimenteranno anche i processi di conservazione guidati da mani esperte.

Tante sono le opportunità, ciascuna legata alle tradizioni tramandate dai diversi agritur, e secondo le produzioni di ognuno di questi: si va dallo sciroppo di rose alle composte di fragole e sambuco, fino alla salsa di erbe spontanee. Ben dodici appuntamenti nei fine settimana di primavera, a partire dalla fine di maggio: per scoprirli tutti basta consultare il programma completo dell’iniziativa alla [pagina dedicata](https://www.visittrentino.info/it/articoli/gusto/trentino-in-un-barattolo), qui di seguito alcune anticipazioni.

Presso l’agritur **“Solasna”** a San Giacomo di Caldes, il 16 e 17 maggio si scopriranno i segreti dello sciroppo di fiori. **S. Giacomo di Caldes**, in Val di Sole, è posto su un terrrazzo soleggiato e seminascosto nel verde, a circa ottocento metri di quota, e la **leggenda** narra che nel medioevo gli abitanti del paese, a causa di una **tremenda epidemia** di peste, furono uccisi o dovettero fuggire. Al che San Giacomo si svuotò e vi rimase “**sol n’asena**”, solo un’asina: da lì a poco, storpiando l’espressione dialettale, il paese fu ribattezzato in Solasna, in onore dell’**unica creatura rimasta**! Anche all’agritur ce ne è uno, di nome Galileo, che è diventato anche la mascotte ed il protagonista del logo dell’azienda. Oltre a lui, intorno alla casa duecentesca sede dell’agritur, si trovano molti altri animali di allevamento per le attività di Fattoria didattica, oltre ai campi per la produzione di uva, mele, ortaggi e frutta. E non manca l’orto con le erbe spontanee, officinali ed aromatiche.

Nel fine settimana del 30-31 maggio, presso il **“Maso San Bartolomeo”** di **Romeno** si produrrà tutti insieme la composta di mela e rabarbaro. In tempi lontani, dopo essere stato un importante insediamento romano, il maso divenne sede di “Gastaldia” dei Principi Vescovi di Trento, e ancora in seguito anche ospizio per viandanti; oggi come allora, adagiato ai piedi del dolce declivio del “dos dela Palustela”, una delle tante colline moreniche che caratterizzano l’ameno pianeggiante altipiano dell’Alta Val di Non. Accanto al maso, l’antica chiesetta dedicata a San Bartolomeo, già tempio romanico, è un piccolo gioiello affrescato incastonato nel verde dei prati e la sua presenza è testimone della lunga storia e delle leggende qui ambientate. Inserito lungo il percorso della “Via Romanica delle Alpi”, che collega i principali siti romanici delle vallate alpine, dalla Valle di Non all’Engadina attraversando la Valle dell’Adige e la Val Venosta. Il maso, recentemente restaurato con cura, mantiene ancora oggi inalterato il suo fascino di ospitalità rurale. Seguendo la vocazione agricola della valle, l’azienda è tipicamente orientata alla frutticoltura e in particolare è dedita alla coltivazione e produzione delle mele Golden della Valle di Non.

All’agritur **“Dalaip dei Pape” di Fiera di Primiero** gli ospiti attesi nei giorni 13 e 14 giugno impareranno a produrre con le proprie mani lo sciroppo di sambuco. L’Agritur nasce dall’esperienza e dalla storia della famiglia Scalet, in particolare da Giampietro e Luciana.  
Quest’ultima si dedica con amore e passione, lo stesso con cui ha allevato i 4 figli, alla preparazione dei migliori piatti tipici della valle usando i frutti della propria terra. Giampietro, invece, è una delle Guide Alpina di San Martino che ha partecipato nel ’76 alla spedizione sul Dhaulagiri ed oggi offre tutta la sua esperienza per camminate, arrampicate e nello sci per una fantastica vacanza. Dall’antico maso, immerso a 1.200 m s.l.m. nei verdi prati ai margini del Parco Naturale di Paneveggio Pale di S. Martino, si gode di totale relax a stretto contatto con la natura. Il maso stesso oggi è gestito secondo un disciplinare green a basso impatto, con l’eliminazione delle monodosi in cucina, utilizzando rubinetti a sensori per diminuire l’uso dell’acqua, e con un edificio ad alta efficienza energetica e pannelli solari e fotovoltaici che forniscono il 50% del fabbisogno giornaliero. Per chi raggiunge il maso con un auto elettrica, c’è anche una postazione di ricarica autovetture.

Scopri tutti gli appuntamenti **qui**

Trento, febbraio 2020