**Nei Parchi e nelle Riserve tante proposte in compagnia degli esperti**

**PASSEGGIANDO SULLA TAVOLOZZA DELLA NATURA**

**A Primavera il risveglio della natura è completo e riguarda animali e specie vegetali. In questo periodo si può assistere in diretta nei boschi e nelle praterie in quota alla ripresa dei cicli naturali grazie ad una serie di escursioni guidate dedicate all’osservazione degli animali e delle fioriture, alla raccolta delle erbe spontanee**

In Trentino la primavera è il racconto della natura che si sveglia. Un racconto che cambia, territorio per territorio, settimana dopo settimana. Condizionati dal clima, dall’altitudine, dalla vicinanza di laghi e fiumi, dalle caratteristiche dei terreni e delle colture, fiori, animali e piante ripercorrono il loro instancabile rito della rinascita e ci regalano momenti di antica bellezza e pura energia vitale. Un'autentica esplosione di colori, quella che in poche settimane vivacizza il paesaggio delle valli, per trasferirsi man mano che si procede verso l'estate alle fasce montane più alte, fino alle praterie in quota. Camminare o pedalare nelle valli trentine diventa un piacere per gli occhi e anche per il fisico, respirando profumi intensi, circondati dai giochi cromatici che alternano le più diverse tonalità, ora tenui ora accese: spruzzate di giallo, di blu, tocchi delicati di rosso, tappeti di bianco. Protagoniste di questo colorato risveglio sono migliaia di specie floreali che spuntano spontaneamente nei prati e nei pascoli alpini a tutte le quote. Ad aprire quello che è un vero e proprio "**calendario delle fioriture**" sono le piante da frutto nel fondovalle e sulle fasce collinari fino ai 500 m. Meleti e ciliegi creano un effetto scenografico davvero spettacolare per estensione. Nei mesi successivi vengono interessate zone più in quota, ognuna con proprie specie tipiche, dalla *Margherita* al *Ranuncolo*, alle *Orchidee selvatiche*. Il quadro si completa tra giugno e luglio quando le fioriture interessano i pascoli sopra i 1500 metri che si ricoprono di tappeti di fiori particolarmente appariscenti come il *Botton d’oro*, il *Rododendro*, la profumata *Negritella* e la *Genziana*. Molte di queste specie floreali sono rare - alcune rarissime - e per questo sono inserite fra quelle **protette** e non vanno assolutamente raccolte. Una natura che in tutte le sue forme di vita si risveglia anche nei **Parchi naturali e nella Rete delle Riserve del Trentino**, dove non mancano le attività organizzate per l'osservazione di animali, fiori ed erbe spontanee accompagnati da **esperti faunistici e botanici**.

**Dai Parchi naturali alla Rete delle riserve le proposte sul risveglio della natura**

Tra aprile e giugno, nei Parchi naturali e nella Rete delle Riserve del Trentino, che rappresentano circa il 30 per cento dell'intero territorio, porte aperte a chi vuole vivere weekend di esperienze sorprendenti nel momento in cui la natura è in pieno risveglio.

**"Andar per erbe in Val Lomasona"**, un’oasi verde alle propaggini dell’altopiano del Lomaso, è la prima proposta in programma il fine settimana del 23-24 maggio. Si tratta di un’esperienza a tutto tondo, a partire dall’ospitalità con trattamento di mezza pensione presso “Maso Pertener”, degustando i prodotti primaverili del maso, si potrà quindi partecipare a un’escursione in compagnia di un esperto botanico. Si imparerà a conoscere e raccogliere le erbe commestibili in una delle riserve naturali più preziose del Trentino, all’interno del Parco Fluviale della Sarca, tra prati, boschi, aree umide e aree coltivate che ne fanno un ambiente vivace, adatto a piacevoli e rilassanti passeggiate immerse nel silenzio (su prenotazione, a persona euro 110).

Una seconda iniziativa, il weekend del 6 e 7 giugno è in programma sul Monte Baldo: **”Lo spettacolo delle fioriture sul monte baldo”.** Si attraverseràil territorio del Parco Naturale Locale del Monte Baldo, conosciuto dagli studiosi di tutta Europa per la sua straordinaria biodiversità, con un’escursione guidata da un esperto botanico del Museo Civico di Rovereto. Anche in questo caso si potrà godere del confortevole “campo base” offerto dalla Malga Mortigola e della sua cucina, degustando i prodotti della malga a partire dall’assaggio di quelli di stagione (su prenotazione, a persona euro 90).

Un’ultima iniziativa ha per teatro le Alpi di Ledro e il Rifugio Nino Pernici della SAT dal 13 al 14 giugno: si tratta di un workshop per appassionati fotografi dedicato alla **“macrofotografia alpina”,** a cura di Fabio Ghisu, un’occasione per catturare con un click rare orchidee, altri fiori alpini e farfalle. In collaborazione con la Rete di Riserve Alpi Ledrensi, su prenotazione al costo di 200 euro a persona.

Per tutte queste proposte informazioni e prenotazioni [**www.ambientetrentino.it**](http://www.ambientetrentino.it/)

Proprio sul tema delle fioriture, a Rovereto al Museo Civico a Palazzo Parolari, **fino al 23 agosto 2020** si può anche visitare la mostra **Ci vuole un fiore**. **La flora del Trentino: ieri, oggi e domani**. Si tratta di uno spettacolare tour virtuale del Trentino alla scoperta dei principali ecosistemi vegetali dalla città alle vette dolomitiche, per porre l’attenzione su specie rare e protette, sensibilizzare il pubblico su temi quali la perdita di biodiversità, l’alterazione degli habitat e l’uso scorretto del suolo, nonché le invasioni di specie aliene conseguenza di fenomeni come globalizzazione e cambiamenti climatici. [www.fondazionemcr.it](http://www.fondazionemcr.it)

La fioritura dei meli in Valle di Non, a fine aprile, è un momento irripetibile per andare alla scoperta di questa valle, ricca di borghi storici e di singolari ambienti naturali. La maggior parte di queste destinazioni si può raggiungere grazie ai numerosi percorsi escursionistici e ciclopedonali, che –per lo più- si sviluppano proprio attraverso le distese dei meleti in fiore. Momento clou è il fine settimana del 18 e 19 aprile, con l’evento “**Fiorinda”**,organizzato dalla Strada della Melapresso Mollaro di Predaia, colorata vetrina dedicata al mondo dei fiori e delle fioriture dei meli, con laboratori, visite guidate, passeggiate, stand enogastronomici e live performances, tutto ovviamente a tema…perché “per fare tutto ci vuole un fiore!”.

**Quel mazzolin di erbe che vien dalla montagna**

Il tarassaco che illumina i prati e che qui si chiama “dente di cane”, le piccole foglie rigate della parietaria che hanno il profumo del basilico, le infiorescenze minuscole e bianche dell’aglio orsino e gli esili steli dell’acetosella: ad un occhio inconsapevole possono sembrare solo erbacce ma moltissime erbe spontanee che ricrescono nei prati e nei boschi a primavera possono diventare ingredienti di piatti casalinghi e persino cosmetici naturali. Anche il bosco sembrerà simile ad un orto e “foraging” non sarà più una parola misteriosa: ci sono secoli di conoscenze antiche dietro le proprietà curative o calmanti del fieno oppure le qualità dei petali dei fiori, che custodiscono invece olii essenziali profumati e terapeutici.

In **Val di Rabbi** dal 25 aprile al 3 maggio un intero festival sarà dedicato al tarassaco, localmente detto zicoria: il **Zicoria FestiVal di Sole** sarà un'occasione per riscoprire rimedi e sapori tipici dell'arco alpino. Oltre al buon cibo, molte le attività in programma: laboratori didattici, trekking botanici ed uscite in e-bike.

Organizzata, invece, dalla Strada dei Formaggi delle Dolomiti, **il 25 e il 26 aprile** **“Primavera in Val Canali”** permette di vivere due giornate insieme agli allevatori di Primiero in questa splendida valle dolomitica, uno dei luoghi più suggestivi del Parco di Paneveggio Pale di San Martino. Qui si custodiscono e crescono le greggi di pecore e capre, mandrie di vacche e vitelli, gli asini usati per il trekking ed i cavalli da tiro. Un'occasione per vedere da vicino e conoscere tutti questi animali, ma anche per scoprire attività artigianali e prodotti legati alla filiera della lana e del latte, attraverso dimostrazioni e specifici laboratori, finanche scorrazzare a bordo di carrozze trainate da cavalli norici e avelignesi.

A San Martino di Castrozza in Primiero, per tre weekend di fila a partire dal quello del ponte 30 maggio/2 giugno, **Andar per Erbe** propone passeggiate guidate con pranzi fioriti, laboratori che rendono omaggio alla primavera, ed i prodotti locali che incontrano la freschezza della fioritura in piatti e merende a tema. Sempre dalla Strada dei Formaggi delle Dolomiti, dal 21 al 28 giugno in Val di Fiemme **Fiori, Erbe e Sapori** festeggia l'inizio dell'estate, con una settimana all'insegna delle erbe e dei fiori in uno dei luoghi più verdi del Trentino, da scoprire ed assaporare dal prato al piatto, tra escursioni in compagnia di esperti, corsi di cucina, aperitivi fioriti e ricette sfiziose da sperimentare nei ristoranti ed agritur della valle.

**Brindiamo alla primavera!**

I vini sono una delle espressioni più autentiche del Trentino perché trasferiscono in un bicchiere gran parte dell’identità di questa terra di montagna. Dentro c‘è il lavoro, la passione, l’amore e il rispetto per la terra e per le tradizioni tramandati da generazioni di vignaioli. Per questo visitare le loro cantine, passeggiare con loro nei vigneti o tra le file allineate di barrique, coronando il tutto con un brindisi, è un'esperienza che chi trascorre una vacanza in Trentino non può mancare.

**DiVinNosiola** è ormai l'evento di punta della Valle dei Laghi, una kermesse enogastronomica dedicata al patrimonio culturale e naturale della valle, caratterizzata da una serie di appuntamenti unici ed esclusivi per celebrare cultura, tradizioni e luoghi da cui nascono le eccellenze enologiche del Trentino. Trekking, degustazioni, mostre, spettacoli, legati tra loro da un unico filo conduttore, la kermesse si svolgerà dal 4 al 26 aprile 2020 a Trento e in diverse località della Valle dei Laghi, quale espressione diretta delle radici del territorio. Il fulcro della manifestazione è sempre la **Mostra di DiVinNosiola**, dedicata al prestigioso vitigno autoctono della Valle dei Laghi, il vino Nosiola Trentino, e ai suoi derivati: il Trentino D.O.C. Vino Santo, le grappe di Nosiola e di vinaccia di Trentino D.O.C. Vino Santo. Palazzo Roccabruna, splendida location che ospita l'Enoteca provinciale dei prodotti trentini, sarà la sede della Mostra anche per il 2020. Dal 2 al 13 aprile la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino organizza **A Tutto Nosiola**, un'iniziativa caratterizzata da degustazioni, menù abbinati al Vino Nosiola, aperitivi e varie iniziative in cantine, ristoranti e tante altre suggestive location del Trentino. Verrà proposto anche un trekking lungo il Sentiero della Nosiola, in collaborazione con l'Ecomuseo della Valle dei Laghi, e con un'escursione guidata tra le bellezze naturali della valle.

**“**[**Gemme di gusto**](http://www.tastetrentino.it/gemmedigusto)**”,** i primi due fine settimana di maggio, propone un insieme di esperienze e sapori che raccontano gli incanti enogastronomici del Trentino attraverso il risveglio della natura. Un susseguirsi di iniziative all’aria aperta tra vigneti, uliveti, boschi e prati in fiore arricchite da deliziose degustazioni di vini e cibi d’eccellenza. Passeggiate, escursioni, visite guidate d’arte e cultura, proposte da vivere alla giornata o, per i più appassionati, in un weekend lungo il territorio della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, passando dalla Valle di Cembra al Lago di Garda, dalla Piana Rotaliana alla Vallagarina, dalla Valsugana alle Giudicarie, senza dimenticare la città di Trento.

Per finire, l’immancabile **“**[**Cantine Aperte**](http://www.tastetrentino.it/cantineaperte)**”**, il celebre evento nazionale promosso dal circuito del “Movimento Turismo del Vino” - sezione Trentino-Alto Adige, ed in programma tradizionalmente nell’ultimo fine settimana di maggio, che arriva anche in Trentino nei giorni 30 - 31 maggio.

**“Cerevisia malorum divina medicina” (Paracelso)**

La birra, nella sua denominazione in lingua latina, proposta come rimedio divino: una bevanda dalla storia millenaria diventata negli ultimi vent’anni fenomeno di nicchia, giovane e trendy, e già ben radicato anche tra le nostre montagne. Nel solco di una tradizione contadina, che spesso incorpora nel mastro birraio anche il ruolo di capo famiglia, di produttore e di oste. Dalla riscoperta dei tradizionali metodi di produzione artigianale, alla cura e alla scelta delle materie prime, il panorama brassicolo trentino regala la possibilità di viaggiare in un sottobosco di produzioni di nicchia, realtà in cui convivono l’attenzione alle origini con l’entusiasmo dei protagonisti. Storie che si svelano attraverso la personalità e il gusto che ogni birraio conferisce ai prodotti della sua arte, in un mix di energia, passione e tradizione sempre più sofisticato. Scordiamoci del classico abbinamento “pizza-e-birra”, e ripensiamo la birra come una bevanda moderna ma mai banale, giovane versatile e innovativa, nell’aroma e nel gusto. Per conoscere i birrifici artigianali trentini appuntamento a **"Cerevisia"**, il festival delle birre artigianali, ormai divenuto uno degli appuntamenti più attesi per gli amanti delle "Bionde" in Trentino, e che anche quest’anno si terrà a fine maggio a Fondo, in alta Val di Non. Il festival metterà in mostra tutte le etichette brassicole trentine; il programma prevede anche incontri, degustazioni, tavole rotonde e laboratori per conoscere al meglio la birra e il suo mondo.

Ulteriori approfondimenti [**qui**](https://www.visittrentino.info/it/articoli/gusto/eventi-gastronomici-di-primavera)e[**qui**](https://www.visittrentino.info/it/articoli/gusto/feste-primavera-trentino)

Trento, gennaio 2020