**L’esperienza dei sapori tradizionali a contatto con la natura**

**PICNIC SUI PRATI VISTA DOLOMITI**

**Con un cestino di fragranti prodotti del territorio si può allestire un picnic tutto trentino per un pranzo o una insolita merenda sui prati di montagna**

I recenti avvenimenti hanno imposto nuovi modi di praticare il turismo ed in Trentino, con le sue verdi valli di montagna, uno particolare torna di moda: il picnic. Qualche uovo, del formaggio di malga, una luganega, marmellate, pane fresco e buon vino: quanti saperi, bontà e tradizioni, stanno dentro un cestino da picnic. C’è voglia di superare le fatiche del distanziamento ed un bel prato di montagna è il modo migliore per rilassare i sensi: basta un cestino con i migliori prodotti locali per immergersi nella natura. Magari al termine di una gita per i borghi di fondo valle o di una tranquilla camminata per stimolare l’appetito, non c’è niente di meglio che un picnic sui prati insieme ai propri cari.

E quest’anno le proposte non mancano …

**#CheeseNic** è la merenda a base dei formaggi prodotti nelle malghe del **Primiero** e del Vanoi: si prenota al telefono oppure online e gli operatori di agritur e malghe della zona, oltre ai tanti rifugi in quota di San Martino di Castrozza e Passo Rolle, danno la possibilità di acquistare il cestino, scegliendo tra i formaggi del Caseificio di Primiero o la carne Fumada di Siròr, le birre artigianali e le tisane alle erbe di montagna. Finita l'escursione lungo uno dei tanti sentieri panoramici all’ombra delle Pale, basta ritirare il cestino e nei prati, alla giusta distanza, si fa merenda, senza alcuno assembramento.

Sempre la “Strada dei Formaggi delle Dolomiti” propone in Primiero nei fine settimana d’estate l'indimenticabile esperienza di **Albe in Malga,** per vivere una giornata da malgari e scoprire tutti i segreti della vita in malga, a partire dalle prime ore del giorno. Per chi si lascia intimorire dall'idea di un'alzataccia mattutina, c'è anche la versione serale, **Tramonti in Alpeggio:** l’occasione per dare da bere ai vitellini, raccogliere le uova, imparare a fare il formaggio e respirare nella natura con una bella passeggiata sul calar del sole, per un pieno di serenità.

Le eleganti soste delle nobildonne asburgiche e mitteleuropee sui prati attorno a **Madonna di Campiglio**, ritratte nelle cartoline bianconero di fine ‘800, riprenderanno vita, da luglio a settembre, negli appuntamenti con le **“Colazioni sull’erba”**. Nelle più suggestive e solitarie radure della valle Rendena, costantemente al cospetto delle panoramiche alte cime del Brenta, si consumerà un goloso picnic a base di prodotti “a km zero”, con i formaggi dei malgari, il miele prodotto sui fiori del Parco Adamello-Brenta, il pane fresco dei panifici della Val Rendena, le confetture ai frutti di bosco di montagna. Per i più esigenti ed affamati, tutti i rifugi della valle hanno pronti degli zainetti **Pick & Eat**, con tante prelibatezze già pronte per essere gustate immersi nella natura.

Anche in **Val di Non** è possibile organizzare facilmente un picnic in libertà. **"Una coperta sul prato"** coinvolge vari ristoratori della valle, di modo che ognuno proponga un proprio menù da picnic, su prenotazione, in un cestino da viaggio con prodotti cibi e bevande, fornendo anche l’indispensabile coperta da stendere su uno dei verdissimi e suggestivi prati della valle.

Dal 27 giugno 2020 il desiderio di spazi liberi all’aperto incontrerà la fervida immaginazione del parco **RespirArt** in **Val di Fiemme,** con l’ideazione dei **“Pic-Nic ad Arte”**. Fra opere d’arte e le 27 installazioni permanenti, si potrà sostare seduti sulle nuove panchine artistiche progettate da Marco Nones, realizzate assemblando tavole e sezioni di cirmoli, della Magnifica Comunità di Fiemme, schiantati al suolo dalla tempesta Vaia del 2018. Per soddisfare invece l’appetito, ci saranno i cestini preparati dai rifugi della zona, lo Chalet Caserina ed il Rifugio Monte Agnello, ispirati ai grandi artisti italiani, da “Caravaggio” con tacos di polenta alla carne, raviolo di patate, insalata di canederlo e torta RespirArt, al “Fontana” con tramezzini e tagliata di frutta, fino al cestino “Arcimboldo” dedicato ai vegetariani. Il parco artistico, infine, accompagnerà gli ospiti durante le merende, ospitando curiosi “Concerti per sole mucche“.

Per chi desidera stendere il proprio plaid da picnic su una spiaggetta a bordo lago, **“Pic Nic Chic”** invita a farlo sulle sponde del **lago di Ledro**, caratterizzato da numerose opportunità di sosta lungo il perimetro, raggiungibili con pedalò, barche a remi o a vela, windsurf, SUP (disponibili anche a noleggio), oppure a piedi o in mountain-bike, seguendo il percorso ciclopedonale di 10km che circoscrive il lago. I cestini da picnic potranno essere prenotati in anticipo, pronti a scelta anche per vegetariani, e conterranno sempre prodotti del territorio ledrense; per le coppie in “vacanza romantica” sarà anche possibile godere la sosta merenda in mezzo al lago, durante una suggestiva gita in barca a remi.

Picnic in Trentino anche sui prati di città, per gli amanti delle passeggiate culturali: **PicMart** nasce da un’idea di Alfio Ghezzi, il vulcanico cuoco trentino che dal 2 giugno riapre la cucina del “Senso - Alfio Ghezzi” il ristorante del **MART** di **Rovereto**. Accomodati sul grande prato che affianca i padiglioni espositivi del polo museale roveretano, si potranno gustare i piatti della migliore tradizione italiana: dalla panzanella all’insalata di riso, dal vitello tonnato alle crostate di frutta, lasciandosi infine coccolare anche da qualche prelibatezza preparata "in proprio", per sentirsi chef per un giorno. Da una mirabile intuizione è nata, infatti,**GrillNic**, una singolare ministufa realizzata dall’azienda fiemmese Rizzoli Cucine, che una volta trasferita sul prato permetterà a chiunque, in meno di 5 minuti, di cimentarsi in una singolare performance culinaria, preparando alla griglia spiedini a base di carne, oppure varianti vegetariane come le proposte alla griglia in stile giapponese (yakitori).

**Trentino in un Barattolo**

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. 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 undici appuntamenti nei fine settimana estivi, dall’inizio di luglio alla fine di settembre: 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.

All’agritur **“Dalaip dei Pape” di Fiera di Primiero** gli ospiti attesi nei giorni dei due fine settimana dell’11 e 12 luglio e del 5 e 6 settembre, impareranno a produrre con le proprie mani lo sciroppo di sambuco e menta ed il dado vegetale. L’Agritur nasce dall’esperienza di Giampietro e Luciana Scalet, ed è lei che dedica con amore e passione 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.

Nel fine settimana del 19-20 settembre, presso il **“Maso San Bartolomeo”** di **Romeno** si produrrà 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.

**Delivery Hub Trentino**

Quest’estate in Trentino dovrete pensare solo a dedicarvi alle vostre attività preferite, a organizzare visite e passeggiate, ma soprattutto a rilassarvi, in attesa che qualcuno vi porti a casa i prodotti e i piatti gustosi che avrete ordinato. Cercate le informazioni su <visittrentino.info/delivery>, poi cliccate sul box dedicato al territorio che vi interessa per scoprire tutti i ristoranti, le pizzerie ma anche i bar, le gelaterie, le rosticcerie o le botteghe, le macellerie, i fruttivendoli, le enoteche e tanti altri ancora che possono consegnare il vostro menu preferito direttamente a domicilio.

Trento, giugno 2020