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

**Si potranno scoprire i prodotti locali attraverso esperienze nei weekend autunnali in tante aziende agrituristiche 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 dalla confettura di mirtilli al pesto di cavolo nero, dalle tisane alla farina da polenta. Ben 9 appuntamenti nei fine settimana di autunno, a partire dall’inizio di settembre e fino al mese di novembre. Per scoprirli basta consultare il programma alla [pagina dedicata](https://www.visittrentino.info/it/articoli/gusto/trentino-in-un-barattolo), qui di seguito alcune anticipazioni.

Nel cuore delle Dolomiti di **Fassa** dall’anima ladina, si trova l’agriturismo **Ciasa Do' Parè**, su un poggio da cui domina e sovrasta la vallata. Stalla, arnie, sala di stagionatura, una cucina genuina e attenta al territorio sono ciò che contraddistingue questa azienda agricola. La produzione a km zero di verdure nel prezioso orto biologico si combina ovviamente con quella dei formaggi, autentico pezzo forte della tradizione enogastronomica fassana, da gustare in abbinamento a sfiziose salse e mostarde. Proprio su questo felice sposalizio si basa la proposta dell’agritur per il weekend del **19-20** **settembre**, con la raccolta delle cipolle nell’orto che, unite alle mele trentine, saranno l’ingrediente principale di una particolare salsa mostarda, capace di esaltare ancor più il gusto del tipico formaggio locale a latte crudo. Non solo vita al maso nel fine settimana, ovviamente: Moena si può raggiungere anche a piedi, passando per la caratteristica frazione di Somèda con la sua suggestiva chiesetta, oppure facendo tappa all’Agritur El Mas, una delle cinque aziende produttrici del celebre Puzzone di Moena DOP.

All’agritur **“Dalaip dei Pape” di Fiera di Primiero** gli ospiti attesi nei giorni **26 e 27 settembre** impareranno a produrre con le proprie mani il dado vegetale. 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 Alpine 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. 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.

Realizzato secondo le più recenti tecniche di bioedilizia, l’**Agriturismo Locanda de l’Arguta** dista pochi km dalla città di **Trento** edha preso il suo nome dalla particolare varietà di kiwi coltivato nell’azienda, il Kiwi Arguta. Dal momento della sua raccolta in poi, verso la fine di ottobre, questo frutto dalle riconosciute proprietà multivitaminiche può essere apprezzato in vari modi, fresco oppure trasformato in cucina, e si presta a ricavarne una dolcissima confettura. Nel fine settimana **dal** **9 all’11 di ottobre** si potrà imparare a produrla fianco a fianco a Sabrina e Alessandro Nicolli, incominciando con una visita attraverso gli orti e le piantagioni, per vedere da vicino dove crescono i kiwi arguta, e poi, dopo la raccolta diretta, spostandosi tutti insieme in cucina per seguire le varie fasi della trasformazione. Punto forte della Locanda è ovviamente la sua posizione strategicamente prossima alla città di Trento ed alla valle dell’Adige, con innumerevoli spunti per trascorrere il weekend tra visite culturali, come la città romana sotto Piazza Cesare Battisti, il Museo Storico Le Gallerie di Piedicastello, il MuSe (quartiere Le Albere), il Castello del Buonconsiglio.

Presso l’agritur **“Solasna”** in **Val di Sole**, il **17 e 18 ottobre** si scopriranno i segreti della confettura di strudel di mele. Ci troviamo a **S. Giacomo di Caldes**, su un terrazzo soleggiato e seminascosto nel verde, a circa ottocento metri di quota, e la **leggenda** narra che qui, 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.

Scopri tutti gli appuntamenti **qui**

Trento, agosto 2020