**I formaggi di malga, la polenta, le castagne, le mele, l’olio d’oliva   
TRENTINO, UN FESTIVAL DI SAPORI A TUTTE LE QUOTE**

**Ogni stagione ha il proprio fascino: l’autunno, ad esempio, ha i colori accesi della natura che muta e anche il gusto di tanti prodotti della terra tutti da provare.**

Il modo migliore per farlo è sfogliare il ricco calendario di appuntamenti che da settembre a novembre riempiono di vita le piazze di città e borghi, fra palazzi e campi. A farla da padrone nelle feste sono i prodotti di stagione e le eccellenze enogastronomiche di un territorio che di anno in anno rinnova il suo legame con la terra e con la natura.

**Tempo di “Desmontegade” e di feste dei formaggi di malga**

Con l’approssimarsi dell’autunno mucche, capre e pecore, annunciate dal festoso risuonare dei grossi campanacci, rientrano dagli alpeggi in quota. Il ritorno di mandrie e greggi viene celebrato in ogni valle con le “desmontegade”, un momento di ringraziamento, ma soprattutto un’occasione di festa per deliziare il palato con i prodotti caseari del territorio. Maggiori informazioni sugli appuntamenti [**QUI**](https://www.visittrentino.info/it/articoli/gusto/desmontegade-del-trentino)

E sono numerosi anche gli appuntamenti dell’autunno che celebrano i formaggi trentini. Settembre è il mese dell’appuntamento con il formaggio simbolo della Val di Sole, il Casolèt, al quale è dedicato il **CheesFestiValdiSole** in programma fino al 25 settembre con eventi e appuntamenti dedicati alla cultura dell'alpeggio e alla sua tradizione gastronomica Non mancano le visite guidate alle malghe e ai caseifici, fiere e feste dell’agricoltura, l’appuntamento con Latte in Festa in Val di Rabbi, le degustazioni, i menù a tema proposti dai ristoranti della valle e gli show cooking.

In Primiero il 22 settembre sarà il **Dì del formai**. A Palazzo Scopoli a Tonadico, ai piedi delle Pale di San Martino, dalle ore 16.00 è in programma una serata dedicata al mondo dei formaggi di valle. Un’esperienza immersiva che racconta di latte e burro, profuma di fieno e sa di buono, per grandi e piccini con degustazioni à la carte. In **Valsugana**, a Levico Terme, fino al 30 settembre ogni sabato pomeriggio (dalle 17.30) presso il “Ponte dei Sapori” è possibile scoprire e degustare i formaggi tipici di ogni valle del Trentino. Info e prenotazioni: 347 9397232.

L’11 e 12 novembre a Rallo in Val di Non, torna l’appuntamento con **Formai dal Mont**, rassegna dei formaggi di malga della Val di Non, della Val di Sole e dell'Altopiano della Paganella, occasione per assaggiare i migliori prodotti ottenuti con il latte di malga: formaggi freschi, stagionati, vaccini e caprini. Maggiori informazioni sui Festival del formaggio [**QUI**](https://www.visittrentino.info/it/articoli/gusto/formaggi-trentini-in-festa)

**Le feste della polenta**

Ultimo appuntamento, il 14 settembre all’Antica Vetreria di Carisolo in Val Rendena, con **Polenterchef**. È l’unico evento in cui, assistiti da esperti polenteri, i partecipanti “trisano” la polenta con le proprie mani! Impugnando la trisa, il grosso mestolo di legno che si usa per rimestare la polenta quando ribolle nel paiolo di rame sul fuoco vivo.   
Informazioni. [www.campigliodolomiti.it/it/esperienze/polenterchef](http://www.campigliodolomiti.it/it/esperienze/polenterchef)

Fino al 19 settembre, al rifugio Tognola sopra San Martino di Castrozza dalle 12.30 si svolgono ogni martedì le **Polentata in Alta Quota**. Quassù il profumo dell’aria di montagna, la spettacolare vista sulle Pale di San Martino e, soprattutto, il piatto tipico per eccellenza, ovvero Polenta di Storo con salsiccia, Toséla e funghi o in alternativa con gulasch o marinata di cervo non ha rivali. Info e prenotazioni obbligatorie: Tel. 0439-68026 | Cel. 349-0038400

L’evento più atteso dedicato a questo piatto tipico rimane il **Festival della polenta di Storo**, l’1 e il 2 ottobre: una vera e propria sfida all’ultima trisa tra i polenteri della Valle del Chiese. Nel centro storico della località della valle del Chiese le protagoniste saranno: la Polenta carbonera, molto ricca e saporita; la Polenta di patate, semplice e sobria; la Polenta macafana, un piatto unico “povero” ma allo stesso tempo molto ricco; la Polenta “cucia”, cucinata con burro di malga e formaggio di monte. Informazioni: [www.campigliodolomiti.it/it/eventi/festival-della-polenta](http://www.campigliodolomiti.it/it/eventi/festival-della-polenta)

**Le feste della castagna: passeggiate tra castagneti secolari, degustazioni e laboratori**

Quello delle caldarroste è un profumo inconfondibile che ci accompagna nel corso dell’autunno, la stagione giusta per gustarle, appena raccolte e sgusciate ai piedi di castagni spesso vecchi di secoli, autentici “patriarchi” dei boschi di media montagna. Anche a questo frutto simbolo dell’autunno in montagna vengono dedicate sagre e eventi gastronomici dove, oltre alle castagne, si possono assaggiare i molti derivati, come miele, dolci e farina, fra piazze e portici addobbati a festa. E tutt’intorno ai borghi che ospitano le sagre, passeggiate tra storici castagneti per immergersi nei colori dell’autunno. Tutte le informazioni sulle feste della castagna in Trentino [**QUI**](https://www.visittrentino.info/it/articoli/gusto/feste-della-castagna-in-trentino)

**Frantoi apertI**

Attorno alla sponda trentina del Lago di Garda, in autunno, ha inizio una seconda vendemmia, quella delle olive, dalle quali viene prodotto il pregiatissimo olio DOP, l’olio extravergine di oliva più a nord del mondo.

Ciò che permette da duemila anni la vita degli ulivi in questa parte di Trentino è il vento. La peculiarità del clima mediterraneo del Garda è garantita da due venti in particolare, l’Ora e il Pelèr. Sono venti quotidiani e puntuali come un orologio, ben noti anche agli appassionati di sport velici che solcano con tavole e derive le acque del lago. Qui a novembre viene offerta un’occasione unica per visitare i frantoi del territorio. L’evento **Frantoi Aperti** è in programma il 4 e 5 novembre: due giorni per dialogare, annusare e degustare l’olio extravergine di oliva prodotto nei frantoi locali, provare nuovi abbinamenti con prodotti locali. Saranno 7 i frantoi del territorio che in quei giorni saranno aperti con visite guidate e degustazioni. Ogni frantoio realizzerà per il weekend un’esperienza particolare. Nei due giorni, inoltre i ristoranti del territorio che aderiscono all’iniziativa daranno un benvenuto ai loro ospiti con pane e olio. [www.gardatrentino.it/it/eventi/frantoi-aperti\_11319](http://www.gardatrentino.it/it/eventi/frantoi-aperti_11319)

**Il tempo delle mele**

La mela del Trentino è unica a livello nazionale, ma molteplice nelle sue migliori varietà: c’è la Golden Delicious, dolce e croccante, la Renetta Canada, morbida e pastosa e la Red Delicious, intensa e aromatica. Un frutto autunnale così non poteva non essere festeggiato!

E tra le novità proposte dalla Val di Non c’è **MelaColgo**: si tratta di 10 agritur tra le valli di Non e di Sole che aderiscono a questa iniziativa e dove tutti i weekend dal 15 settembre al 22 ottobre 2023, si potrà raccogliere le mele direttamente dall’albero oltre che conoscere il contadino e fare merenda in agriturismo. Informazioni [www.visitvaldinon.it](http://www.visitvaldinon.it)

**Pomaria**, la Festa della Mela in Val di Non, torna dal 13 al 15 ottobre. Con tante novità e con un calendario più ricco rispetto al passato è in programma a Cles, capoluogo della Val di Non, e nelle tre giornate si potranno raccogliere le mele dall’albero, imparare a cucinare lo strudel, partecipare a percorsi di degustazione a passeggiate e escursioni guidate. E fare scorta di sapori agli stand enogastronomici dei produttori associati alla Strada della Mela. [www.pomaria.org](http://www.pomaria.org)

**E inoltre…**

Dal 3 al 5 novembre a San Lorenzo Giustino torna la **Festa della Ciuìga**, il tipico salume locale ottenuto mescolando la carne con le rape. In Valsugana dal 6 all’8 di ottobre al Parco dei castagni di Pergine Valsugana c’è la **Festa della Zucca**. Il 14 e 15 ottobre, nel Parco Cesare Battisti a Brentonico, appuntamento con “**Sapori d’Autunno**”, un weekend dedicato ai prodotti del Monte Baldo con il Mercato di montagna, uno speciale “Viaggio fra i sapori d’autunno” - un ciclo di degustazioni in compagnia dei produttori dell’Altopiano -, laboratori per bambini, passeggiate fra i castagneti. Torbole sul Lago di Garda, dal 6 all’8 di ottobre, propone la 2ˆ edizione del **Festival d'acqua dolce,** per rilanciare la cucina del pesce di lago abbinata ad altri prodotti tipici della zona, con degustazioni e dibattiti sugli antichi sapori e mestieri dei laghi prealpini italiani. Infine, all’interno del **Mese del Gusto**, la rassegna dedicata ai sapori locali nel Garda Trentino, la **Festa della patata del Lomaso**, dal 28 al 29 ottobre, un fine settimana fitto di appuntamenti per celebrare il prodotto simbolo di questo territorio; dal 10 a 12 novembre a Cavrasto, invece, c’è **la Festa della Noce** e in questa occasione i vòlti delle antiche case contadine vengono trasformati in piccole botteghe per i prodotti del territorio.

Domenica 1 ottobre i boschi del Parco del Monte Baldo già nella loro livrea autunnale dai colori accesi ospitano l’appuntamento di **GolosoBaldo**, Una giornata da passare con gli amici o la famiglia in mountain bike, a piedi e in nordic-walking sul Monte Baldo, con soste golose lungo il tragitto, musica e divertimento: colazione, aperitivo, pranzo, digestivo e dolce in successione, un crescendo di sapori, con le pietanze servite all’aperto in cornici agresti e montane. Quest’anno il percorso ricalcherà in gran parte l’itinerario de “Il Percorso della Nostra Storia”, un’iniziativa degli Alpini di Brentonico che si snoda lungo la linea del fronte italo-austriaco per riscoprire 85 siti militari e 16 luoghi di valore paesaggistico sulle orme della Grande Guerra. [www.visitrovereto.it/vivi/eventi/golosobaldo](http://www.visitrovereto.it/vivi/eventi/golosobaldo)

Informazioni sulle feste e le sagre dell’autunno in Trentino [**QUI**](https://www.visittrentino.info/it/articoli/speciale-autunno/feste-e-sagre-autunno)

(m.b)

Trento, agosto 2023