**Spectaculaire gastronomische belevingen**

**TRENTINO VOOR FOODIES**

**Wie Trentino bezoekt, zal zeker onder de indruk zijn van het culinaire aanbod. Dankzij de mix van de twee verschillende klimaten, hebben de chefs in Trentino een grote variëteit aan ingrediënten om mee te koken. Gedurende de hele zomer worden er allerlei evenementen georganiseerd om de mooie culinaire tradities van Trentino te vieren.**

**Het Melkfestival**Vers gras van bergweiden, wilde bloemen, frisse lucht en bronwater: dit zijn de ingrediënten die verse alpenmelk speciaal maken. Met de toevoeging van de passie en het harde werk van boeren, zijn ook de boter, kaas en andere zuivelproducten eveneens van hoge kwaliteit. Sinds enkele jaren is "**Latte in Festa**" (Het Melkfestival) een terugkerend evenement in zomerweekenden: in de editie van 2019 zullen er 11 evenementen verspreid over heel Trentino plaatsvinden. Elk evenement is uniek en heeft een gevarieerd programma: wandelingen, begeleide hikes, excursies, spelletjes en workshops voor kinderen, voorstellingen voor iedereen en, uiteraard, heerlijke proeverijen.

**Dageraad in een melkhut**  
Ook dit jaar biedt het evenement "Albe in Malga" [Dageraad in een melkhut] de mogelijkheid om de bergweiden van Trentino te ervaren met zijn symbolen en rituelen. In de zomermaanden kunnen vakantiegangers op vrijdagen en zaterdagen een nachtelijke excursie maken met een Alpine berggids om in een prachtige omgeving de zon op te zien komen. Daarna maken zij kennis met de boeren. Ze kunnen hen helpen met melken, naar hun verhalen luisteren, de verste melk proeven en de kneepjes van het vak van boter maken leren. De excursie eindigt met een heerlijk, uitgebreid ontbijt.

**Cheesenic**  
Een bloemrijke weide als tafel, een smakelijke mand met lokale kazen en producten als bord en het natuurlijke landschap van de Dolomieten als een muur: dit is #CHEESENIC, een biologische picknickmand, verkrijgbaar bij restaurants, boerderijen, berghutten en hotels die deelnemen aan de "**Strada dei formaggi delle Dolomiti**” [Dolomieten kaasroute]. Van juni tot september 2019 kunnen vakantiegangers in Val di Fiemme en Primiero van deze biologische picknicks genieten.

Afhankelijk van het seizoen en de creativiteit van de koks is de mand gevuld met lokale lekkernijen. Er zijn veel plaatsen waar de mand opgehaald kan worden, om vanuit daaruit een mooie wandeling te maken of er op de elektrische fiets of mountainbike erop uit te gaan. In Malga Civertaghe in San Martino di Castrozza is er elke dag van juni tot september een picknickmand met een schaal met kaas en vleeswaren van Primiero, of gegrild vlees of warme broodjes met lokale producten, strudel of zelfgemaakt gebak, lokaal biologisch bier of appelsap.

Er is ook de "**Cheesenic met showcooking**", met chef-kok Fabio, die laat zien hoe de traditionele gesmolten Primiero kaas gemaakt wordt. Dit smaakt het allerlekkerst met andere lokale producten en ambachtelijk "Bionoc" bier, dat meerdere internationale prijzen gewonnen heeft.

Ten slotte biedt Active Hotel Olympic elke dinsdag in de zomer een **Natural Chic Picnic - Wellness Hike**, een rondleiding door de bossen en weilanden van het Fuciade-plateau bij Passo San Pellegrino, in het gezelschap van een Nordic Walking-instructeur. Deelnemers ontbijten in een bergchalet met een heerlijke picknick met producten van de Strada dei Formaggi delle Dolomiti (Dolomiet Kaasroute), gevolgd door een wandeling - blootsvoets of in contact met de natuur - en ontspanning begeleid door een Wellness Coach.

**Speciale dinerplekken**   
In het midden van een meer, in een kasteel of in het bos: eten is hier niet zomaar een maaltijd! En het zal altijd een Trentino-diner zijn, zelfs op een roeiboot in het midden van het meer van Lavarone, op een verfijnde plek, of als gasten van Gianni, voor een aperitief met lokale producten na een wandeling in de bossen in Valle del Chiese. Hier is het aanbod voor een reeks exclusieve zomerdiners voor diegenen die een hekel hebben aan clichés en die de voorkeur geven aan het opdoen van ervaringen, smaken en verhalen.

Op een avond eind augustus wordt het diner geserveerd in een roeiboot op het meer van Lavarone. De smaken van traditie worden op een buitengewone plaats aangeboden, terwijl er muziek wordt gespeeld en de kaarsen een warm licht geven – het is een bijzondere ervaring die het proberen waard is.

Het Pergine kasteel in Valsugana is een middeleeuws kasteel dat is omgebouwd tot een elegant hotel en een uitstekend restaurant op een mooi terrein met ommuurde tuinen, waar tijdens de warmere maanden verschillende culturele evenementen plaatsvinden.

In het Natuurpark Adamello Brenta, in Malga Nambi, ontvangt Gianni, manager van een berghut en internationaal kunstenaar, gasten. Terwijl zij buiten genieten van pure gerechten in een natuurlijke omgeving, spotten ze met een beetje geluk dieren in het bos. In de zomer heeft het aperitief in de afgezonderde Valle del Chiese de smaak van betovering. Samen kunnen vakantiegangers op pad voor een nachtelijke excursie in het bos. De beloning? Een aperitief met sappige lokale producten. Deze betoverende ervaring, “**Magia della Notte**” [Magie van de nacht] genoemd, is zowel voor volwassenen als kinderen.   
  
Voor meer informatie: <https://www.visittrentino.info/nl/eten-en-wijn/eten-en-wijn>