

Het beste van Trentino..."Made By Me"!

Amsterdam, 27 augustus 2019 – Trentino Marketing lanceert samen met diverse partners een nieuw project waarbij bezoekers tijdens herfstweekenden lokale producten kunnen ontdekken en zelf maken. Het gaat hierbij om boerderijen die met agrotourisme zich richten op één specifiek product, van siroop tot aromatisch zout en gemengde kruiden.

De herfst in de Italiaanse regio Trentino brengt mooie dagen met de mogelijkheid te kiezen uit verschillende activiteiten in de prachtige natuur. Nieuw is dit jaar een project waarbij bezoekers oude gastronomische tradities en de eenvoud van kleine handelingen kunnen herontdekken. Gedurende 10 weekenden kan gekozen worden uit evenementen onder de noemer 'Made By Me'. Bij 16 agrotourisme boerderijen in de hele regio kan men meer leren over alle geheimen van fermentatie en inmaken in een simpele glazen pot.



Fotograaf: Carlo Baroni

Lekkerste souvenir

Met ingrediënten die direct van het land worden geoogst, wordt van alles geproduceerd, ingemaakt en gekruid. Je leert uit eerste hand waar de beste producten van Trentino vandaan komen en ontdekt onder deskundige begeleiding het proces van inmaken. De ervaring van het bereiden van een product en in een glazen pot conserveren wordt een van de lekkerste souvenirs om mee naar huis te nemen. Er kan van alles gemaakt worden, van rozebotteljam tot pittige groene tomatenchutney en aromatisch zout. Hieronder een aantal voorbeelden:

- **Maso Pertener:** in het weekend van 7 en 8 september kan men de geheimen van salie en citroensiroop ontdekken. De boerderij, gecertificeerd voor haar biologische producten, is gelegen in Comano Terme aan de voet van de Brenta Dolomieten en vlakbij het Gardameer. Een betoverende plek voor een ontspannen vakantie waarbij de tijd lijkt stil gestaan te hebben. Het bedrijf wordt gerund door Alberto en Sabrina en is door hen in 2017 volledig met natuurlijke materialen gerenoveerd en draait helemaal op duurzame energiebronnen.
- **Il Leprotto Bisestile:** op 21 en 22 september kun je hier terecht voor een ultieme mix van aromatisch zout en kruiden. De naam van de boerderij refereert aan het oprichtingsjaar 2012, dat een schrikkeljaar was, en het konijn uit Alice in Wonderland, een favoriet personage van de eigenaresse. Op 700 meter hoogte in het gehucht Bosentino stichtte Francesca Eccher dit bedrijf na voltooiing van haar agrarische studie en enige tijd in laboratoria gewerkt te hebben. Ze wilde het liefst een klein bedrijf met een aantal man personeel zonder grote landbouwactiviteiten. Uiteindelijk koos ze voor de productie van crèmes en cosmetica gemaakt met slakkenlijm. Vandaag de dag produceert ze ook medicinale, inheemse en aromatische kruiden die o.a. gebruikt worden voor gastronomische gerechten.
- **Maso Pra Cavai:** in het weekend van 9 en 10 november kunnen gasten hier hun eigen walnoothoning maken. Deze boerderij is gelegen in de Giudicarie vallei in het hart van Bleggio Superiore. Oorspronkelijk was dit een boerderij met landbouw, veeteelt en een deel groente- en fruitteelt. Recent focussen zij zich meer op de beroemde Bleggio walnoten. Een ideaal product voor desserts en oliën. De walnoot was sinds de jaren '70 zowat verdwenen door de mechanisering van de landbouw maar heeft een comeback gemaakt. De familie heeft de walnoot, die kleiner dan de normale walnoot is, nieuw leven ingeblazen en daardoor het product weten te beschermen. Het heeft sindsdien vele prijzen gewonnen en er is zelfs een countryfestival in november waarin de Bleggio walnoot centraal staat.

Meer informatie over de komende evenementen is te lezen op <https://www.visittrentino.info/en/articles/food-and-wine/farmstays-preserves-and-jams>.