**Bergkazen, polenta, kastanjes, appels, olijfolie**

**EEN ONGEEVENAARD FESTIVAL VAN SMAKEN IN TRENTINO**

Van september tot november bruist Trentino van evenementen: op de pleinen in steden en dorpen, tussen gebouwen en velden, overal is het vol leven. Tijdens de feestdagen vind je er culinaire de seizoensproducten en uitgelezen wijnen van dit gebied; in de herfst wordt de band tussen land en de natuur doorleefd.

**Tijd voor "Desmontegade" en kaasfestivals in de bergen**

In de herfst keren koeien, geiten en schapen terug van de hooggelegen bergweiden, wat wordt aangekondigd door het feestelijke gerinkel van bellen. De terugkeer van de kuddes wordt in elke vallei gevierd met de "desmontegade", een moment van dankbaarheid, maar vooral een feestelijke gelegenheid om de lokale bevolking en toeristen te verwennen met lokale zuivelproducten. Er zijn ook talloze evenementen ter ere van de **kazen uit Trentino**. September is de maand van de **symbolische kaas van Val di Sole, Casolèt**, waaraan het CheesFestiValdiSole is gewijd. Tot 25 september zijn vinden er evenementen plaats in het teken van de cultuur van de bergweiden en zijn gastronomische traditie. Onder begeleiding kun je de alpenweiden en zuivelfabrieken bezoeken, en er zijn landbouwbeurzen en festivals. Ook kun je terecht op het Latte in Festa in Val di Rabbi. Er worden diverse proeverijen georganiseerd, en de restaurants uit de vallei bieden themamenu's en showcooking aan.

In **Valsugana** in Levico Terme kun je tot **30 september** elke zaterdagmiddag (vanaf 17.30 uur) op de "Ponte dei Sapori" kennismaken met de typische kazen van de Trentino vallei. Je kunt ze natuurlijk ook proeven.

Op 11 en 12 november is er in Val di Non de jaarlijkse **Formai dal Mont**. Daar krijg je een overzicht van bergkazen uit Val di Non, Val di Sole en de hoogvlakte van Paganella, en er is de gelegenheid om de beste producten te proeven die met melk uit de bergen worden gemaakt: vers gerijpte koeien- en geitenkazen.

Voor verdere informatie, zie <https://www.visittrentino.info/en/articles/special-autumn/autumn-harvest-and-cattle-festivals>.

**De Polentafestivals**

Tot 19 september vindt elke dinsdag vanaf 12.30 uur de Polentata in Alta Quota plaats in de schuilhut Tognola boven San Martino di Castrozza. Hier hangt de geur van de bergen, heb je een spectaculair uitzicht op de Pale di San Martino en geniet je van het typische gerecht bij uitstek, Polenta di Storo met worst, met Toséla en paddenstoelen, of anders met goulash of hertenmarinade.

Een spectaculair evenement is het **Storo polenta festival op 1 en 2 oktober**. Dit festival is gewijd aan dit typische gerecht: een echte uitdaging voor de laatste drie onder de polenteri van de Valle del Chiese. In het historische centrum van Valle del Chiese tref je de meest uitgesproken gerechten. De Polenta carbonera is zeer rijk en smakelijk, de aardappelpolenta daarentegen is eenvoudig en sober. Ook vind je er de Polenta macafana, een "arm" maar tegelijkertijd zeer rijk eenpersoonsgerecht en de Polenta "cucia", gekookt met bergboter en bergkaas.

Tijdens de **kastanjefeesten** wandel je door eeuwenoude kastanjebossen, bezoek je proeverijen en kun je meedoen aan een workshop. De geur van geroosterde kastanjes is onmiskenbaar en is de gehele herfst aanwezig. Dit is het juiste seizoen om van de kastanjes te genieten, vers geoogst en gepeld aan de voet van de vaak eeuwenoude kastanjebomen, de authentieke "patriarchen" van de bossen in het middengebergte. Er zijn ook festivals en gastronomische evenementen gewijd aan deze symbolische vrucht van de herfst. In de bergen kun je naast kastanjes ook honing, snoep en meel proeven. Er zijn veel dorpen die festivals organiseren, of wandelingen door historische kastanjebossen. Daar kun je volledig opgaan in de kleuren van de herfst.

Voor meer informatie over kastanjefeesten in Trentino, zie [**hier**](https://www.visittrentino.info/en/articles/special-autumn/chestnut-festivals-in-trentino)**.**

**Open dagen oliemolens**

Aan de oever van het Gardameer in Trentino begint in de herfst een tweede oogst van de olijven waaruit de zeer gewaardeerde DOP-olie wordt geproduceerd. Dit is de meest noordelijk gelegen extra olijfolie ter wereld van eerste persing. Wat het leven van de olijfbomen in dit deel van Trentino al tweeduizend jaar mogelijk maakt, is de wind. Het bijzondere mediterrane klimaat van Garda is te danken aan twee winden, de Ora en de Pelèr. Deze waaien twintig uur per dag en zijn punctueel als een klok. Zeilsportliefhebbers die met boards en rubberboten over het meer varen, maken hier dankbaar gebruik van. Hier is in november een unieke gelegenheid om de oliemolens van het gebied te bezoeken. Het evenement **Frantoi Aperti** staat gepland voor **4 en 5 november**: twee dagen om te praten, ruiken en proeven van de extra vergine olijfolie die in lokale molens wordt geproduceerd, en om nieuwe combinaties met lokale producten te proberen. Zeven oliemolens in het gebied houden die op die dagen open huis en verzorgen rondleidingen en proeverijen. Elke oliemolen plant in het weekend ook nog extra activiteiten. Tijdens die twee dagen verwelkomen lokale restaurants die aan het initiatief deelnemen hun gasten met brood en olie.

Zie [www.gardatrentino.it/it/eventi/frantoi-aperti\_11319](http://www.gardatrentino.it/it/eventi/frantoi-aperti_11319).

**Appeltijd**

De appel uit Trentino is een nationaal uniek product, maar veelvoudig in zijn beste variëteiten. Zo is er de Golden Delicious, zoet en knapperig, de Renetta Canada, zacht en deegachtig, en de Red Delicious, intens en aromatisch. Een herfstvrucht als dit is een feest om te eten!

Val di Non heeft ook nog iets nieuws ontwikkeld, de MelaColgo. Tien agriturismo's tussen de Non en Sole valleien hebben zich bij dit initiatief aangesloten. Je kunt elk weekend **van 15 september tot 22 oktober 2023** zelf appels van de boom plukken, de boer ontmoeten en een hapje komen eten op de boerderij.

Voor verdere informatie, zie [www.visitvaldinon.it](http://www.visitvaldinon.it).

**Pomaria**, het Appelfestival in Val di Non, keert terug van **13 tot 15 oktober**. Dit festival staat gepland in het dorp Casez, en kent veel nieuwe elementen en een grotere diversiteit dan in het verleden. Gedurende drie dagen kun je appels van de boom plukken, strudel leren bakken, deelnemen aan proeverijen, of deelnemen aan wandelingen en excursies onder leiding van een gids. En sla vooral een voorraadje producten in bij de eet- en wijnkraampjes van de producenten die verbonden zijn aan de Appelroute!

Voor meer informatie, zie [www.pomaria.org](http://www.pomaria.org).

**Tot slot…**

In Valsugana vindt er **van 6 tot 8 oktober** in het Kastanjepark van Pergine Valsugana het **Pompoenfestival** plaats. Op **14 en 15 oktober** tref je in het Cesare Battisti Park in Brentonico het festival "Smaken van de Herfst" aan. Dat weekend staat in het teken van de producten van Monte Baldo. Je vindt er een bergmarkt met een speciale "Reis met de smaken van de herfst": een cyclus van proeverijen van de producenten van het Plateau, workshops voor kinderen en wandelingen in de kastanjebossen. Torbole aan het Gardameer biedt **van 6 tot 8 oktober** de tweede editie van het zoetwatervisfestival aan. Daarin wordt vis uit het meer culinair in combinatie gebracht met andere typische producten uit het gebied. Er komen proeverijen en er zal worden gesproken over oude smaken en ambachten van de Italiaanse meren uit de pre-Alpen.

Tot slot is er in het kader van de Maand van de Smaak **van 28 tot 29 oktober** het **Aardappelfestival van Lomas**. Dit evenement staat in het teken van de lokale smaken in Garda Trentino. In dat weekend vieren we het symbolische product van dit gebied. Van **10 tot 12 november** wordt in Cavrasto het **Walnootfestival** gehouden. Bij deze gelegenheid worden oude boerenhuizen omgetoverd tot kleine winkeltjes waarin lokale producten worden verkocht.

Voor informatie over herfstfestivals en festivals in Tredntino, zie <https://www.visittrentino.info/en/articles/special-autumn/local-produce-harvest>.