**LETNI PROGRAM WYDARZEŃ Z ALPEJSKIM MLEKIEM W ROLI GŁÓWNEJ ORAZ KOLACJE TEMATYCZNE**

Świeża trawa z górskich łąk, polne kwiaty, czyste powietrze i źródlana woda to elementy składające się na wyjątkowe, alpejskie mleko. Dzięki kolejnym dodatkom, a mianowicie pasji i zaangażowaniu hodowców oraz mleczarzy, również masło, sery i inne przetwory podbiją serca każdego, kto ich zasmakuje. Już od kilku lat w Trentino organizowany jest festiwal mleka **„Latte in Festa”** - w wakacyjne weekendy można zgłębić metody każdego etapu produkcji i dystrybucji przetworów mlecznych. Na rok 2019 zaplanowano 11 wydarzeń w różnych częściach regionu Trentino. Każde z nich będzie wyjątkowe i barwne, a w programie między innymi: spacery, trekking z przewodnikiem, wycieczki, spotkania, specjalne zajęcia dla najmłodszych z zabawami i warsztatami, spektakle, a także relaks oraz przede wszystkim - degustacje dla smakoszy.

**WSCHÓD SŁOŃCA W ALPEJSKIEJ CHACIE**

„Albe in Malga” to wyjątkowe przeżycie, którego można doświadczyć również w tym roku. W ramach programu goście obcują z fascynującym światem alpejskim i z bliska poznają góralskie rytuały i obyczaje lokalnej ludności. W letnie piątki i soboty przed świtem organizowane są nocne wędrówka wraz z przewodnikiem aż do pastwisk, aby tam stać się światkiem emocjonującego wschodu słońca rozświetlającego szczyty gór. Następnie wyprawa obejmuje spotkania z hodowcami bydła, którzy rano zajmują się dojeniem krów i z chęcią dzielą się pasjonującymi opowieściami. Do spróbowania świeże mleko prosto od krowy, ciepła serwatka i smakowita śmietana. Na łące natomiast nauczyć się można rozpoznawać tutejsze dzikie zioła. Po pracy na gospodarstwie goście podjęci zostaną śniadaniem – do wyboru: mleko, jogurt, sery, ciasta, konfitury, jajka, wędliny i domowy chleb - wszystko własnej produkcji.

**CHEESENIC**

Zamiast stołu – łąka pełna kwiatów, zamiast talerza – kosz pełen serów i lokalnych smakołyków, a zamiast ścian – szczyty Dolomitów: oto #CHEESENIC, obiady bądź podwieczorki „na wynos” dostępne w licznych restauracjach, chatach, schroniskach oraz hotelach biorących udział w programie „Strada dei formaggi delle Dolomiti” (Szlak serów Dolomitów). Smaczne i ekologiczne pikniki w dolomickiej naturze oferowane są w Val di Fiemme i Primiero od czerwca do września 2019: różnorodna oferta zależy od sezonowych produktów oraz pomysłowości szefów kuchni. W wielu miejscach można zaopatrzyć się w kosz i wyruszyć na spacer pieszo bądź na rowerach górskich lub elektrycznych. W [**Malga Civertaghe**](https://www.tastetrentino.it/?id=1154)**,** Loc. Civertaghe, w San Martino di Castrozza, codziennie od czerwca do września na chętnych czeka gotowy kosz piknikowy z deską serów i wędlin z Primiero bądź grillowanym mięsem lub kanapką pełną lokalnych specjałów. Na deser strudel lub ciasto domowej roboty, do picia piwo Bionoc’ lub sok z jabłek i woda. W [**Rifugio Tognola**](https://www.tastetrentino.it/?id=1035)**,** miejscowość Alpe Tognola, także w San Martino di Castrozza, codziennie od 17 czerwca aż do połowy września w ramach programu Cheese Nic nabyć można kosz produktów z tutejszej doliny. Smakołykami najlepiej cieszyć się na wolnym powietrzu, w otoczeniu majestatycznych Dolomitów, na które widok rozciąga się z punktu panoramicznego **Balcone sulle Dolomiti UNESCO.**

Nie zabraknie też specjalnego pokazu **“Cheesenic con show cooking”**, w czasie którego szef Fabio pokaże jak przygotowuje się lokalny ser topiony, który można degustować wraz z innymi lokalnymi wyrobami, popijając piwem rzemieślniczym Bionoc’. Natomiast z okazji Gran Festa del Desmontegar w piątek 20 września w San Martino di Castrozza odbędzie się **“Cheesenic A Pan e Formai”**, połączony ze spacerem od Pale di San Martino aż do miasteczka.

Innym ważnym wydarzeniem w kalendarzu jest też proponowany przez **Active Hotel Olympic w Vigo di Fassa** we wszystkie wtorki lata **Picnic natural chic – Trekking del Benessere** (trekking na dobre samopoczucie), czyli wycieczka z przewodnikiem Paolo, instruktorem Nordic Walkingu, wśród lasów i łąk Fuciade w okolicach Passo San Pellegrino. Następnie, nieopodal górskiej chaty, piknik na bazie lokalnych serów (wyroby proponowane w ramach inicjatywy „Strada dei formaggi delle Dolomiti”), a na zakończenie spacer boso, kontakt z naturą i odpoczynek pod opieką coacha Wellnessu.

**PRZY STOLE W WYJĄTKOWEJ SCENERII TRENTINO**

Na środku jeziora, w zabudowie na palach, w lesie: kolacja w Trentino to nie tylko jedzenie! Lokalnymi specjałami można się tu delektować, siedząc w łodzi pośrodku jeziora Lavarone, w wyrafinowanej restauracji, w gościnie u artysty Gianniego czy w czasie aperitivo z lokalnych produktów jako uwieńczenie wycieczki do lasów w Valle del Chiese. Oto parę pomysłów na wyjątkowe kolacje, dla tych, którzy chcą spróbować czegoś nowego. Do smakowania, przeżycia, opowiadania.

Sierpniowymi wieczorami na jeziorze **Lavarone** kolację serwuje się na łodzi. Tradycyjne smaki w wyjątkowej scenerii: molo przemienia się w bufet, w tle muzyka GypsyTrio, zamiast świec ciepłe wieczorne światło. To wyjątkowe, smakowite doświadczenie nie do przegapienia. Restauracja **La Barlera**, w Riva del Garda, przypomina wyglądem mały zamek. Umiejscowienie pośród winnic, w eleganckiej i wyrafinowanej atmosferze oraz wyszukane dania przygotowane ze świeżych składników wpływają na wyjątkowy charakter tego miejsca, idelanego na romantyczną kolację czy specjalne okazje. W parku Parco Naturale Adamello Brenta w **Malga Nambi** czeka na gości Gianni mleczarz i jednocześnie lokalny artysta o sławie międzynarodowej. Kolacja na bazie lokalnych składników najwyższej jakości w otoczeniu dziewiczej przyrody smakuje jeszcze bardziej. Siedząc przy stolikach na zewnątrz przy odrobinie szczęścia dostrzec można nawet przechadzające się po pobliskim lasie zwierzęta. Przez całe wakacje aperitivo w Valle del Chiese oczarowuje swoim smakiem. Załóż kask i wyrusz wraz z grupą na nocną leśną wyprawę. Co otrzymasz w nagrodę za wysiłek? Smaczny poczęstunek aperitivo skomponowany z lokalnych produktów. To wyjątkowe doświadczenie nosi nazwę **Magia della Notte** i skierowane jest zarówno do dorosłych jak i do dzieci. Z pewnością kolejnym niezwykłym przeżyciem będzie dla Ciebie **kolacja godna...Unesco**: na zabytkowych zabudowaniach stworzonych na palach osadzonych w **jeziorze** **Ledro**, które zostały wpiasne na listę światowego dziedzictwa UNESCO, kolacja nabiera ekskluzywnego smaku.