



AGRARIA RIVA DEL GARDA

AGRARIA RIVA DEL GARDA

Rassegna stampa
1 - 31 agosto 2018

Riva, verso la vendemmia: «Sarà un'ottima annata»

LINK: <http://www.ladige.it/territori/basso-sarca-ledro/2018/08/05/riva-verso-vendemmia-sar-unottima-annata>



Riva, verso la vendemmia: «Sarà un'ottima annata» Il direttore di Agraria **Massimo Fia**: "Bere annata 2018 sarà un gran bere" assicura. Trecento soci al lavoro dal 20 agosto nell'Alto Garda Dom, 05/08/2018 - 18:09 0 connect twitter 0 linkedin email stampa Chiudi Apri Per approfondire: vendemmia trentino vendemmia alto garda **agraria riva** Tempo di lettura: ! minuto 34 secondi C'è grande attesa tra i viticoltori altogardesani per la prossima vendemmia. Il punto di riferimento per molti operatori del settore resta l'Agraria, la cooperativa che raccoglie buona parte della produzione locale e che ogni anno, in estate, trasmette ai coltivatori le informazioni raccolte dai propri tecnici ed esperti su tempi e modalità della vendemmia. «Le uve in vigna stanno invaiando, acquisiscono cioè la colorazione finale e inizia la maturazione vera e propria - spiega il direttore di Agraria, **Massimo Fia** - si tratta dell'ultimo periodo di rilassamento del viticoltore: le operazioni sono quasi tutte fatte e la vigna necessita solo di qualche piccolo ritocco, confidando nel tempo e attendendo pazientemente la maturazione». L'incognita legata al meteo ovviamente è tra quelle più pericolose. Il timore più diffuso è per le possibili grandinate legate ai temporali estivi, di cui questa prima parte di stagione è già stata fin troppo generosa. C'è quindi da sperare le cose vadano meglio nelle prossime settimane. «Il decorso finora è stato buono - precisa Fia - e anche l'operato dei nostri viticoltori è stato preciso e puntuale, e anche la cantina si sta pian piano preparando alla prossima vendemmia». Un momento sempre importante per la vita di ogni produttore, viticoltore e azienda vitivinicola, ma che quest'anno si preannuncia propizio: «Si prevede una vendemmia con una buona produzione e una ottima qualità - conclude il direttore Fia - l'inizio della vendemmia avverrà verso il 20 agosto con le uve per la base spumante (chardonnay) e proseguirà con le uve a bacca bianca in base anche alla altimetria dei campi e dei vigneti. Se le cose andranno per il verso giusto questa vendemmia sarà ricordata come generosa e di qualità. Bere annata 2018 sarà un gran bere» annuncia Fia. La vendemmia si concluderà agli inizi di ottobre con i rossi e le "riserve", con 300 soci di Agraria coinvolti nelle operazioni di raccolta.D.P. Basso Sarca - Ledro
RIPRODUZIONE RISERVATA © Copyright l'Adige

L'AGRICOLTURA IN ALTO GARDA

«Vino e olio: è un'annata eccezionale»

All' "Agraria" la festa di inizio vendemmia ha aperto la stagione. Già partito lo chardonnay, poi toccherà al pinot grigio

di Gianfranco Piccoli

■ RIVA

Se il meteo non si metterà a fare le bizze, quella del 2018 si preannuncia come un'annata straordinaria per la vendemmia nel Garda trentino. Lo conferma Massimo Fia, direttore del consorzio Agraria, il più importante per quanto riguarda i conferimenti di uva per i comuni dell'Alto Garda e Ledro: trecento, infatti, sono gli agricoltori piccoli e grandi che ogni anno conferiscono in via San Nazario. La vendemmia, com'è ormai tradizione da qualche anno a questa parte, è stata anticipata da una grande cena all'aperto organizzata dalla stessa Agraria per i soci, i loro famigliari e collaboratori. Un momento non solo per dare le ultime indicazioni tecniche rispetto alla vendemmia, ma uno spazio di conoscenza e coesione fra persone che in molti casi non si conoscono e che in questa serata trovano un momento di incontro (per la cronaca: erano presenti 350 persone). Ogni anno un menù diverso, solitamente tipico per valorizzare i sapori trentini: quest'anno è toccato ai polentari delle valli Giudicarie preparare la squisita polenta carbonara. Il tutto accompagnato dalle note - poteva essere altrimenti? - dei Pausa Merlot.

Tornando alla vendemmia. In questi giorni è partita la raccolta per lo chardonnay base spumante, parte del quale destinato alla Cavit per la produzione del Trento doc Altemasi. Poi toccherà al pinot grigio. Il programma di raccolta proseguirà dal 10 settembre con le uve rosse, merlot e cabernet principalmente, ma anche pinot nero, marzemino e teroldego e la schiava nella zona di Tenno. Poi ci saranno le uve per i vini più aromatici, come il mueller, il gewuerztraminer e la nosiola.

Il bianco da qualche anno rappresenta il grosso della produzione vitivinicola dell'Alto Garda e Ledro (sì, anche in valle di Ledro si coltiva la vigna e con

Della qualità eccelsa si è già detto, per quanto riguarda la quantità - sottolinea Massimo Fia - è un'annata buona: potrebbero essere superati i 35 mila quintali di uva lavorata nel 2017.

Una clima positivo - prosegue il direttore del consorzio Agraria - anche sul fronte della commercializzazione: "Il momento è propizio, il mercato recepisce molto bene il prodotto vino". E quindi anche i conferitori ne saranno beneficiati.

Vendemmia già cominciata dunque, ma con un occhio che guarda all'autunno per quanto riguarda la raccolta delle olive: anche per questo prodotto di eccellenza del Garda trentino - spiega Fia - il 2018 si preannuncia come un'annata eccezionale, per qualità e per quantità.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



All'Agraria è iniziato il conferimento, come sempre partendo dallo chardonnay base spumante (foto Galas)



**IL DIRETTORE
MASSIMO FIA**

L'uva è ottima e potremmo superare i 35 mila quintali. E anche l'oliveto promette benissimo: sia per qualità che per la quantità

i mutamenti climatici in futuro potrebbe diventare una zona vocata): il 60-65% del vino prodotto da Agraria è bianco, il resto è rappresentato dai neri.



BUONA CUCINA

Prenderci GUSTO

di MARIAROSARIA BRUNO

Sapori della tradizione:
Dario Zottele pulisce
dalla muffa una
forma di formaggio
nell'**Agritur Rincher**
(rincher.com)
a **Roncegno**,
in Valsugana.



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

BUONA CUCINA



1 | Vigneti in Val d'Adige. Le **vigne**, come le montagne, sono una caratteristica del paesaggio trentino. 2 | Una creazione del **Ristorante Castel Pietra La Pajara**, a Transacqua di Primiero. 3 | Il tipico **formaggio Casolét**. 4 | Lo strudel del **ristorante Alla Pineta**, nel Pineta Hotel, a Predaia.

Tra feste ed eventi
gastronomici,
alla scoperta di
prodotti tipici e rituali
golosi. Dalle mele
della Val di Non
ai formaggi
di Primiero, alla
cucina del Garda

Il profumo dei prati e i tesori della gastronomia alpina. Così conquista la cucina del Trentino, portando in tavola sapori genuini che nascono in un territorio ricco di tradizioni, dove il latte appena munto si trasforma in forme golose, tra aromi di erbe e fiori di montagna. Si scoprono formaggi dop, mele croccanti e salumi artigianali: prodotti che regalano il meglio di sé in autunno, quando si colgono frutti dolci e succosi, e i primi freddi rappresentano l'occasione (e la scusa) perfetta per ordinare un piatto di polenta o un tagliere di salumi, senza troppi sensi di colpa. L'aria frizzante e carica di profumi invita a perdersi fra frutteti e masi, incontrare contadini e casari, per assaggiare e comprare le buone cose che producono. Si può seguire la mappa delle tante feste che in autunno animano valli e borghi, chiudendo la stagione dei raccolti e degli alpeggi. Proprio il *desmontegar*, il rientro a valle delle mandrie dalle malghe d'alta quota, è uno dei riti celebrato ogni anno in molte zone. Uno spaccato di vita locale, il cui momento culminante è la sfilata di mucche e capre ornate di fiori e rami di abete, una passerella di famiglie e pastori in abito tradizionale, il cui ritmo è scandito dai campanacci appesi al collo degli animali. Fra le più spettacolari, la *Gran Festa del Desmontegar*, nella **Valle di Primiero** (dal 20 al 23 settembre), fra degustazioni di prodotti tipici, esibizioni di mestieri antichi, laboratori per bambini. E un corteo da record: il più lungo dell'arco alpino (la domenica a **Fiera di Primiero**). Nel programma, i percorsi

FOTOTECA TRENTINO SVILUPPO / ROMANO MAGNONE / CARLO BARONI, MATTEO LAVAZZA SERANTO

La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



BUONA CUCINA

di *En di al Maso*, passeggiate fra i masi della **Val Noana** per scoprire le produzioni locali. Gli amanti dei formaggi non si perdano la visita al **Caseificio Sociale di Primiero**, a **Mezzano**, dove il latte locale viene trasformato in prodotti di qualità, dal Trentingrana dop al Primiero in varie stagionature. Vale la pena di fermarsi in paese, uno dei Borghi più belli d'Italia. Perché affacciato sullo spettacolare anfiteatro dolomitico delle **Pale di San Martino**. E perché ospita *Cataste & Canzei*, installazioni realizzate da alcuni artisti con i *canzei*, la legna ammonticchiata di fianco alle case. Sempre nel solco della tradizione, c'è **Arteler**, dove lino, cotone, canapa, seta e lana sono lavorate a telaio e si realizzano capi di abbigliamento e biancheria per la casa (arteler.it). A Mezzano il sabato, si aprono le porte del **Birrificio Bionoc** in cui si scoprono le "bionde" realizzate solo con ingredienti regionali, tra cui il luppolo fresco. Un tour con degustazione finale che può continuare la sera fra gli stand della *Festa della birra*, a **Transacqua**. Per una cena con materie prime del territorio si prenota al **Ristorante Castel Pietra La Pajara**, dove in tavola arrivano piccoli capolavori del gusto come la tartare di manzo e sedano bianco con tuorlo croccante e Botiro di Primiero di malga aromatizzato, un burro a panna cruda ricavato da latte prodotto durante l'alpeggio estivo, nella lista dei presidi Slow Food.

SPECK, LUCANICHE E CENE STELLATE

Per vedere sfilare più di 350 capre si va a **Cavalese**, in **Val di Fiemme**, alla *Desmontegada de le Caore*, dal 5 al 9 settembre. D'obbligo un giro al mercato nelle caratteristiche casette di legno per acquisti di speck, lucaniche, miele di montagna, formaggi caprini o vaccini, come il famoso Puzzone di Moena dop o l'intenso Formae Val di Fiemme.

Cena stellata? Alle tavole del ristorante **El Molin**: lo chef **Alessandro**

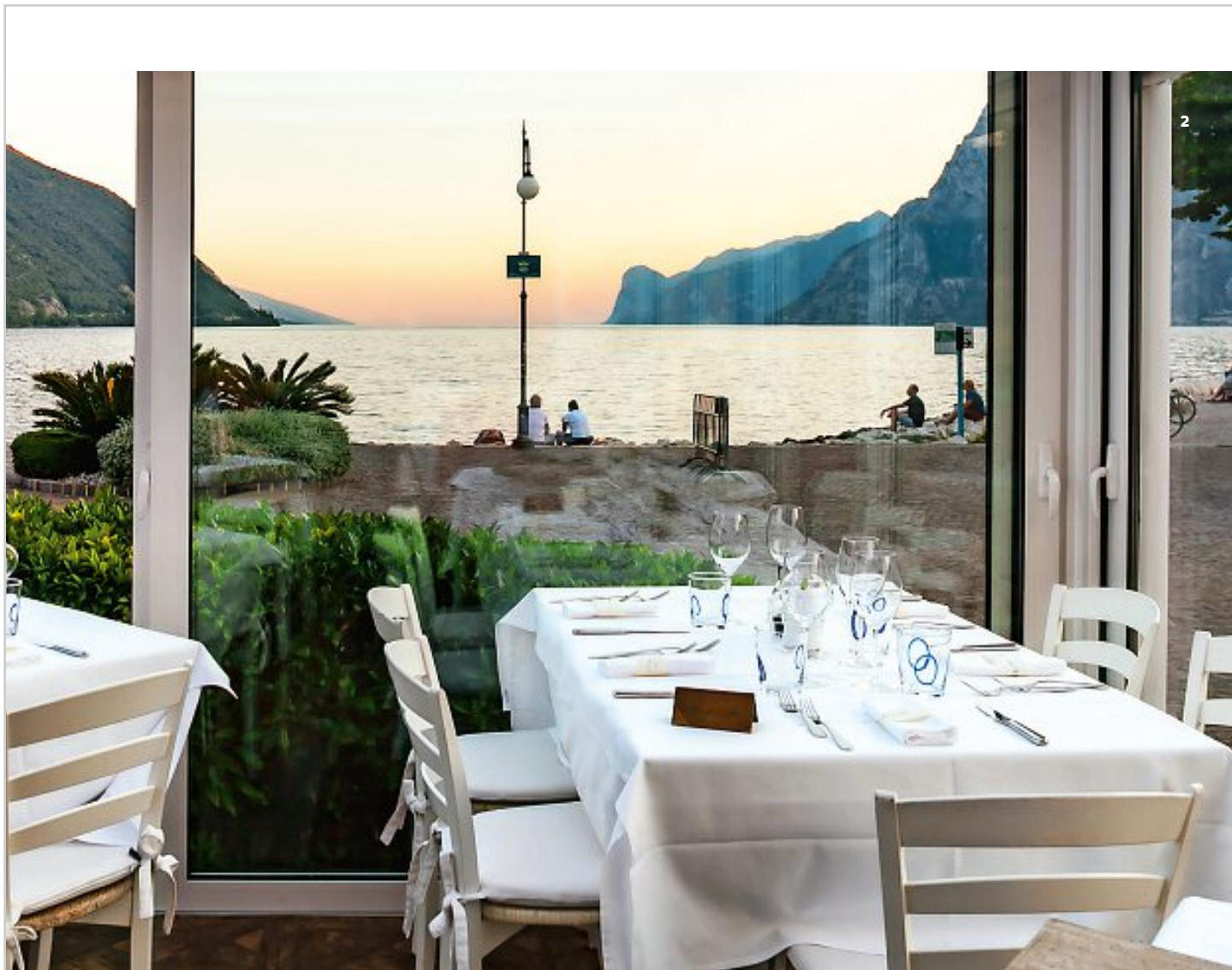


La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato



In **Val di Non**
nel mese
di ottobre
c'è **Pomaria**,
la festa
delle mele,
con laboratori
e lezioni
di cucina

FOTOTECA TRENTINO SVILUPPO / DANIELE LIRA / ALBERTO CAMPANILE, MARISA MONTIBELLER / DOVE



La proprietà intellettuale è riconducibile alla fonte specificata in testa alla pagina. Il ritaglio stampa è da intendersi per uso privato

Gilmozzi è il mago della cucina di bosco, dalla selvaggina all'uso delle erbe spontanee, bacche, resine, rosa canina, ginepro per il burro, persino licheni. Per scoprire tutto sulla trasformazione del latte vale la pena di spingersi al **Casificio Sociale Val di Fiemme** a Carano o al **Casificio Sociale di Predazzo e Moena**, a Predazzo. Qui, il 6 e il 7 ottobre, è di scena il *Festival del Gusto e Desmontega de le Vache*, che vede protagonisti i prodotti locali, tra show cooking e laboratori, in attesa della sfilata domenicale. La kermesse si svolge assieme alla rassegna *Autunno in Tavola*, dal 30 settembre al 7 ottobre, con un calendario ricco di incontri, eventi golosi, laboratori caseari anche per i bambini.

In **Val di Non**, la stagione di mezzo profuma di mele. Croccanti e succose, la loro qualità - siglata dal marchio dop - è garantita e tutelata dal **Consorzio Melinda**: si va dalla gialla *Golden Delicious* alla rossa *Red Delicious* (quella di Biancaneve), passando per la *Renetta Canada*, usata per lo strudel, l'aromatica *Fuji* e la dolce *Gala*. Ogni anno, il secondo fine settimana di ottobre, si festeggia la loro raccolta in occasione di *Pomaria*, manifestazione che prende il nome da Pomona, la dea latina dei frutti. In programma a Cles il 13 e il 14 ottobre, è un'occasione unica per raccogliere le mele direttamente dagli alberi che qui, nei secoli, hanno trovato le condizioni climatiche migliori. Ecco allora tante attività, dalle lezioni per imparare a preparare lo strudel agli approfondimenti sui tipi di mele e i loro derivati, dai laboratori didattici alle

1 | Durante *Pomaria*, a Cles, si raccolgono i frutti direttamente dall'albero.

2 | Il ristorante **La Terrazza**, a Torbole, affacciato sul Garda. **3** | La *Desmontegada*, a Predazzo.



BUONA CUCINA



degustazioni. Non mancano mercatini, esposizioni di varietà antiche di frutti, musica, show cooking, stand con i piatti degli chef trentini. C'è anche la pizza con le mele, in carta al ristorante e pizzeria **Fior di Melo**, nel cuore di **Casaz di Sanzeno**. Per provare un insolito menu, invece, che declina i pomi della valle dall'antipasto al dolce, a **Predaia**, nella frazione di Tavon, c'è il ristorante **La Pineta**. Tra le specialità, l'orzotto aromatizzato al sidro di mele, con mortandela (un tipico salume affumicato) e formaggio Casolér filante, ma anche l'insalatina della strega Brunilde, alla mela appena colta, con noci e speck e Trentingrana stagionato. Il **SidroBirrificio Melchiori** a **Tres** è l'indirizzo per chi colleziona etichette a tema. La bevanda ricavata dai pomi locali qui si coniuga in tanti modi: dal sidro *U'go*, con sambuco e menta, al piccante *Zingy Bio*, con zenzero. Restando a Predaia, un giro nel punto vendita **Fratelli Corrà** è d'obbligo. Dal 1850 l'azienda trasforma artigianalmente le carni del Trentino in salumi: speck, slinzega, mortandela e salame di Smarano.

Dalle mele ai castelli il passo è breve. Tra i più belli della regione, gli edifici storici della zona in autunno sono ancora aperti. Si può cogliere l'occasione per visitare gioielli come **Castel Thun** a **Vigo di Ton**: di origini medievali, tra i meglio conservati dell'arco alpino, è aperto fino al 28 ottobre. Con le sue stanze affrescate e arredate, il maniero si erge in cima a una collina da cui si ammira il panorama sui meleti (buonconsiglio.it). Sono aperte fino al 4 novembre, invece, le porte di **Castel Nanno**, nell'omonima frazione di **Ville d'Anaunia** (visitvaldinon.it), e di **Castel Valer** a **Tassullo**. Ogni domenica, alle 11, ci sono

Ogni anno si celebra il **desmontegar**, il rientro a valle delle Grandi feste in tutta la regione prendono vita tra sfilate di



le visite per famiglie, con un percorso adatto a bimbi da 4 a 12 anni: una caccia all'indizio, per orientarsi tra stemmi e saloni (visitcastelvaler.it).

IL GUSTO DEL LAGO, TRA PESCE E CARNE SALADA

È una sfilata di sapori e colori *Garda con Gusto*, dal 2 al 4 novembre a **Riva del Garda**. La kermesse vede protagonista l'enogastronomia dell'Alto Garda, con un ricco programma di degustazioni, seminari che coinvolgono produttori, chef e ristoratori. Ecco allora specialità come la carne salada, ottenuta da tagli bovini salati e aromatizzati, ortaggi come il broccolo di Torbole, presidio Slow Food, il pesce di lago, il delicato olio extravergine di oliva del Garda e le verdure della Val di Gresta. Sapori che tornano nel piatto al ristorante **La Terrazza di Torbole**, dove le portate sono un omaggio alla tradizione come il carpaccio di lavarello con pomodoro fresco e basilico, i bigoli alla torbolona, le polpette di cavedano. A pochi chilometri, a **Nago**, l'interno di un forte austroungarico dell'Ottocento nasconde una raffinata osteria con vista sul Garda, **Al Forte Alto**, scenografia perfetta per le creazioni dello chef **Marcello Franceschi**. Da provare i bocconcini di trota delle acque del Brenta all'aceto di lampone con cocktail di frutta fresca e caviale di trota.

Per fare incetta di vino, olio e altri prodotti tipici, si va allo shop dell'**Aggraria Riva del Garda**, cantina e frantoio, nata nel 1926 come associazione



mandrie, dopo i mesi estivi trascorsi nei masi d'alpeggio. animali, **degustazioni** e mercatini gourmand

per promuovere l'agricoltura. Qui si compra la carne salada lavorata secondo tradizione dalla Macelleria Bertoldi, maison fondata nel 1947. Risale allo stesso anno la nascita della storica bottega di **Omkafe**, nel centro di **Arco di Trento**, dove la famiglia Martinelli compone e tosta le proprie miscele di caffè.

Per chi ama il latte, la destinazione è **Valle del Chiese**. Qui, a **Roncone**, il 22 e il 23 settembre si svolge *Latte in Festa*, che permette di conoscere i segreti della produzione casearia e la filiera, le malghe e i pascoli, con seminari ad hoc. A **Storo**, invece, il 29 e il 30 settembre si celebra la famosa farina gialla, figlia delle spighe di grano Marano locali, con il *Festival della Polenta*. Il prodotto della farina di mais viene declinato in otto maniere, in un itinerario che tocca le piazze del centro storico: dalla polenta concia, con burro di malga e formaggio, a quella di patate.

Si può abbinare la visita a uno dei Borghi più belli d'Italia a una scorpiata di salame alle rape durante la *Sagra della Ciuiga*, a **San Lorenzo in Banale**, dal 2 al 4 novembre. Per l'occasione, i *völt*, i tipici androni, le cantine e i solai ospitano stand di produttori e artigiani. Una festa che prende vita tra musica, eventi e menu a tema nei ristoranti, per scoprire un prodotto come la *ciuiga*, il salame con impasto di rape, nato per saziare la fame di un tempo e diventato simbolo di unicità targato Slow Food. Perché il "povero" di ieri, spesso, è il "ricco" di oggi. **D**



1 | **Marcello Franceschi**, chef del ristorante **Al Forte Alto**, nel circuito Osterie tipiche trentine. **2** | Fettine di **speck** trentino. **3** | Suonatori di **corno alpino** alla festa della **Desmontegada** a Predazzo. **4** | Il centro benessere dell'**Hotel Garni Paradisi**, a Mezzano.

BUONA CUCINA



Le nostre scelte

Dormire

1 HOTEL GARNI PARADISI

Camere arredate con legno naturale, tutte con balcone. Ricca colazione a base di dolci fatti in casa, affettati e formaggi tipici. Chiuso dal 24 settembre al 5 dicembre | **Indirizzo:** via Del Pian 25/A, Mezzana | **Tel.** 0439.72.53.89 | **Web:** hgparadisi.it
Prezzo: doppia b&b da 110 a 146 €

2 MASO BÔTES

Agriturismo con produzione di olio extravergine bio. Camere e suite moderne, in verde, con vista sul Lago di Garda. Prenotare la Bouganville, con il giardino, o la Garda Lake, con terrazza panoramica | **Indirizzo:** loc. Olif de Bôtes 1, strada Varignano Padaro, Arco
Tel. 0464.79.10.14 | **Web:** agriturismomasobotes.it
Prezzi: doppia b&b da 147 a 167 €

3 VILLA NICOLLI ROMANTIC RESORT

Sul lago, ha una piscina esterna e una coperta. Centro benessere | **Indirizzo:** via Cattoni 5, Riva del Garda
Tel. 0464.55.25.89 | **Web:** hotelvillanicolli.com
Prezzo: doppia b&b da 180 a 242 €

4 IL TEMPO DELLE MELE

Agriturismo con fattoria didattica e centro benessere, tra i meleti della Val di Sole. Colazione ricca, con i prodotti locali | **Indirizzo:** SP 65, fraz. Samoclevo,

Caldes | **Tel.** 0463.90.13.89 | **Web:** agriturdellemele.it
Prezzi: doppia b&b da 90 a 160 €

5 CASA INCANTATA

Un b&b luminoso, con arredi in legno naturale. La stanza I Fiori ha una bella vista sul lago e sulla valle | **Indirizzo:** via Conti Arsio 19, Revò
Tel. 0463.43.21.52 | **Web:** casaincantata.it
Prezzo: doppia b&b da 60 a 70 €

6 AGRITUR COBEI

Cinque stanze a tema, fra i vigneti della Piana Rotaliana | **Indirizzo:** Maso Panizza di Sopra, Strada del Vino 22, loc. Sorni di Lavis | **Cell.** 331.96.72.482
Web: cobelli.it | **Prezzi:** doppia b&b da 90 a 120 €

Mangiare

7 RISTORANTE CASTEL PIETRA LA PAJARA

Provare i piatti con i presidi Slow Food, come la tartare di manzo con il Botiro di Primiero di malga aromatizzato | **Indirizzo:** via Venezia 28, Transacqua di Primiero | **Tel.** 0439.76.31.71
Web: ristorantecastelpietra.it | **Prezzo medio:** 35 €

8 EL MOLIN

Il ristorante dello stellato Alessandro Gilmozzi. Si sceglie fra tre percorsi: Storico, Emoticon o Essenza,

Uno scorcio
del Lago
di Garda
nei dintorni
di Tempesta.



dedicati alla tradizione, all'evoluzione e alla ricerca
Indirizzo: piazza Cesare Battisti 11, Cavalese
Tel. 0462.34.00.74 | **Web:** alessandrogilmozzi.it
Prezzo medio: 90 € (menu sette portate)

9 RISTORANTE MIOLA

Cucina con tipicità e presidi Slow Food. Assaggiare gli gnocchi di polenta con crema di formaggio Casolèt
Indirizzo: loc. Miola, Predazzo | **Tel.** 0462.50.19.24
Web: ristorantemiola.com | **Prezzo medio:** 30 €

10 FIOR DI MELO

Ristorante e pizzeria all'interno dell'Hotel Casez. La specialità è la pizza con le mele della Val di Non
Indirizzo: via San Giovanni Nepomuceno 3, Casez di Sanzeno | **Tel.** 0463.43.41.30 | **Web:** hotelcasez.it
Prezzo medio: 25 €

11 ALLA PINETA

Ristorante all'interno dell'hotel Pineta. La cucina fa buon uso dei prodotti a chilometro zero. Provare lo strudel con mele renette | **Indirizzo:** via al Santuario 17, frazione Tavon, Predaia | **Tel.** 0463.53.68.66
Web: pinetahotels.it | **Prezzo:** 30 €

12 LA TERRAZZA

Affacciato sul Lago di Garda, è il luogo perfetto per assaggiare i piatti a base di pesce d'acqua dolce, dal luccio al cavedano | **Indirizzo:** via Benaco 24, Torbole | **Tel.** 0464.50.60.83
Web: allaterrazza.com | **Prezzo medio:** 40 €

13 AL FORTE ALTO

Dentro un forte dell'800 con vista panoramica, un locale del circuito Osterie tipiche trentine | **Indirizzo:** via Castel Penede 26, Nago | **Tel.** 0464.50.55.66
Web: alfortealto.it | **Prezzo medio:** 40 €

14 BIO AGRITUR MASO CELESTA

Si pranza nella stube, finestra con vista sulla stalla. Degustazione e vendita di prodotti del maso
Indirizzo: loc. Velon 10, Vermiglio
Tel. 0463.75.80.65 | **Web:** bioagriturcelesta.it
Prezzo medio: 35 €

15 LOCANDA CAMORZ

Assaggiare la pasta fresca fatta in casa, dagli gnocchi ai ravioli | **Indirizzo:** via dei Camorzi 17, Mezzocorona | **Tel.** 0461.60.39.26
Web: locandacamorz.it | **Prezzo medio:** 35 €

16 ALLE CIASPOLE

Ordinare il cervo con tortino di mele | **Indirizzo:** loc. Plazze 6, fraz. Tret, Fondo | **Tel.** 0463.88.01.17
Web: alleciaspole.it | **Prezzo medio:** 35 €

Comprare

17 CASEIFICIO SOCIALE DEL PRIMIERO

Si trovano i presidi Slow Food: Trentingrana 18 mesi con latte d'alpeggio, Puzzone di Moena di malga dop e, fino a settembre, Botiro di Primiero di malga
Indirizzo: via Roma 179, Mezzano di Primiero
Tel. 0439.62.941 | **Web:** caseificioprimiero.com



La stagionatura dei **formaggi** in un caseificio della Val di Fiemme.

18 BIRRIFICIO BIONOC'

Birre artigianali classiche e a fermentazione spontanea, o prodotte con luppolo fresco coltivato in Trentino
Indirizzo: loc. Giare 45, Mezzano di Primiero
Cell. 329.60.86.570 **Web:** birrificiobionoc.com

19 CASEIFICIO SOCIALE VAL DI FIEPME

Oltre trenta tipi di formaggi, caprini e vaccini, prodotti tradizionalmente | **Indirizzo:** via Nazionale 8, Carano
Tel. 0462.34.02.84 | **Web:** caseificiocavalese.it

20 CASEIFICIO SOCIALE DI PREDAZZO E MOENA

Per scoprire tutti i segreti del Puzzone di Moena dop, ogni giovedì, su prenotazione, è possibile partecipare alla visita guidata del caseificio | **Indirizzo:** via Fiamme Gialle 48, Predazzo | **Tel.** 0462.50.12.87
Web: puzzone dimoena.com

21 SIDROBIRRIFICIO MELCHIORI

L'azienda di Lucia Maria Melchiori produce birre e sidri di mele della Val di Non classici, biologici e aromatizzati allo zenzero, al mirtillo, al sambuco
Indirizzo: via Santa Barbara 2, frazione Tres, Predaia
Tel. 0463.46.81.25 | **Web:** sidrobirrificio.it

22 FRATELLI CORRÀ

Salumificio a conduzione familiare, dal 1850 trasforma con metodi artigianali le carni scelte del Trentino. Si acquistano speck, slinzega, mortandela, insaccati di selvaggina e salame di Smarano | **Indirizzo:** via Roen 2/c, frazione Smarano, Predaia | **Tel.** 0463.53.61.60
Web: fratellicorra.it

23 MONDOMELINDA

Il punto vendita del Consorzio Melinda, che tutela l'unica mela dop italiana. Si trovano tutte le varietà dei pomi della Val di Non | **Indirizzo:** via della Cooperazione 21, Segno di Predaia
Tel. 0463.46.92.99 | **Web:** melinda.it

24 AGRARIA RIVA DEL GARDA

Cantina e frantoio; nel negozio si trova il meglio del food trentino, come le carni della macelleria Bertoldi. I prodotti locali, a filiera corta e di qualità, sono selezionati con il marchio Corte del Tipico
Indirizzo: loc. S. Nazzaro 4, Riva del Garda
Tel. 0464.55.21.33 | **Web:** agririva.it

25 OMKAFÈ

Una bottega di culto per gli amanti del caffè, che seleziona e tosta i chicchi | **Indirizzo:** via Aldo Moro 7, Arco | **Tel.** 0464.55.27.61 | **Web:** omkafe.com

26 BIRRA DI FIEPME

Ricette brassicole con ingredienti del territorio come il lupino e i luppoli selvatici | **Indirizzo:** via Colonia 60, Daiano | **Tel.** 0462.47.91.47 | **Web:** birra difiemme.it



Fotografa il QR e scarica sul tuo smartphone queste informazioni utili