

## STRADA DELLA MELA E DEI SAPORI DELLE VALLI DI NON E DI SOLE, PER UN'ESTATE ALL'INSEGNA DEL GUSTO E DEI PRODOTTI TIPICI



Category: [Enogastronomia](#)

In **Trentino Alto Adige**, la **Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole**, è una magia di luoghi, profumi e sapori; tutto questo sono le Valli del Noce. Si tratta di due aree confinanti ed accomunate dalla dolcezza del paesaggio e dalla ricchezza di laghi e torrenti. In questo angolo del Trentino nord occidentale in cui la natura si estende rigogliosa e suggestiva, si estende un grande frutteto di circa 7.000 ettari ed oltre 4.000 agricoltori producono l'unica mela DOP d'Italia.

Mentre, nelle zone più elevate della Val di Non e della Val di Sole, è diffuso l'allevamento di bovini ed il latte che ne deriva, viene utilizzato per produrre diverse specialità lattiero-casearie, come il Trentingrana, il Casolèt e i numerosi nostrani, ognuno caratterizzato dal sapore dei pascoli e del foraggio del posto.

Ed ottimi sono anche i salumi, tra i quali va ricordata la Mortandèla affumicata e la piccola produzione di vino, che è stata recuperata sulle sponde del lago di Santa Giustina, dove è stato riscoperto un antico vitigno autoctono, il Groppello di Revò.

Vallate generose, non solo di mele ma anche di pere, ciliegie, piccoli frutti e verdure. Poi, dalla frutta e dalla verdura si ricavano anche molti trasformati come il succo di mela, il sidro e le confetture, mentre le numerose api che favoriscono l'impollinazione degli alberi da frutto producono deliziosi mieli.

Così, in questa Valli di abbondante e qualificata produzione agricola e non solo, nel corso dell'estate sono numerosi i momenti di incontro per assaporare i prodotti tipici del territorio, tra natura, tradizioni e buona cucina.





Come, il Mercato contadino di Cles (Tn) capoluogo della Val di Non, in cui è allestito dal 8 luglio al 2 settembre tutti i sabati mattina. Così, i turisti e visitatori avranno la possibilità di acquistare frutta e verdura fresca di stagione, formaggi, burro, ricotta, miele, vino, succhi e confetture, prodotti genuini e locali, freschi e trasformati, che vengono realizzati con tanta passione dalle aziende agricole del nostro territorio.

Inoltre, tra gli eventi collaterali proposti, con tutti i laboratori e le attività che si terranno all'interno del mercato contadino, dalle 10.00 da segnalare, sabato 8 luglio, Show cooking in compagnia di Rosy, in cui, utilizzando i prodotti acquistati al Mercato Contadino, Rosy

insegnerà a preparare delle gustose ricette, fresche prelibatezze estive da riproporre al rientro; sabato 22 luglio - laboratorio "Scettro magico del bosco"; si tratta di un bastone da passeggio che accompagnerà i bambini nelle loro passeggiate estive. Attività a cura del Parco Fluviale Novella; sabato 29 luglio - anteprima della festa della Charta della Regola - Gli amici dell'Associazione Charta della Regola della Villa di Cavareno, vestiti con i loro abiti contadini, insegnano a tutti i bambini a lavorare il feltro per creare colorati berretti, borse e borsette, a creare delle bamboline con la paglia e a fare il ricamo come le nostre nonne. Si tratta di un laboratorio dedicato ai bambini.

5,12,19 e 26 agosto, incontri con le ricette della tradizione. Ed ancora, Latte in festa, in Val di Non - Alta Val di Non - Loc. Pradièi, 22 - 23 luglio; sui meravigliosi pascoli dei Pradièi, magica località sull'altopiano dell'alta valle, da cui è possibile ammirare un paesaggio mozzafiato a 360°, si terrà la 1ª edizione di Latte in Festa - Val di Non. Così, lungo la ciclopedonale dell'Alta Val di Non nel tratto fra Romeno e Sarnonico, sarà allestito un mercato "in bianco" con corner tematici con tantissime opportunità per conoscere il latte e il suo mondo, con la possibilità di acquistare, degustare e assaggiare formaggi locali, dolci al latte, gelati e frappè artigianali, yogurt e frullati e molti altri prodotti locali.

Per l'intera durata della manifestazione, saranno presenti i Caseifici e le Malghe della Val di Non ed alcuni produttori della Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole, che proporranno la degustazione e la vendita delle loro specialità.

Inoltre, sarà inoltre possibile gustare il latte in tutte le sue forme grazie a dei golosi Corner bar, tra colazioni e caffè, gelati, dolci al latte, yogurt e frullati.

Ed ancora, il sempre suggestivo Tramonto in alpeggio!, in programma mercoledì 26 luglio, 9 agosto e 23 agosto in Val di Non. Dopo un'escursione guidata in compagnia di un esperto accompagnatore di territorio alla scoperta dei sentieri di montagna, si ritorna alla malga dove sarà possibile assistere alla mungitura insieme al malgaro, che illustrerà le innumerevoli attività dell'alpeggio. E per



mungere una mucca, sarà sufficiente rimboccarsi le maniche e seguire le istruzioni degli esperti della malga. Così, dopo tutte queste fatiche sarà bello concedersi una golosa cena preparata con i prodotti del territorio alle luci del tramonto.

Mercoledì 26 luglio – Malga Preghena - Ritrovo: ore 15.30 alla Malga Preghena – Bresimo;

Mercoledì 9 agosto – Malga di Coredò- Ritrovo: ore 15.30 alla Malga di Coredò – Predaia;

Mercoledì 23 agosto – Malga Bordolona - Ritrovo: ore 15.30 alla Malga Bordolona – Bresimo.

Costo: 20 € a partecipante (compresa la cena, bevande escluse), Bambini 0-3 anni gratis, Bambini 3-12 anni € 10,00.

Con prenotazione obbligatoria (entro le 17.00 del martedì), presso Apt Val di Non (0463 830133 ).

[www.stradadellamela.it](http://www.stradadellamela.it)

[www.tastetrentino.it](http://www.tastetrentino.it)

(i.c.)