

VAL DI SOLE E DI NON (TN), D'ESTATE 2018 PER VIVERE TANTI EVENTI LUNGO LA STRADA DELLA MELA E DEI SAPORI



Category: [Enogastronomia](#)

Infatti, nel corso di questa estate 2018, anche in **Val di Sole e di Non** sono tanti i prodotti che la rigogliosa natura trentina mette a disposizione e ad ogni prodotto il suo evento od anche alcune piccole ma interessanti iniziative.

Val di Non e Val di Sole - Il trenino dei castelli -

Tutti i sabati dal 21 luglio al 15 settembre 2018. Una giornata speciale, a bordo di un trenino esclusivo alla scoperta di castelli e sapori delle Valli del Noce. In compagnia di guide esperte, un affascinante viaggio nella storia e nell'arte, dal Castello di San Michele a Ossana e Castel Caldes in Val di Sole, alla residenza privata di Castel Valer, fino al maestoso Castel Thun in Val di Non. Tra una visita e l'altra una colazione salutare proposta da Melinda, un banchetto di prodotti tipici realizzato dalla Strada della Mela e dei Sapori delle Valli



di Non e Sole, vini e bollicine della Cantina Rotari Mezzacorona ed infine una tisana di erbe officinali da sorseggiare alle magiche luci del tramonto, nella cornice suggestiva di un antico maniero. Speciale famiglia - 4 giornate speciali per grandi e piccini a tariffe agevolate. Domenica 29 luglio, domenica 5 agosto e domenica 26 agosto.

Prezzo: intero € 62,00; minori di 16 anni €52,00, con Trentino Guest Card € 56,00, bambini 0-4 anni gratuito. Speciale Famiglia, bambini 4-12 anni € 13.

Prenotazioni: obbligatorie e fino a esaurimento posti entro il giovedì precedente l'evento, presso l'Agenzia Viaggi Guidavacanze di Cles. info@guidavacanze.it

Trentino barbecue



Trentino, dal 29 giugno al 7 ottobre 2018

Da giugno a ottobre, saranno 54 gli appuntamenti con gli artisti del grill e la carne trentina grigliata a regola d'arte e servita in tavola da altrettanti ristoranti, per un abbinamento macellaio/chef che si preannuncia semplicemente rovente.

La cottura alla brace è dalla notte dei tempi il metodo di preparazione per antonomasia delle carni, ma il barbecue perfetto inizia con la scelta della carne migliore: nell'epoca delle nuove tendenze alimentari e

dell'attenzione alla qualità del cibo, il macellaio è diventato vero e proprio gastronomo della carne. Protagonisti 8 dei 15 produttori che hanno aderito all'iniziativa "Macellerie di Montagna", sottoponendosi ad un rigoroso protocollo che disciplina la provenienza della carne, i servizi e la formazione continua.

Il gran finale previsto per il 7 ottobre, quando le 15 macellerie di Montagna si uniranno per dare vita ad un unico grande Barbecue, presso la Cittadella del Vino di Mezzacorona.

Latte in festa- Alta Val di Non - Loc. Pradièi, 21 - 22 luglio 2018

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 2^a edizione di Latte in Festa - Val di Non. Lungo la ciclopedonale dell'Alta Val di Non nel tratto fra Romeno e Sarnonico sarà allestito un mercato "in bianco": 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.

Programma: sabato 21 luglio - dalle 11 alle 21; domenica 22 luglio - dalle 10 alle 19.

Per tutta la durata della manifestazione saranno presenti i Caseifici e le Malghe della Val di Non e alcuni produttori della Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole con la degustazione e la vendita delle loro specialità.

Servizio bus navetta continuo durante tutta la manifestazione tratto: Romeno-Cavareno-Sarnonico.

Info: Apt Val di Non - info@visitvaldinon.it



Val di Non - Visita alla stalla e prova di mungitura - 19, 26 luglio e 2, 23 agosto 2018



Il ritrovo dei partecipanti nella piazza del paese in cui, con un accompagnatore, faranno una passeggiata fino alla stalla. Nella stalla sarà presente un esperto allevatore che spiegherà come vengono allevate le mucche e che cosa mangiano per produrre un latte così gustoso e genuino. E sarà anche possibile provare a mungere una mucca.

Giovedì 19 luglio – Romeno - Ritrovo: P.zza G.B. Lampi – Romeno, alle 16; giovedì 26 luglio-Rumo, fraz. Mocenigo - Ritrovo: Caseificio Sociale di Rumo, alle 16; giovedì 2

agosto-Romeno- ritrovo P.zza G.B. Lampi – Romeno, alle 16 e giovedì 23 agosto - Rumo, fraz. Mocenigo - Ritrovo: Caseificio Sociale di Rumo, alle 16.

Info: Durata: 1 ora e 30 circa; costo: 2 € a partecipante (Piano Famiglia 4 = 3).

Prenotazione obbligatoria (entro le 17del martedì): presso Apt Val di Non - info@visitvaldinon.it

www.stradadellamela.it

(i.c.)