



Logo: ideato da Marisa Giacomuzzi / Logo: Idee von Marisa Giacomuzzi

il Treno del Gusto

Prefazione

Il tema della mobilità dolce è un'ottima occasione per valorizzare i tesori gastronomici del territorio, anche quelli meno conosciuti. Qualità del territorio che si scoprono al meglio viaggiando in treno gustando assieme al cibo anche il paesaggio seduti comodi davanti al finestrino.

Il "Treno del Gusto" è attualmente un treno virtuale in attesa che l'idea per una vera ferrovia nelle Dolomiti si concretizzi.

Obiettivo di questa iniziativa è promuovere una ragionamento che associ mobilità dolce, agricoltura di montagna ed il suo ruolo della difesa montagna e della sua biodiversità, la gastronomia come arte e strumento di cultura dell'utilizzo dei prodotti locali, il tutto anche finalizzato ad una riqualificazione della qualità dell'offerta turistica nel territorio dolomitico.

Consci dell'esistenza di progetti già attivi in molti territori del Trentino e Sudtirolo il progetto "Treno del Gusto" non intende sostituirsi a quanto già operativo bensì attraverso l'idea del treno stimolare un percorso di aggregazione e di coordinamento tra quanto già esiste rendendo maggiormente accessibili e conosciuti gli eventi attraverso varie forme di mobilità dolce come ad es. i percorsi pedinali, la bicicletta, le E-bike, la mobilità elettrica, i mezzi pubblici.

Idea di Treno insomma inteso come strumento per avvicinare le comunità e metterle maggiormente in relazione.

Vorwort

Die sanfte Mobilität bietet eine ausgezeichnete Gelegenheit, um bekannte und wenig bekannte regionaltypische Produkte vorzustellen und aufzuwerten. Wer in einem Zug sitzend die kulinarischen Spezialitäten eines Gebiets und dessen vorbeiziehende Landschaft genießt, lernt dieses Gebiet auf besondere Art zu schätzen.

Die „Genussbahn“ ist zur Zeit nur eine virtuelle Bahn und sie wird es so lange bleiben, bis die Idee der Dolomitenbahn umgesetzt wird.

Ziel der Initiative ist die Kombination von sanfter Mobilität, Berglandwirtschaft, Schutz der Berggebiete und ihrer Artenvielfalt mit der Gastronomie als Kunst und als Mittel der Nutzung lokaler Erzeugnisse, was gleichzeitig auch eine qualitative Aufwertung des touristischen Angebots der Dolomiten mit sich bringt.

Im Bewusstsein, dass es im Trentino und in Südtirol bereits zahlreiche Initiativen gibt, will die Genussbahn nicht mit diesen Vorhaben konkurrieren, sondern sie vielmehr bündeln und koordinieren und mit Hilfe der sanften Mobilität (z.B. der Fuß- und Fahrradwege, E-Bikes, Elektromobilität und öffentlichen Verkehrsmittel) besser bekannt und zugänglich machen.

Dabei dient das Bild der Bahn als Bindeglied, als Mittel der Annäherung und Vernetzung der beteiligten Institutionen.

Presentazione del “Treno del Gusto”

Lunedì 30 giugno 2014

Aula Magna del MUSE, Museo delle Scienze
Corso del Lavoro e della Scienza, 3 - 38122 Trento
www.muse.it

- Ore 09.00 Saluto di benvenuto
Michele Lanzingher, Direttore del MUSE
Massimo Girardi, Presidente Associazione
Transdolomites.
- Ore 09.15 Hannes Knollseisen, Rappresentante del
Bauernbund, Unione Agricoltori e Coltiva-
tori Diretti Sudtirolesi: “Il Progetto Gallo
Rosso”.
- Ore 09.40 Stefano Vezzoli, ToBe Incentive&conven-
tion Srl; “Il Treno dei Sapori: un’esperienza
turistica unica e multisensoriale”.
- Ore 10.00 Annibale Salsa, Presidente Comitato Scien-
tifico Accademia della Montagna del Tren-
tino: L’agricoltura di montagna ed il suo
ruolo nel mantenimento del territorio.
- Ore 10.25 Florian Patauner, Presidente del gruppo
“Locanda Sudtirolese”; L’iniziativa “Lo-
canda Sudtirolese” - “Sudtiroler Ga-
sthaus”.
- Ore 10.45 Presentazione del progetto “Il Treno del
Gusto” da parte delle Comunità aderenti
all’iniziativa.
- Ore 12.30 Enrico Bernasconi, rappresentante com-
merciale della Ferrovia Retica: “Il treno
rosso del Bernina. Molto più di un semplice
treno”.

*Programma delle manifestazioni previste in
Val di Fiemme nell’estate 2014 inserite nel quadro
degli appuntamenti del “Treno del Gusto”*

Pedalata golosa al “Mercato contadino”

Da giugno a settembre è prevista settimanalmente una pedalata golosa al “Mercato contadino” rispettivamente a Cavalese (primo e terzo mercoledì del mese) e da Ziano verso Predazzo (secondo e quarto venerdì del mese). Ritrovo previsto intorno alle ore 10.00-10.30

- A) CAVALESE - Partendo da Piazza Italia, dove si possono noleggiare le biciclette, si raggiunge la vecchia stazione ferroviaria di Cavalese, e si prosegue lungo il Parco della Pieve, si passa al Piazzale Funivie per imboccare quindi il tracciato della Vecchia Ferrovia passando nel tunnel e proseguendo poi verso Piazza Ressa dove si svolge il mercato. Illustrazione del mercato, e tutti liberi per gli acquisti. Al termine rientro a Piazza Italia in bici.
- B) PREDAZZO - Partendo da Piazza Italia di Ziano di Fiemme (qui si possono noleggiare le biciclette) si scende verso la pista ciclabile e si pedala verso Pre-

Vorstellung der Initiative „Genussbahn“

Montag, 30 Juli 2014,

Aula Magna des Museums für Wissenschaft MUSE
Corso del Lavoro e della Scienza nr. 3 - 38122 Trient
www.muse.it

- 09.00 Uhr Grußworte
Michele Lanzingher, Direktor des MUSE
Massimo Girardi, Präsident des Vereins
Associazione Transdolomites
- 09.15 Uhr Die Marke „Roter Hahn“
Hannes Knollseisen,
Vertreter des Südtiroler Bauernbunds
- 09.40 Uhr Die Genussbahn: eine einzigartige
multisensorische Fremdenverkehrsinitiative
Stefano Vezzoli, ToBe Incentive&conven-
tion Srl
- 10.00 Uhr Die Berglandwirtschaft und ihre Bedeu-
tung für den Landschaftsschutz Annibale
Salsa, Vorsitzender des wissenschaftli-
chen Beirats der Accademia della Monta-
gna del Trentino
- 10.25 Uhr Die Initiative „Südtiroler Gasthaus - Lo-
canda Sudtirolese“ Florian Patauner, Vorsit-
zender der Gruppe “Südtiroler Gasthaus”
- 10.45 Uhr Vorstellung der Initiative “Genussbahn”
durch die beteiligten Institutionen
- 12.30 Uhr Die rote Berninabahn - weitaus mehr als
nur eine Bahn - Enrico Bernasconi, Key
Account Manager der Rhätischen Bahn in
Italien

*Veranstaltungsprogramm „Im Zuge der
Genüsse“, Sommer 2014, Val di Fiemme
Genuss-Radfahrten zu den Bauernmärkten*

Von Juni bis September gibt es eine wöchentliche Genuss-Radfahrt

zum Bauernmarkt in Cavalese (ersten und dritten Mittwoch des Monats) und von Ziano nach Predazzo (zweiten und vierten Freitag im Monat). Treffpunkt: Cavalese, Piazza Italia, 10 Uhr - Ziano di Fiemme, Hauptplatz 10,30 Uhr.

- A) CAVALESE: Vom Piazza Italia, wo vorher die Räder ausgeliehen werden, geht es zunächst zum Bahnhof der ehemaligen Fleimstaler Eisenbahn in Cavalese. Von dort führt der Weg entlang des herrlichen Pfarrparks zum Parkplatz der Kabinenbahn Alpe Cermis. Gleich danach erreicht man die alte Bahntrasse der Fleimstaler Eisenbahn und auf ihrer Spur die auch durch einen Tunnel führt erreicht man Piazza Ressa und den Bauernmarkt. Der Streifzug durch die Marktstände mit Kostproben lädt dann auch zum Kauf der köstlichen Produkte ein. Danach geht’s wieder zurück zum Ausgangspunkt.

dazzo, si raggiunge la vecchia stazione ferroviaria e si prosegue verso la piazza S.S. Filippo e Giacomo dove si svolge il mercato contadino. Presentazione teatralizzata da parte di Alessandro Aricci e la sua compagnia. Degustazioni e acquisti. Rientro libero in bici lungo la pista ciclabile.

Andar per Malghe

ogni mercoledì dal 25 giugno al 10 settembre 2014

Alternativamente a Malga Sadole (Ziano di Fiemme) e Malga Sass (Valfloriana) vengono organizzate visite alla malga per conoscere la vita dei pastori e degli animali in alpeggio, in compagnia del malgaro; a seguire assaggio dei prodotti tipici.

Al termine, a Malga Sass è prevista una breve escursione ai Padi da le Fior.

Visita guidata ai Caseifici di Predazzo e Cavalese con degustazione formaggi:

ogni giovedì mattina a Predazzo e ogni venerdì a Cavalese (da giugno a settembre)

visita guidata per conoscere la caseificazione del Puzzone, del formaggio dei Mondiali 2013, del Caprino e la lavorazione degli altri prodotti lattiero-caseari con accompagnamento da parte del casaro. Al termine degustazione formaggi.

e Inoltre la Montegada e le Desmontegade

22.6.2014: Festa della Montega delle capre a Malga Agnelezza (Molina-Val Cadino)

12-14.9.2014: La Desmontegada de le caore a Cavalese (Magnifici Prodotti di Fiemme, Mercatini, Pedalata Golosa, ricco programma di degustazioni e animazione)

5.10.2014: La Desmontegada de le vacche a Predazzo (Festa del rientro delle mucche dall'alpeggio)

Programma delle manifestazioni previste in Val di Fassa nell'estate 2014 inserite nel quadro degli appuntamenti del "Treno del Gusto"

Te anter i Tobiè, Canazei 4-5-6 luglio

Si tratta di una manifestazione giunta alla 18° edizione inserita nel percorso tematico "Incanti e Memorie".

Negli antichi fienili "Tobiè" riprendono vita i mestieri e le tradizioni della gente fassana cui si affiancano gli stand gastronomici dove è possibile degustare i piatti della tradizione ladina.

Festa Ta Mont, 2-3 agosto

6ª edizione della manifestazione che porta nella Val San Nicolò tutto ciò che significa "usanza ladina". L'atmosfera medievale della Festa Ta Mont prevede manifestazioni musicali, le proposte della cucina ladina, rappresentazioni teatrali favorite dalla chiusura

A) PREDAZZO - Abfahrt ist in Ziano di Fiemme, Piazza Italia, wo die Bikes geliehen werden. Leicht abwärts geht's zum Radweg und nach Predazzo, vorbei am Bahnhof der einstigen Eisenbahn und zum Bauernmarkt am Hauptplatz S.S. Filippo e Giacomo. Alessandro Aricci mit seiner Theatergruppe belebt den Bauernmarkt mit spannende Geschichten. Freie Verkostungen werden geboten und natürlich sind auch Einkäufe nicht verboten. Die Rückfahrt auf dem Radweg nach Ziano di Fiemme ist jedem freigestellt.

Andar per Malghe

Fleimstaler Sennereiwanderungen

jeden Mittwoch, vom 25.06. bis 10.09.2014

Jede Woche, abwechselnd werden die Sennerei Malga Sadole, erreichbar von Ziano di Fiemme und Malga Sass im Valfloriana besucht. Hier erfährt man einiges über das Almleben mit den Tieren und der harten Arbeit in diesen Regionen. Eine Verkostung von Produkten aus der Sennerei ist vorgesehen und bevor es wieder ins Tal zurückgeht, steht noch ein kurzer Spaziergang zu den herrlichen Blumenwiesen „Pradi da le Fior“ bevor.

Besuche der Schaukäsereien in Predazzo und Cavalese mit Käseverkostung

jeden Donnerstag- und Freitagmorgen in Predazzo und Cavalese (Juni bis September)

Führung durch die Molkerei. Man erfährt Wissenswertes über die Herstellung des WM 2013 Käses „Puzzone“, des Ziegenkäses „Caprino“ und andere Verarbeitungen von Milchprodukten. Am Ende werden Kostproben gereicht.

und dann nicht zu verpassen die Almauf und -abtriebe

22.06.2014: Bergfest zum Anlass des Almauftriebs der Ziegen zur Sennerei Agnelezza, erreichbar von Molina di Fiemme durch das Bergtal Cadino.

12.-14.09.2014: Fest zum Almagtrieb der Ziegen in Cavalese mit Marktständen, vielen Rahmenveranstaltungen, Musik und Verkostungen

05.10.2014: Buntes Fest zum Almagtrieb der Kühe in Predazzo

Veranstaltungsprogramm

„Im Zuge der Genüsse“, Sommer 2014, Fassatal

TE ANTER I TOBIÈ

18. Ausgabe des Te anter i Tobiè "Zauber und Erinnerungen". Wer einen Spaziergang durch den historischen Ortskern von Canazei macht, wird kaum vor seinen alten malerischen Scheunen, wahre Symbole der Fassaner Vergangenheit, unberührt bleiben: Es

al traffico della valle della Val San Nicolò che nelle giornate del 2 e 3 agosto si raggiunge a piedi da Pozza di Fassa, con l'escursione delle guide o con bus navetta da loc. Vidor.

Festa di Turchia a Moena 8-9-10 agosto

La manifestazione si svolge nel Rione Turchia, uno degli angoli più caratteristici del paese che deve il suo nome ad un rifugiato Turco che decise di fermarsi in questo rione di Moena dopo esser stato accolto benevolmente dalla gente del posto.

La tradizionale sfilata dei turchi è accompagnata da musica e dalla preparazione di piatti tipici ladini.

ANDAR PER MALGHE ESTATE 2014

MALGA SASSO PIATTO

3 luglio - 17 luglio - 31 luglio - 14 agosto
28 agosto - 11 settembre

Ritrovo: ore 8.30 stazione a valle funivia Col Rodella

Programma: salita in funivia al Col Rodella (m 2387). Da qui si prosegue per il sentiero n. 557 dove si incontrano i rifugi Friedrich August (m 2298) e Pertini (m 2300), per poi scendere fino alla Malga Sasso Piatto. L'arrivo alla malga è previsto per le ore 11 circa. In seguito ha inizio la visita guidata della malga dove si potrà assistere ai diversi momenti della vita d'alpeggio. Si rientra a Campitello scendendo per la Val Duron.

Iscrizioni presso gli uffici turistici entro le ore 18.30 del giorno precedente.

Costo: adulti 10,00 € - bambini (7 - 14 anni) 5,00 €.

La quota dà diritto ad una degustazione di prodotti tipici di malga.

MALGA CONTRIN

26 giugno - 10 luglio - 24 luglio - 7 agosto
21 agosto - 4 settembre

Ritrovo: ore 8.30 alla partenza della funivia Ciampac ad Alba di Canazei.

Programma: si percorre il sentiero n 602 che porta alla baita Locia Contrin, per raggiungere poi il Rifugio Contrin posto a 2016 metri di quota. Poco oltre si arriva alla conca che ospita la malga, circondata dalla maestosa cornice del massiccio della Marmolada, delle Cime di Ombretta e del Sasso Vernale. L'escursione ha una durata di 1 ora e 45 minuti. Dopodiché inizia la visita guidata alla malga con l'assaggio di prodotti tipici. Pur essendo situata a 2027 metri di quota questa malga ospita una grossa mandria di animali che da giugno fino a fine settembre pascolano liberamente nella conca prativa del Contrin. Nella struttura principale della malga si producono burro, yogurt, formaggi e dolci tipici che potranno essere degustati direttamente in loco.

Iscrizioni presso gli uffici turistici entro le ore 18.30 del giorno precedente.

handelt sich um Holzbauten, die einst für das Bauernleben unabdingbar waren und bis heute bestens erhalten geblieben sind. Spaziert man von Scheune zu Scheune hat man die Gelegenheit, alte ladiner Traditionen, Sitten und Bräuche wiederzuentdecken und eine Vergangenheit ans Licht zu heben, die noch Emotionen auslöst und Erinnerungen von einst wach ruft. Der Duft der einheimischen Spezialitäten hat dazu beigetragen, daß dieses Fest zum Treffpunkt für zahlreiche Gäste und Einwohner geworden ist.

FEST IN DER TÜRKEI

Vom 8. August bis zum 10. August findet in Moena, im Ortsteil "Turchia", ein traditionsreiches Dorffest statt, das man einfach nicht verpassen darf! Der Legende nach verdankt dieser Ortsteil seinen Namen (Türkei) einem Türken, der bei der Belagerung Wiens durch die Türken der Gefangenschaft entkommen ist und in Moena Zuflucht gefunden hat. Da er von der Bevölkerung so liebevoll aufgenommen worden ist, beschliesst er, sich endgültig in diesem Ort niederzulassen. Auf dem Programm stehen der traditionelle Umzug der Türken, viel Musik und Köstlichkeiten der einheimischen Küche.

AUF ZUR ALM SOMMER 2014

SASSO PIATTO ALM

3 Juli - 17 Juli - 31 Juli - 14 August
28 August - 11 September

Treffpunkt: um 8.30 Uhr an der Talstation der Seilbahn Col Rodella in Campitello di Fassa

Programm: Fahrt mit der Seilbahn hinauf zum Col Rodella (2.387 m). Von dort geht es auf dem Weg Nr. 557 weiter, als Friedrich August-Weg, nach dem sächsischen König bezeichnet. Gewandert wird auf einem bequemen Weg, ohne nennenswerte Höhendifferenzen, an den Schutzhütten Friedrich August (2.298 m) und Pertini (2.300 m) vorbei, bis hin zur Sasso Piatto Alm. Die Ankunft an der Alm ist für ca. 11.00 Uhr vorgesehen. Anschliessend nimmt man an der geführten Besichtigung des Almbetriebes teil. Rückweg im Val Duron bis nach Campitello di Fassa

Einschreibung in den Tourismusbüros des Fassatals am Vorabend bis 18.30 Uhr mit der Val di Fassa Card erforderlich

Preise: Erwachsene 10,00 € - Kinder (bis 14 Jahren) 5,00 €. Die Aufnahmegebühr berechtigt zum Proben der Almnahrungsmitteln

CONTRIN ALM

26 Juni - 10 Juli - 24 Juli - 7 August
21 August - 4 September

Treffpunkt: um 8.30 Uhr an der Talstation der Ciampac Seilbahn in Alba di Canazei.

Programm: von Alba di Canazei aus startet, geht es auf dem Pfad Nr. 602 bis zur Hütte Locia Contrin und weiter, bis hinauf zur Schutzhütte Contrin, auf 2.016

Costo: adulti 10,00 € - bambini (7 - 14 anni) 5,00 €. La quota dà diritto ad una degustazione di prodotti tipici di malga.

MALGA JUMELA

9 luglio - 6 agosto - 3 settembre

Ritrovo: ore 8.30 stazione a valle cabinovia Buffaure a Pozza di Fassa.

Programma: risalita a Col de Valvacin con gli impianti, escursione per il sentiero n. 613 a Sella Brunech, da qui per il sentiero n. 644 si scende in Val Jumela fino ad arrivare alla Malga Jumela (1850 m). In seguito ha inizio la visita guidata della malga dove si potrà assistere ai diversi momenti della vita d'alpeggio. Rientro al Buffaure per il sentiero n. 643 e discesa a Pozza con gli impianti.

Iscrizioni presso gli uffici turistici entro le ore 18.30 del giorno precedente.

Costo: adulti 10,00 € - bambini (7 - 14 anni) 5,00 €. La quota dà diritto ad una degustazione di prodotti tipici di malga.

MALGA MONZONI

25 giugno - 23 luglio - 20 agosto

Ritrovo: ore 8.30 in Piazza de Sèn Nicolò a Pozza di Fassa.

Programma: si raggiunge la Malga Crocefisso. Da qui si imbecca la strada forestale n. 603 fino al "Pont della fessura", dove ci si ricongiunge con la stradina della Valle dei Monzoni. Prima del Rifugio Baita Monzoni si abbandona la strada principale e a sinistra si prosegue per le baite dei Monzoni. L'arrivo alla Malga Monzoni è previsto per le ore 11 circa. In seguito ha inizio la visita guidata della Malga dove si potrà assistere ai diversi momenti della vita d'alpeggio. Situata a 1.862 metri di quota, questa Malga ospita una mandria mista di animali che da giugno fino a fine settembre pascolano liberamente nei prati che circondano l'edificio.

Iscrizioni presso gli uffici turistici entro le ore 18.30 del giorno precedente.

Costo: adulti 10,00 € - bambini (7 - 14 anni) 5,00 €. La quota dà diritto ad una degustazione di prodotti tipici di malga.

MALGA VAEL

16 luglio - 13 agosto - 10 settembre

Ritrovo: ore 8.30 ufficio informazioni di Vigo

Programma: Lasciato l'abitato di Vigo di Fassa si imbecca il sentiero n. 547 che conduce alla Malga Vael. L'escursione, che attraversa i declivi boschivi posti ai piedi della Roda di Vael, ha una durata di circa 2 ore e non presenta particolari difficoltà. In seguito ha inizio la visita guidata della Malga dove si potrà assistere ai diversi momenti della vita d'alpeggio. Situata a 2.028 metri di quota, questa malga ospita una mandria mista di animali che da giugno fino a fine settem-

m Höhe. Kurz dahinter gelangt man zur Talsenke, in der die Alm liegt, umgeben vom majestätischen Massiv der Marmolada, den Cime di Ombretta und dem Sasso Vernale. Die Wanderung nimmt 1 Stunde und 45 Minuten in Anspruch. Dann beginnt die Führung durch die Alm, mit Kostproben der typischen Produkte. Obwohl die Alm auf 2.027 m Höhe liegt, bietet sie Platz für eine große Herde, die von Juni bis Ende September frei in der Wiesenmulde von Contrin weidet. Auf der Alm werden Butter, Joghurt, Käse und landestypische Backwaren hergestellt, die direkt vor Ort probiert werden können.

Einschreibung in den Tourismusbüros des Fassatals am Vorabend bis 18.30 Uhr mit der Val di Fassa Card erforderlich

Preise: Erwachsene 10,00 € - Kinder (bis 14 Jahren) 5,00 €. Die Aufnahmegebühr berechtigt zum Proben den Almnahrungsmitteln

JUMELA ALM

9 Juli - 6 August - 3 September

Treffpunkt: um 8.30 Uhr an der Talstation der Kabinenbahn Buffaure in Pozza di Fassa.

Programm: Bergfahrt mit dem Lift bis zum Col de Valvacin (2.354 m). Auf dem Weg Nr. 613 wird Sella Brunec erreicht, von hier über den Wanderweg Nr. 644 geht es hinunter in die Val Jumela und weiter bis zur Jumela Alm (1.850 m). Die Ankunft an der Alm ist für ca. 11.00 Uhr vorgesehen. Anschliessend nimmt man an der geführten Besichtigung des Almbetriebes teil. Rückweg bis zum Buffaure und nach Pozza di Fassa mit der Kabinenbahn.

Einschreibung in den Tourismusbüros des Fassatals am Vorabend bis 18.30 Uhr mit der Val di Fassa Card erforderlich

Preise: Erwachsene 10,00 € - Kinder (bis 14 Jahren) 5,00 €. Die Aufnahmegebühr berechtigt zum Proben den Almnahrungsmitteln

MONZONI ALM

25 Juni - 23 Juli - 20 August

Treffpunkt: um 8.30 Uhr am Piazza de Sèn Nicolò in Pozza di Fassa.

Programm: von Meida aus startet, geht es auf dem Pfad bis zur Monzoni Alm. Die Wanderung nimmt 2 Stunden in Anspruch. Dann beginnt die Führung durch die Alm, mit Kostproben der typischen Produkte. Obwohl die Alm auf 1.862 m Höhe liegt, bietet sie Platz für eine große Herde, die von Juni bis Ende September frei in der Wiesenmulde weidet.

Einschreibung in den Tourismusbüros des Fassatals am Vorabend bis 18.30 Uhr mit der Val di Fassa Card erforderlich

Preise: Erwachsene 10,00 € - Kinder (bis 14 Jahren) 5,00 €. Die Aufnahmegebühr berechtigt zum Proben den Almnahrungsmitteln.

bre pascolano liberamente sui prati che circondano l'edificio.

Iscrizioni presso gli uffici turistici entro le ore 18.30 del giorno precedente.

Costo: adulti 10,00 € - bambini (7 - 14 anni) 5,00 €.

La quota dà diritto ad una degustazione di prodotti tipici di malga.

MALGA SECINE

2 luglio - 30 luglio - 27 agosto

Ritrovo: ore 8.30 alla stazione a valle seggiovia Prà di Tori al Passo Costalunga

Programma: salita per il sentiero n.17, poi in discesa per il sentiero n.18A e n.18 al labirinto del Latemar fino al Mitterleger. Rientro per la stradina forestale n.21 fino a raggiungere la Malga Secine. In seguito ha inizio la visita guidata della Malga dove si potrà assistere ai diversi momenti della vita d'alpeggio.

MALGA BOCHE

27 giugno - 4 luglio - 11 luglio - 18 luglio - 25 luglio
1 agosto - 8 agosto - 15 agosto - 22 agosto
29 agosto - 5 settembre - 12 settembre

Ritrovo: ore 8.30 partenza impianti Lusia in località Ronchi.

Programma: si raggiunge località Le Cune con gli impianti del Lujia. Da qui si imbecca il sentiero n. 623 che conduce a malga Bocche, con splendida vista sulle Pale di San Martino. Successivamente inizia la scoperta della malga e dell'attività che vi si svolge, legata al ciclo produttivo e della lavorazione del latte e dei suoi derivati. Il tutto in un ambiente naturale che svelerà tutti i segreti di una Val di Fassa da vivere nella sua dimensione più tradizionale.

Iscrizioni presso gli uffici turistici entro le ore 18.30 del giorno precedente.

Costo: adulti 10,00 € - bambini (7 - 14 anni) 5,00 €.

La quota dà diritto ad una degustazione di prodotti tipici di malga.

Programma delle manifestazioni previste in Val di Cembra nell'estate 2014 inserite nel quadro degli appuntamenti del "Treno del Gusto"

27^ RASSEGNA DEI MÜLLER THURGAU XI CONCORSO INTERNAZIONALE

Cembra, da mercoledì 2 a domenica 6 luglio

Il paesaggio culturale della Valle di Cembra è la massima espressione di equilibrio tra uomo e natura. Questa attenzione verso la viticoltura è al centro dell'attività del Comitato Mostra di Cembra che lavora alla *Rassegna Vini Müller Thurgau*. Dal 2 al 6 luglio Cembra sarà il suggestivo palcoscenico della 27^

VAEL ALM

16 Juli - 13 August - 10 September

Treffpunkt: um 8.30 Uhr beim Informationsbüro in Vigo di Fassa

Programm: nach der Ortschaft Vigo di Fassa wird der Weg Nr. 547 eingeschlagen, der zur Alm Vael führt. Die Wanderung, die über die waldbewachsenen Hänge am Fuß des Roda di Vael führt, nimmt etwa 2 Stunden in Anspruch und ist nicht besonders anstrengend. Auf der Alm angelangt beginnt die Führung, bei der man einen Einblick in das Alltagsleben auf der Alm gewinnt. Die auf 2.028 m Höhe gelegene Alm bietet einer gemischten Viehherde Platz, die von Juni bis Ende September frei auf den Wiesen um die Alm weidet.

Einschreibung in den Tourismusbüros des Fassatals am Vorabend bis 18.30 Uhr mit der Val di Fassa Card erforderlich

Preise: Erwachsene 10,00 € - Kinder (bis 14 Jahren) 5,00 €. Die Aufnahmegebühr berechtigt zum Proben den Almnahrungsmitteln.

SECINE ALM

2 Juli - 30 Juli - 27 August

Treffpunkt: um 8.30 Uhr bei der Talstation des Sesselliftes Prà di Tori am Karerpass (9 km von Vigo di Fassa entfernt).

Programm: Fahrt mit den eigenen Pkws bis zum Karerpass. Man folgt dem Weg Nr. 17, weiter geht es den Berg hinunter über den Wanderweg Nr. 18/A und Nr. 18 bis zum "Labyrinth im Latemar" bis zum "Mitterleger". Der Rückweg erfolgt über den Forstweg Nr. 21 bis zur Malga Secine. Anschließend wird die Alm besichtigt und man sieht den Milchbauern bei ihrer Arbeit zu.

Einschreibung in den Tourismusbüros des Fassatals am Vorabend bis 18.30 Uhr mit der Val di Fassa Card erforderlich

Preise: Erwachsene 10,00 € - Kinder (bis 14 Jahren) 5,00 €. Die Aufnahmegebühr berechtigt zum Proben den Almnahrungsmitteln.

BOCCE ALM

27 Juni - 4 Juli - 11 Juli - 18 Juli - 25 Juli
1 August - 8 August - 15 August - 22 August
29 August - 5 September - 12 September

Treffpunkt: um 8.30 Uhr an der Talstation der Kabinenbahn Lusia - Ronchi (Moena).

Programm: in Ronchi, etwa 3 km von Moena in Richtung Passo San Pellegrino, erreicht man den Ort "Le Cune" mit der Liftanlage des Lusia. Dort wird auf den Weg Nr. 623 eingebogen, der zur Alm Bocche führt, wo sich ein wundervoller Blick auf die Pale di San Martino bietet. Danach beginnt die "Entdeckungsreise" durch die Alm und ihre Aktivitäten, die eng mit der Milcherzeugung und der -verarbeitung zu Folgeprodukten verbunden sind. Dies alles mitten in einer

Rassegna dei Müller Thurgau dell'Arco Alpino, un appuntamento oramai consolidato per tutti gli appassionati di questo giovane vitigno, che in breve tempo è divenuto l'immagine della Valle di Cembra. Ad ogni edizione più di cento espositori nazionali e stranieri partecipano alla rassegna ed al Concorso Internazionale, giunto quest'anno all'undicesima edizione. In calendario eventi culturali, teatrali, musicali, enogastronomici e convegni che propongono tematiche di tutto rispetto legate sia al settore viticolo, che alla promozione e commercializzazione del Müller Thurgau.

Speciale pacchetto vacanza:
"Il profumo del vino e della buona cucina"

Organizza: Comitato Mostra Valle di Cembra tel. 0461 680117, www.mullerthurgau-mostra.it in collaborazione con A.p.T. Piné Cembra

5° SIMPOSIO DI SCULTURA LIGNEA VALLE DI CEMBRA

Cembra: da lunedì 30 giugno a domenica 6 luglio

Laboratorio artistico en plein air che si tiene a Cembra nel centro storico. Da un nudo tronco di cirmolo gli artisti provenienti da tutta Italia, coinvolgono il pubblico in un confronto live con il processo creativo grazie anche al coinvolgimento degli attori del Piano Giovani della Valle di Cembra che animeranno il borgo cembrano. Venerdì e sabato serate clou tra arte, musica ed enogastronomia. Organizza: CSS Valle di Cembra cell. 329 4517322 in collaborazione con Enti ed Associazioni del Territorio

57° FESTA DELL'UVA

Verla di Giovo:
da venerdì 26 settembre a domenica 28 settembre.

Il grande evento dell'autunno cembrano, domenica mattina, propone la tradizionale "Marcia dell'Uva", una passeggiata non competitiva tra i vigneti terrazzati della bassa Valle di Cembra, con soste degustative e panoramiche. Al pomeriggio, la grande sfilata dei carri allegorici, con animazione, spettacoli musicali e folcloristici. Il centro storico sarà animato da un interessante percorso cultural-gastronomico per i tre giorni della manifestazione.

Speciale pacchetto vacanza: Il profumo del vino e della buona cucina"

Organizzano: Comitato Festa dell'Uva, www.festadelluva.tn.it, info@festadelluva.tn.it e Associazioni del territorio

DÜRERWEG: DAL LAGO SANTO ALLE PIRAMIDI DI SEGONZANO

Da maggio a dicembre 2014

Lo storico percorso parte dal Klösterle di San Floriano (BZ) e propone un itinerario tra il Sud Tirolo e il Trentino conducendo escursionisti ed appassionati sui luoghi dove il più grande pittore del Rinascimento tedesco, Albrecht Dürer dipinse i famosi acquarelli

Natur, die die verborgenen Schönheiten des Val di Fassa preisgibt, wo die Tradition noch zum Lebensstil gehört

Einschreibung in den Tourismusbüros des Fassatals am Vorabend bis 18.30 Uhr mit der Val di Fassa Card erforderlich

Preise: Erwachsene 10,00 € - Kinder (bis 14 Jahren) 5,00 €. Die Aufnahmegebühr berechtigt zum Proben der Almnahrungsmitteln.

**VALLE DI CEMBRA 2014:
EINE GESCHMACKVOLLE WELT**
www.visitpinecembra.it

**27[^] MÜLLER THURGAU - FESTIVAL
XI INTERNATIONALER WETTBEWERB.**
Cembra, vom 2. bis 6. Juli.

Informationen: "Comitato Mostra Valle di Cembra".
Telefon: +39 0461 680117, www.mullerthurgau-mostra.it

**5° ZUSAMMENTREFFEN
DER HOLZSCHNITZEREI DES CEMBRATALS.**

Cembra, vom 30. Juni bis 6. Juli.
Informationen: "CSS Valle di Cembra".
Telefon. +39 329 4517322

57° TRAUBENFEST.
Verla di Giovo, vom 26. bis 28. September.

Das absolute touristische Highlight während des Herbstes im Cembratal, mit dem traditionellen Umzug der Festwagen. Informationen: www.festadelluva.tn.it, info@festadelluva.tn.it

DÜRERWEG - KULTURWANDERUNG:

Vom Lago Santo bis zu den Erdpyramiden von Segonzano. **Von Mai bis Dezember.**

DIE GESCHMÄCKE VON OKTOBER

Gastronomische Reise zu den Weinkellern, Agritourbetrieben und typischen Restaurants des Cembratals.
Info: www.stradedelvinodeltrentino.it

DIE FARBEN DES WALDES

Trekking in der Natur des oberen Teils des Cembratals.
Samstag. 25. Oktober. Informationen: Fremdenverkehrsamt Piné Cembra T. + 39 0461 683110 - Rete delle Riserve Alta Valle di Cembra-Avisio, Sviluppo Turistico Grumes

KASTANIENFEST

Herbst im Albiano. Oktober.

**EINE REISE ZUR ENTDECKUNG
DES CEMBRATALS**

Geführte Ausflüge und Umweltworkshops zur Entdek-

dedicati alla Valle di Cembra. Il tracciato, in parte trentino, è lungo circa 25 km, ma sono possibili brevi tratte che impegnano per un pomeriggio o una mattina e che consentono la visita guidata gratuita ai gioielli dell'arte sacra. Con il DurerPass (valido sino al 31.12.2014 e rilasciato gratuitamente presso l'A.p.T. e gli operatori convenzionisti) i trekkingisti potranno fruire di servizi e proposte a prezzi convenzionati per il soggiorno e per l'acquisto dei prodotti tipici.

Info: A.p.T. Piné Cembra - T. 0461 683110 www.visit-pinecembra.it

DIVIN OTTOBRE

Valle di Cembra

DiVin Ottobre è l'occasione per scoprire la Strada del Vino e dei Sapori, attraverso un viaggio di gusto, tra colori e sapori d'autunno, visitando cantine, aziende agricole, ristoranti e agriturismi. Tante le iniziative proposte: passeggiate nei vigneti e nei boschi, laboratori durante i quali imparare come si fa il vino, degustazioni in cantina, serate dove l'enogastronomia incontra la musica.

Un appuntamento da non perdere, che vi farà assaporare il territorio!

Informazioni: Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, tel. 0461 921863,

Organizza: Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, www.stradadelvinodeltrentino.it

I COLORI DEL BOSCO

Alta valle di Cembra - 25 ottobre 2014

I Colori del Bosco è un trekking naturalistico guidato nella Rete delle riserve Alta Valle di Cembra - Avisio. L'ambizioso progetto si pone l'obiettivo di vivere e far vivere il territorio nella stagione più bella dell'anno, con le soste contemplative lungo il percorso, le degustazioni presso le strutture tipiche dell'Alta Valle e uno spettacolo en plein air tra i caratteristici Masi. **Speciale pacchetto vacanza:** "Parcheggia e cammina".

Quota di partecipazione: € 20,00 (riduzioni per bambini e meno giovani)

Informazioni e iscrizioni: A.p.T. Piné Cembra tel. 0461 683110

Organizzano: A.p.T. Piné Cembra, in collaborazione Rete delle Riserve Alta Valle di Cembra-Avisio, Sviluppo Turistico Grumes e i produttori della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

CASTAGNADA BIANA

Albiano, ottobre

Festa autunnale dedicata ad un prodotto tra i più tipici della Valle di Cembra: il marrone di Albiano, coltivato da tempo memorabile e impiegato con grande versatilità nella cucina locale. La manifestazione ricorda i tempi lontani in cui le donne di Albiano intrecciavano lunghe ghirlande, infilzando le castagne

lungo la cultura e della natura di questo paese. Ogni
sabato, dal 5. luglio al 30. agosto. Informazioni:
Ufficio Turismo Piné Cembra T.+39 0461 683110
insieme con APPA .

UM GRAUNO HERUM

Una gastronomica escursione in zona di
Grauno. Sabato, 2. agosto 2014, dalle 18.00 alle 24.00
ore. Informazioni: Pro Loco Grauno T. +39 0461
685002.

Im Juni, Juli und August Bauernmarkt im Cembra am 1° und 3° Samstag des Monats.

GRUMES: DIE KLEINSTE "CITTASLOW" (langsame Stadt) DER WELT. 2014.

Schauspiele, Musik, Filme, Ausstellungen, Konferenzen

ABENDESSEN UNTER DEN STERNEN

Sabato, 9. agosto

AKKORDEONSFEST AN DER SCHUTZHÜTTE POTZMAUER - Sonntag; 7. September

"ICH STELLE EUCH MEIN LAND VOR"

Sonntag, 28. September

"GESCHMÄCKE AUS DEN BERGEN" - Gastronomisches
Festival der landestypischen Produkte

DER WEG DER ALTEN HANDWERKE: Zwischen Ge-
schichte und Natur, der Weg für jede Jahreszeit
Informationen: T. +39 0461 688003 Sviluppo Turistico
Grumes www.vivigrumes.it info@vivigrumes.it

Genussbahn-Veranstaltungskalender Valsugana, Sommer und Herbst 2014 Montag, 1. September 2014

Vi presento il presidio

Das Slow Food Convivium Condotta Valsugana e Lago-
rai stellt Köchen in einer oder mehreren angeschlos-
senen Almhütten den Förderkreis Presidio
Lagorai-Käse vor. Der genaue Ort und die Uhrzeit ste-
hen noch nicht fest. (Details in Ausarbeitung.)

Sonntag, 7. Dezember 2014 und Sonntag, 8. Dezember 2014

Luganeghe en contrada

Das Slow Food Convivium Condotta Valsugana e Lago-
rai zeigt in der Mayerstraße in Pergine den gesamten
Herstellungsprozess der typischen Luganeghe-Würste
- vom Schwein bis zum Endprodukt. Am 7. Dezember
wird das Fleisch geschnitten, im Fleischwolf zerklein-
ert und mit den verschiedenen Zutaten zum Brät ver-

con l'ausilio di una cordicella e scendevano a Trento per venderle in occasione di fiere o eventi particolari. Una passeggiata guidata nel castagneto dedicata alle famiglie e prevista al sabato, offrirà l'opportunità di immergersi nel paesaggio culturale dei luoghi da sempre dediti alla coltura della castagna mentre la Casa Porfido Albiano (www.casaporfido.it) aprirà le sue porte per visita e laboratori a tema. Presso il teatro tenda riscaldato, in centro paese, degustazione e vendita di specialità gastronomiche a base di castagne e farina di castagne e intrattenimento con musica e animazione.

Organizza: Comune di Albiano

ALLA SCOPERTA DELLA VALLE DI CEMBRA

Visite guidate di carattere naturalistico o laboratori ambientali per scoprire le meraviglie della Valle di Cembra: **5/7** le Piramidi di Segonzano; **12/7** il Sentiero dei Vecchi Mestieri; **19/7** al Lago Santo di Cembra: piante commestibili e selvatiche, saperle conoscere e utilizzare; **26/7** la Riserva Naturale di Lonaleses e il paesaggio agricolo di un tempo; **2/8** i giardini della biodiversità al Roccolo del Sauch; **9/8** l'Avisio fra natura e storia; **16/8** il Sentiero Botanico Naturalistico e la Val dei Molini; **23/8** i funghi fra scienza e leggenda al Roccolo del Sauch; **30/8** le Piramidi di Segonzano

Ore 9.00 - 12.30: ritrovo al punto di partenza indicato al momento dell'iscrizione. Quota di iscrizione: € 2,00, escluse le date 19/7, 26/7, 2/8, 9/8 e 23/8 che saranno gratuite.

Iscrizioni entro le ore 12.00 del venerdì precedente presso l'A.p.T. Piné Cembra. *Si ringrazia per la collaborazione l'APPA - Settore informazione e monitoraggio - Rete trentina di educazione ambientale per lo sviluppo sostenibile.*

Nel pomeriggio possibilità di visite guidate e degustazioni nelle Aziende viticole e distillerie di Cembrani Doc. Su prenotazione.

NA TONDA ENTORN A GRAUN

02.08.2014

Grauno - Vie del paese - Dalle ore 18.00 alle 24.00

Passeggiata per le vie di Grauno, con numerosi stand enogastronomici e di artigianato locale, alla scoperta di questo piccolo borgo della Valle di Cembra, della sua gastronomia e del suo artigianato.

Organizza: Pro Loco di Grauno.

Informazioni: Pro Loco di Grauno 0461 685002

Giugno, luglio, agosto 1° e 3° sabato del mese mercato contadino a Cembra.

Progetto culturale RADICI, DALLA TERRA AL FUTURO. Eventi culturali, mostre, conferenze ed incontri legati al tema dell'agricoltura e della memoria che si svilupperanno durante l'estate a Grumes.

mischt, am 8. Dezember wird das Brät in Därme eingefüllt. (Details in Ausarbeitung)

Wein 1. Modul - 4 Einheiten

Mittwoch 3. - 10. - 17. - 24. September 2014

Die erste Annäherung an die Welt des Weins. Einführung in die Grundkenntnisse des Weinbaus und der Weinerzeugung (Anbau der Reben und ihre Verarbeitung zu Wein). Unter dem Gesichtspunkt der Degustation, die für jeden qualitätsbewussten Weintrinker der Moment der Wahrheit und der Beurteilung der verschiedenen Herstellungsschritte ist, wird der Weg des Weins vom Pflanzen der Rebe bis zur Flaschenabfüllung nachgezeichnet. Alle vier Unterrichtseinheiten sind der Verkostung gewidmet. Nach einer ersten allgemeinen Einführung werden die drei grundlegenden Schritte erläutert: der Beurteilung von Aussehen, Geruch und Geschmack des Weins.

Wein 2. Modul - 4 Einheiten

Mittwoch 5. - 12. - 19. - 26. November 2014

Im zweiten Modul werden einige Themen des ersten Moduls aufgegriffen und vor allem die Kenntnisse und Techniken der Weinverkostung vertieft und vervollständigt. Zudem werden neue Themen angeschnitten, so z.B. die Einteilung der Weine, die Angaben auf den Etiketten, die Kombination von Speisen und Wein. Dadurch wird der gesamte Weg des Weins nachgezeichnet: von der Rebe über die Kellerei, das Weinregal in Geschäft und Keller bis ins Glas. Zwei Unterrichtseinheiten sind zwei besonderen Weinarten gewidmet: den Schaumweinen und den Süßweinen.

Wein 3. Modul - 4 Einheiten

Mittwoch 4. - 11. - 18. - 25. Februar 2015

Das dritte Modul befasst sich mit den wichtigsten in- und ausländischen Weinanbaugebieten und stellt anhand von einigen repräsentativen Weinen verschiedene Regionen vor: Burgund und Bordeaux, Weinbaugebiete der neuen Welt aber auch die Toskana, Piemont und andere italienische Regionen. Die Verkostung von Weinen, die sich nach Rebsorte und Herkunftsgebiet stark unterscheiden, erhöht die Verkostungskompetenz und hebt die verschiedenen Ansätze in der Weinproduktion hervor, die von der Geschichte und den Traditionen des Anbaugebiets geprägt sind.

Für Slow Food Mitglieder beträgt die Kursgebühr 130,00 € (120,00 € für Teilnehmer unter 30 Jahren), sie ist am ersten Kursabend einzuzahlen. Der Slow Food - Mitgliedsbeitrag beträgt 25,00 €.. Die Kursgebühr umfasst Unterrichtsmaterial, Kursbuch "Guida ai Vitigni d'Italia" und Notizheft. Der Koffer mit den Verkostungsgläsern von Bormioli Rocco, der am ersten Kursabend bereitgestellt wird, kann bei der Einschreibung für 25,00 € erworben werden.

Informationen und Vormerkung unter: slowfood.valsuganalagorai@gmail.com - <http://slowfoodtrentinoaltoadige.it>

Per info: Sviluppo Turistico Grumes ww.vivigrumes.it.
info@vivigrumes.it

Sabato 09 agosto: Evento "Cena in piazza": Come da alcuni anni accade, il paese di Grumes diventa per una sera la scena in cui, seduti davanti ad un piatto di prodotti del territorio sapientemente cucinati, si possono apprezzare spettacoli teatrali o musicali nella suggestiva piazza centrale al Paese. Necessaria la prenotazione.

Per info: Sviluppo Turistico Grumes ww.vivigrumes.it.
info@vivigrumes.it

Domenica 7 settembre: Gran Festa della Fisarmonica. Il rifugio PotzMauer si trasforma in luogo ideale dove gli appassionati di questo strumento, musicisti e non, si possono incontrare circondati da boschi per suonare, ascoltare e assaporare i piatti di montagna del rifugio.

Dalle ore 11:00 alle 19:00 Rifugio Potzmauer

Per info: Sviluppo Turistico Grumes ww.vivigrumes.it.
info@vivigrumes.it

Domenica 28 settembre: Cittàslow Sunday "vi presento la mia terra". Nella domenica dedicata alle cittàslow, le città del buon vivere di cui Grumes è il rappresentante più piccolo al mondo, una giornata dedicata alla presentazione dei prodotti del territorio, alle camminate, all'incontro fra produttori e consumatori con uno spazio dedicato anche all'artigianato.

Per info: Sviluppo Turistico Grumes ww.vivigrumes.it.
info@vivigrumes.it

Ottobre: LA MONTAGNA NEL PIATTO durante il mese di ottobre passeggiate enogastronomiche sulle montagne tra il territorio della Valle di Cembra e il vicino Alto-Adige assaporando i diversi piatti locali.

Treno del Gusto

Programma presso la "Locanda sudtirolese" da giugno 2014 a dicembre 2014

21 giugno - 27 luglio 2014:
Frescaestate nella "Locanda sudtirolese"
Leggere ricette vegetariane

32 esercizi ricettivi tradizionali dell'Alto Adige: questo è il gruppo "Locanda sudtirolese". L'obiettivo comune degli esercizi che si fregiano di questo marchio è quello di conservare le antiche tradizioni e la cultura dell'ospitalità altoatesina. Per preservare e tramandare con uno slancio innovativo tutto il meglio di una tradizione che affonda le proprie radici nella storia.

"Frescaestate nella 'Locanda sudtirolese' - leggere ricette vegetariane" è l'iniziativa con la quale gli osti del gruppo "Locanda sudtirolese" vogliono dare un'impronta speciale alla bella stagione, rivisitando l'antica tradizione dell'estate in quota.

Programma im "Südtiroler Gasthaus" von Juni 2014 bis Dezember 2014

21. Juni - 27. Juli 2014:
Sommerfrische im "Südtiroler Gasthaus"
Vegetarisch leichte Genussmomente

32 traditionelle Südtiroler Gastbetriebe zählen zur Gruppe „Südtiroler Gasthaus“. Ihr Ziel ist es, die traditionelle Südtiroler Gasthauskultur und Gasthaustradition zu bewahren und mit Schwung und neuen Impulsen in die nächste Generation zu führen. „Sommerfrische im ‚Südtiroler Gasthaus‘ - Vegetarisch leichte Genussmomente“ unter diesem Motto starten die Gastwirtinnen und Gastwirte der Gruppe „Südtiroler Gasthaus“ in den Sommer und interpretieren die Südtiroler Tradition der Sommerfrische zeitgemäß in Form einer bedächtigen, stressfreien und gesunden Lebensweise neu.

Vom 21. Juni bis 27. Juli

werden Sie in den Gastbetrieben mit **vegetarischen Köstlichkeiten** zubereitet aus **frischen Produkten**, die in den Südtiroler Gärten im Sommer wachsen, verwöhnt. Im Mittelpunkt stehen dabei neben heimischen Kräutern und frischem Gemüse, **Milch und Milchprodukte**. Kaum ein Nahrungsmittel beinhaltet so viele Nährstoffe wie die Milch. Grund genug dieses wertvolle heimische Produkt in den Vordergrund zu stellen.

Kehren Sie im „Südtiroler Gasthaus“ ein und entdecken Sie, wie leicht der Sommer schmeckt.

Mitte September - Ende Oktober 2014:
Erntedank im „Südtiroler Gasthaus“
Herbstliche Genuss-Vielfalt

32 traditionelle Südtiroler Gastbetriebe zählen zur Gruppe „Südtiroler Gasthaus“. Ihr Ziel ist es, die traditionelle Südtiroler Gasthauskultur und Gasthaustradition zu bewahren und mit Schwung und neuen Ideen weiter zu führen. Mit dem Erntedankfest wird in Südtirol traditionell für das gute Gedeihen der Früchte und des Gemüses, sowie für eine gute Ernte gedankt. **Ab Mitte September bis in den Spätherbst hinein machen das auch die Gastwirtinnen und Gastwirte im Rahmen der Aktion „Erntedank im ‚Südtiroler Gasthaus‘“,** indem sie mit den erntefrischen Produkten das tun, was sie am besten können: sie zu köstlichen Gerichten kombinieren. Jedes einzelne Produkt wird von ihnen so verarbeitet, dass dessen beste Eigenschaften zum Vorschein kommen. Frisch geerntete Kartoffeln, saftige Äpfel und knackiges Gemüse, das im Sommer in den heimischen Gärten gewachsen und gereift ist, werden nach alten, überlieferten Rezepten, die oft neu interpretiert werden, zu köstlichen Gerichten verarbeitet. Sie spiegeln die gesamte Genuss- Vielfalt des Herbstes wieder. Kehren Sie ein im „Südtiroler Gasthaus“ und entdecken Sie, wie unverwechselbar der Herbst in Südtirol schmeckt.

Dal 21 giugno al 27 luglio gli esercizi aderenti vi aspetteranno per proporvi **squisiti piatti vegetariani** preparati con prodotti freschi coltivati in estate negli orti locali. Al centro dell'attenzione, accanto alle erbe aromatiche locali e alla verdura fresca, mettono il **latte ed i suoi derivati**. Non c'è quasi alimento che contenga tanti nutrienti quanto il latte. Motivo sufficiente per porre questo prezioso prodotto locale in primo piano. Lasciatevi conquistare dalla "Locanda sudtirolese" e scoprite un'estate all'insegna della freschezza e della genuinità.

Metà settembre - fine ottobre 2014: Festa del raccolto nella "Locanda sudtirolese" Il gusto della varietà autunnale

32 locande tradizionali dell'Alto Adige: questo è il gruppo „Locanda sudtirolese“. L'obiettivo comune degli esercizi che si fregiano di questo marchio è di conservare le antiche tradizioni e la cultura dell'ospitalità altoatesina. Per preservare e tramandare con uno slancio innovativo tutto il meglio di una tradizione che affonda le proprie radici nella storia. Con la festa del raccolto in Alto Adige viene ringraziato per la buona annata nella coltivazione di frutta e verdura e per un buon raccolto. **Da metà settembre fino all'autunno inoltrato** anche gli osti ringraziano con le **settimane gastronomiche "festa del raccolto nella 'Locanda sudtirolese'"**, facendolo nel solo modo che conoscono: preparando squisite ricette utilizzando i prodotti freschi appena raccolti. Si impegnano a lavorare ogni prodotto in modo tale da esaltare al meglio le sue qualità creando piatti straordinari. Patate appena raccolte, succose mele e verdura croccante maturata nel corso dell'estate negli orti locali: sono questi gli ingredienti principali che utilizzano per le ricette tramandate in generazione e a volte reinterpretate. Capaci di racchiudere in sé tutto il sapore dell'autunno. Lasciatevi conquistare dalla "Locanda sudtirolese" e scoprite l'inconfondibile gusto dell'autunno in Alto Adige.

20 - 23 ottobre 2014: Ristorante sullo stand dell'Unione Albergatori e Pubblici Esercenti (HGV) durante la fiera internazionale per hotellerie e ristorazione "Hotel"

In rappresentanza del gruppo "Locanda sudtirolese" alcuni osti servono dei deliziosi piatti tipici dell'Alto Adige preparati con prodotti regionali nel ristorante sullo stand dell'Unione Albergatori e Pubblici Esercenti. Gli ospiti che visitano lo stand durante i quattro giorni, hanno la possibilità di convincersi di persona che la tradizionale cucina dell'Alto Adige, raffinata con delle nuove idee, offre grandi possibilità per la ristorazione dell'Alto Adige.

Ulteriori informazioni sul programma organizzato presso la "Locanda sudtirolese" su www.locandasudtirolese.it oppure scrivendo a info@locandasudtirolese.it.

20. - 23. Oktober 2014: Restaurant am Stand des Hoteliers- und Gastwirteverbandes (HGV) während der Fachmesse für Hotellerie und Gastronomie „Hotel“ in Bozen

Stellvertretend für die Gruppe „Südtiroler Gasthaus“ kochen einige Vertreter der Gruppe kulinarisch typische Köstlichkeiten bestehend aus regionalen Produkten im Restaurant am Stand des Hoteliers- und Gastwirteverbandes. Die Wirte bieten an allen vier Messtagen den Messebesuchern Genussmomente in ungezwungener Atmosphäre. Gleichzeitig können sich die Gäste davon überzeugen, dass die traditionelle Südtiroler Gasthausküche, verfeinert mit modernen Elementen, zukunftsweisend für die Südtiroler Gastronomieszene ist.

Weitere Informationen zum aktuellen Programm im "Südtiroler Gasthaus" unter www.gasthaus.it oder über info@gasthaus.it.

Veranstaltungsprogramm DER ZUG der Genüsse, Passirano (Brescia)

Der **Zug der Genüsse** ist eine TRENORD's Initiative. Er bietet schöne Ausflüge am Iseoufer, entlang der Bahnstrecke Brescia-Edolo. Der Zug wird von einem Dieselmotor gezogen und hat zwei orange Wagen.

Die Ausstattung und den Charme des Zuges sind die des frühen 20. Jahrhunderts. Die völlig renovierten Innenräume bieten Multimedia-Geräte, Klimaanlage und Kameras, die die umliegende Landschaft auf große Bildschirme projizieren.

Der **Zug der Genüsse** sorgt für den besten Komfort für seinen Passagiere, ohne Ihnen die Freude an der Reise mit der Bahn zu nehmen.

Das bedeutet eine richtige Mischung aus Tradition und Technologie.

Der **Zug der Genüsse** schlägt Reisen vor, die alle fünf Sinne der Reisenden anregen. Der Zug ermöglicht den Passagieren die herrliche Landschaft zu genießen und, während der Reise, typische Speisen und von Sommelier ausgewählte Weine zu genießen.

Auf den Weg, hält der Zug einige Male, damit die Fahrgäste kulturelle Sehenswürdigkeiten, Weingüter und lokale Produzenten besuchen können. Abfahrt und Ankunft des Zuges sind am Bahnhof Iseo.

Kontakt

ToBe Incentive&Convention leitet die Reservierung des Zuges und organisiert die Reisen.

Programma delle manifestazioni previste in Valsugana nell'estate ed autunno 2014 inserite nel quadro degli appuntamenti del "Treno del Gusto"

Lunedì 01 settembre 2014

Vi presento il presidio

la condotta slow food valsugana lagorai presenterà il presidio del formaggio del Lagorai ai cuochi. Il luogo e l'ora sono da definire sarà sicuramente in quota in una o più delle malghe facenti parte del presidio però ora come ora non so dirti il luogo preciso quale/i dipende tutto dalla disponibilità dei malghesi (dettagli da definire).

**Domenica 07 dicembre 2014
e domenica 08 dicembre 2014**

Luganeghe en contrada

la condotta slow food valsugana lagorai sarà a Pergine lungo la via Mayer e darà dimostrazione di come si producono le luganeghe partendo dal maiale. Il 07 dicembre ci sarà il taglio la macinazione e la preparazione dell'impasto l'8 dicembre ci sarà l'insaccamento. Anche qui i dettagli sono da definire.

Vino 1° Modulo - 4 lezioni

Mercoledì 3-10-17-24 settembre 2014

È il primo approccio al complesso mondo della produzione del vino. Introduce i primi essenziali rudimenti sulla viticoltura e sull'enologia, ovvero sul mondo della produzione dell'uva e della sua trasformazione in vino. È una sorta di percorso ideale dalla vigna alla tavola, da quando cioè si pianta una vigna a quando si imbottiglia il vino. Il tutto visto sotto l'imprescindibile lente della degustazione, momento importante di conoscenza e di verifica - per un attento e consapevole consumatore - della bontà e dell'efficacia dei passaggi precedenti. Alla pratica della degustazione del vino vengono dedicate tutte le 4 lezioni, da una prima e generale introduzione all'approfondimento successivo dei tre momenti fondamentali: l'esame visivo, olfattivo e gustativo.

Vino 2° Modulo - 4 lezioni

Mercoledì 5-12-19-26 novembre 2014

Nel secondo modulo vengono approfondite alcune tematiche già affrontate nel primo, soprattutto in ordine ai concetti e alle applicazioni delle tecniche di degustazione, che diventano sempre più profonde e complete. Vengono inoltre introdotti alcuni argomenti non ancora affrontati nelle lezioni precedenti - quali la classificazione dei vini, le indicazioni riportate in etichetta, l'abbinamento tra cibo e vino - che portano ad ultimare il percorso ideale del vino dalla vigna alla bicchiere (passando per la cantina di produzione, lo scaffale del negozio, la propria cantina di casa e finendo per l'appunto in tavola). Due intere lezioni infine vengono dedicate a due particolari e importanti tipologie non ancora incontrate in questo percorso: i vini spumanti e i vini dolci.

Vino 3° Modulo - 4 lezioni

Mercoledì 4-11-18-25 Febbraio 2015

Nel terzo modulo si abbandona il percorso di formazione iniziato con la coltivazione dell'uva nel vigneto e ultimato con l'assaggio del vino in tavola (in accompagnamento al cibo) per iniziare un viaggio attraverso le principali zone di produzione di vino non solo italiane ma dell'intero globo. Alcuni vini-testimone ci apriranno le porte alla conoscenza della Borgogna, di Bordeaux, dei Nuovi Mondi, ma anche della Toscana, del Piemonte e delle altre regioni italiane. L'assaggio di vini così differenti tra loro - per zona e vitigno di provenienza - aumenta il bagaglio della conoscenza degustativa e punta l'attenzione sulle diverse tecniche interpretative nella produzione di un vino, legate alla storia e alle tradizioni dei diversi territori.

Per i Soci Slow Food il Master ha un costo di 130 € a persona (120 € per i partecipanti sotto i 30 anni). La quota del corso è da versare direttamente nella prima serata di lezione. Chi non fosse ancora Socio può tesserarsi versando contestualmente la quota di € 25. Nella cifra sono compresi dispensa, libro di testo "Guida ai Vitigni d'Italia" e quaderno per gli appunti. Chi fosse interessato alla valigetta con i bicchieri da degustazione Bormioli Rocco fornita nel primo modulo la può prenotare, all'atto dell'iscrizione, al costo di 25 €.

Per info e prenotazioni:

slowfood.valsuganalagorai@gmail.com

<http://slowfoodtrentinoaltoadige.it>

Il Treno dei Sapori, Passirano (Brescia)

Il Treno dei Sapori è un'iniziativa di TRENORD che offre piacevoli gite fuori porta sulla sponda bresciana del Lago d'Iseo, lungo la direttrice ferroviaria Brescia-Edolo.

Il treno è composto da una motrice diesel e due carrozze color arancio. La struttura e il fascino del mezzo sono quelli del primo '900 mentre gli interni, totalmente rinnovati, offrono dispositivi multimediali, aria condizionata e un sistema di telecamere rivolte all'esterno che consentono la proiezione del paesaggio circostante sui grandi schermi interni al convoglio. Il Treno dei Sapori garantisce il miglior comfort ai passeggeri senza privarli del gusto del viaggio su rotaia. Il giusto mix di classicità e tecnologia.

Parlare del Treno dei Sapori significa parlare di un viaggio che coinvolge e stimola tutti i sensi del viaggiatore. Il programma annuale del Treno dei Sapori consente ai passeggeri di godere magnifici paesaggi della Franciacorta, del Lago d'Iseo e della Valcamonica, gustando in viaggio menu tipici, accompagnati da vini scelti da Sommelier certificati.

Lungo il tragitto, il Treno dei Sapori effettua soste per permettere ai viaggiatori, accompagnati da una guida compresa nel prezzo del biglietto, passeggiate ed escursioni presso siti di cultura, cantine e produttori locali. La stazione di Iseo è il punto di partenza e arrivo del treno.

CONTATTI:

La gestione del Treno dei Sapori, le prenotazioni e l'organizzazione dei viaggi, è affidata a **ToBe Incentive & Convention srl** di Passirano (BS), via Garibaldi 32. Iscritta al registro delle Imprese di Brescia P.IVA 02335380982.

Per informazioni e prenotazioni:

Da lunedì a venerdì (8.30-12.30 / 14.00-18.00)

Tel. 030-6854201/030-6854301

Cel. 331-7714469

Email: info@trenodeisapori.it

www.tobeincentive.it

www.trenodeisapori.it

www.tobeglobe.it

www.area3v.com

KONTAKTE:

ToBe Incentive & Convention S.r.l.

Garibaldi Str., 32 Passirano (BS)

Eingetragen im Handelsregister von Brescia

P.IVA 02335380982.

Für Infos und Buchung:

(Mo.-Fr. 8.30-12.30 / 14.00-18.00)

Tel. + 39 030-6854201 oder +39 030-6854301

Mob. + 39 331-7714469

Email: info@trenodeisapori.it

www.tobeincentive.it

www.trenodeisapori.it

www.tobeglobe.it

www.area3v.com

COME RAGGIUNGERE IL MUSE a Trento

WIE ERREICHEN SIE MUSE in Trient:



Coordinamento progetto "Treno del Gusto":
Massimo Girardi, *Presidente di Transdolomites*
Cell. 320.4039769
girardi.massimo@brennercom.net
www.transdolomites.eu
info@transdolomites.eu

"Genussbahn" - Organisatorische Sekretariat:
Massimo Girardi, *Transdolomites Verein*
Cell. 320.4039769
girardi.massimo@brennercom.net
www.transdolomites.eu
info@transdolomites.eu