COLORI E SAPORI DELLA VAL DI NON

LA FIORITURA DEI MELI

DOMENICA 25 APRILE

Uno degli eventi naturali più belli del Trentino? Per me non c'è dubbio: LA FIORITURA DEI MELI IN VAL DI NON. Il paesaggio cambia e si tinge di bianco con miliardi di boccioli che fanno capolino sui rami degli alberi. Il periodo della fioritura in Val di Non è unico. Pensa a tutti i meli che coprono la valle e immagina di vederli fiorire nello stesso momento: che spettacolo! Sembra che la Valle sia vestita a festa con miliardi di fiori bianchi che la colorano. Una vera esplosione di colori e profumi.

Nella mattina ritrovo dei partecipanti nei luoghi convenuti, incontro con l'Assistente dell'Agenzia, sistemazione in Pullman GT e partenza per la **VAL di NON**. Sosta in Autogrill. Proseguimento per Trento, **REVO'**. Tra distese di meleti e boschi, alcuni piccoli viticultori, si sono impegnati nella produzione di veri vini di montagna come il ***Groppello*** il vino tipico della Val di Non. Il loro desiderio è dare voce e valore ad una viticultura di montagna, rispettosa del territorio, della terra, delle tradizioni e dei tempi. I vigneti sono piccoli e frammentati e tutti coltivati a mano. E' una situazione di difficoltà, di grande fatica fisica e di produzioni limitate per conservare rari vitigni autoctoni appunto come il Groppello che nasce da uve di Pinot Nero e di Traminer Aromatico. Dopo una breve passeggiata a contatto con la natura faremo una sosta per degustare tre vini tipici della zona: il celebre Groppello di Revò, il Muller Thurgau e il Traminer Aromatico. **L'aperitivo** sarà accompagnato **da salumi e formaggi locali** per scoprirne gli abbinamenti. Trasferimento in un tipico Maso nel quale verrà servito il **Pranzo con il menù indicato, bevande comprese**. Nel pomeriggio incontreremo il contadino che ci accompagnerà nella visita guidata del frutteto, insegnandoci a riconoscere dal fiore la varietà e il tipo di innesto. Possibilità di acquistare i prodotti del Maso (speck, succo di mela biologico ecc..).

MENU'

Bis di primi:
Pappardelle al ragù di Cervo
e Canederli al burro fuso
**
Bocconcini di Capriolo
con polenta
***
Dolce della casa
Acqua Minerale
Vino delle migliori fattorie
Caffè

La quota individuale di partecipazione di € 93,00 (minimo 25 partecipanti) **comprende:** Viaggio in Confortevole Pullman GT attrezzati con le nuove dotazioni sanitarie previste per legge (Sanificazione giornaliera; Distanziamento di legge delle poltrone; Gel lavamani); Visita guidata del frutteto con possibilità di acquisto dei prodotti del Maso (vino, speck, succo di mela biologico ecc…) a prezzi di favore; **Pranzo in Agriturismo con il menù indicato**; Bevande Comprese (Vino, Acqua Minerale e Caffè); **Aperitivo presso una piccola Azienda vitivinicola** con degustazione di **3** tipi di vino (Groppello, Muller Thurgau e Traminer aromatico) accompagnato da salumi e formaggi locali; Assistente dell'Agenzia Viaggi BALDINI; Assicurazione Medica Europ Assistance; Tasse e percentuali di servizio.

La prenotazione verrà confermata con il versamento della quota di partecipazione; La disposizione dei posti seguirà l'ordine di prenotazione!

Per Informazioni e Prenotazioni: Agenzia Viaggi BALDINI

ROBERTO Tel. 0522 676627 - www.baldiniviaggi.it

Organizzazione Tecnica: Agenzia Viaggi BALDINI ROBERTO - Campegine RE