

# LE MELE DELLA VAL DI NON E IL LAGO DI TOVEL

Nella VAL DI NON si raccolgono ogni anno tre milioni di quintali di mele. Qui che si trova il giardino delle profumatissime Golden e delle Renette Canada, le varietà forse più conosciute ed apprezzate al mondo. La terra molto fertile di questa valle consente, oltre alla coltivazione delle mele anche una buona zootecnia: fra i prodotti tipici primeggiano, i formaggi con le lucaniche, salsicce e gli insaccati in genere. La VAL DI NON è infine una delle zone del Trentino dove ancora si vendemmia il “gropel”, caratteristico vino di montagna da bere insieme al “tortel de patate”.

**DOMENICA**  
**09**  
**OTTOBRE**

Nella prima mattinata, ritrovo dei Sig.ri partecipanti, nei luoghi convenuti, incontro con l'Assistente dell'Agenzia, sistemazione in Pullman GT e partenza via Autostrade per Mantova, Verona. Sosta in Autogrill per un Buon Caffè. Proseguimento per Rovereto, Trento, **VAL DI NON**. Dedicheremo la mattina alla scoperta di una delle gemme più preziose delle Dolomiti, quel **LAGO DI TOVEL** abbracciato dallo splendido scenario del gruppo del Brenta. Ci troveremo all'interno del Parco Naturale Adamello-Brenta, la più vasta area protetta del

Trentino. Per lo straordinario valore Paesaggistico e Naturalistico, le **DOLOMITI** sono state inserite nella lista **UNESCO**, dei Beni Naturali Patrimonio dell'Umanità. Escursione con assistente al Lago di Tovel e tempo a disposizione per una passeggiata per ammirare le placide acque sulle quale si specchiano le cime delle dolomiti. Tutt'attorno piccole spiagge color avorio, boschi incantati, romantici scorci, in uno scenario mozzafiato. Trasferimento in un tipico Maso nel quale verrà servito il **Pranzo in Agriturismo, come da menù e bevande comprese**. Nel pomeriggio, incontreremo il proprietario del Maso che ci accompagnerà nella visita guidata del frutteto, insegnandoci a riconoscere la varietà e il tipo di innesto, con la possibilità di assaggiare quelle varietà che sono giunte a maturazione. Le mele DOP sono succose, croccanti e saporite e rappresentano il fiore all'occhiello della produzione agroalimentare locale. Ci sarà inoltre la possibilità di acquistare le mele raccolte a prezzi molto competitivi. Rientro alle località di provenienza.

## MENU'

Antipasto con Salumi,  
Formaggi e Carpaccio  
di Carne Salada

\*\*

Bis di primi piatti

Orzotto al Vino Gropello  
Tagliatelle al ragù di cervo  
Medaglioni di Vitello  
al vino Gropello

\*\*\*

Strudel di mele della Valle  
Vino, Acqua Minerale  
Caffè

**La quota individuale di partecipazione di** 95,00 € (minimo 25 partecipanti) **comprende:** Viaggio in Confortevole Pullman GT attrezzati con le nuove dotazioni sanitarie previste per legge; Visita guidata del frutteto con possibilità di acquisto delle mele e altri prodotti della terra a prezzi di favore; Passeggiata con Assistente al Lago di Tovel; **Pranzo in Agriturismo con il menù indicato**, a base di piatti tipici; Bevande Comprese (Vino, Acqua Minerale e Caffè); Assistente dell'Agenzia Viaggi; Assicurazione Medica.

- La prenotazione verrà confermata con il versamento della quota di partecipazione
- La sistemazione dei posti in pullman seguirà l'ordine di prenotazione

**Per Informazioni e Prenotazioni: Agenzia Viaggi: BALDINI  
ROBERTO Tel. 0522 676627 - [www.baldiniviaggi.it](http://www.baldiniviaggi.it)**

Organizzazione Tecnica: Agenzia Viaggi BALDINI ROBERTO - Campegine RE