

TRENTINO IN UN BARATTOLO

Agritur Ciasa do Parè - Soraga

Salsa di cipolle e mele per i tuoi formaggi

Dal 18 al 20 settembre



Nel cuore delle Dolomiti di Fassa, in un paese dall'anima ladina, si trova il nostro agriturismo con una vista che sovrasta la vallata. Stalla, arnie, sala di stagionatura, una cucina genuina e attenta al territorio e alcuni tipici appartamenti in legno sono ciò che compongono la nostra azienda agricola, insieme al nostro prezioso orto. Ma la vera anima sta in ciò che troverete all'interno: una famiglia pronta ad accogliervi, prelibati formaggi *homemade* che trovano nelle verdure a mt 0 il giusto abbinamento, sotto forma di sfiziose salse e mostarde.

Tre giorni di passaggio per salutare l'estate e dare in benvenuto all'autunno, una delle stagioni più belle per vivere la montagna, con i suoi colori e sapori.

Insieme andremo a raccogliere le cipolle nel nostro orto che, unite alle mele trentine, saranno l'ingrediente principale di una particolare mostarda, capace di esaltare ancor più il gusto dei nostri formaggi. Ottima anche con il Puzzone di Moena DOP protagonista, insieme a noi, di una tre giorni di *food experience* tutte da scoprire all'interno dell'omonimo Festival che celebra la fine dell'alpeggio e il ritorno di mucche e allevatori dai pascoli estivi.



COSA FAREMO:

Venerdì 18 settembre

- Benvenuti in Agritur: ad aspettarvi la famiglia Brunel al completo: dai nonni Luigi e Flavia, con la figlia Aurora ed il marito Alessandro, oltre a due splendidi bambini e tanti, tantissimi animali.

Il vostro appartamento vi attende per un po' di relax prima di iniziare la vostra avventura.

N.B. Per chi desidera è disponibile anche l'opzione con una sola notte, con arrivo il sabato.

- Possibilità di cena in agritur: i sapori della nostra osteria contadina, semplici e genuini, mescolati ad un'atmosfera informale dove chiaccherare e sentirsi come a casa.

In alternativa potrete cenare nel vostro confortevole appartamento, scegliendo la formula B&B.

Sabato 19 settembre

- Il buongiorno si vede dal mattino qui a Ciasa do Parè. Al vostro risveglio vi attende una colazione con latte, yogurt, uova, pane e marmellate, tutto rigorosamente homemade.
- Dalle 11.00: in agritur c'è aria di festa, stanno per tornare a casa le mucche dal Passo San Pellegrino, dove hanno trascorso l'estate. Le vedrete tornare nella loro stalla dove trascorreranno i mesi più freddi mangiando il buon fieno, sfalciato durante l'estate
- 16.00: dopo una bella mangiata è giunto il momento di mettersi al lavoro! Insieme ad Alessandro e a nonna Flavia andremo nell'orto a raccogliere le cipolle, ingrediente principe della nostra salsa.

Poi subito in cucina con Aurora, per scoprire gli altri ingredienti segreti: mele trentine e... sarete voi a doverlo scoprire, annusando e assaggiando.

Ora che la salsa è pronta non ci resta che testarla e trovare tra tutti i nostri formaggi quello che meglio si abbina. Si tratta di formaggi a latte crudo, prodotti secondo il disciplinare del latte nobile, che regola l'alimentazione dell'animale: quale sarà quello giusto per la salsa di cipolle e mele? Un caprino o un vaccino? Non resta che assaggiare, grazie ad una degustazione guidata.

- Possibilità di cena in agritur: i sapori della nostra osteria contadina, semplici e genuini, mescolati ad un'atmosfera informale dove chiaccherare e sentirsi come a casa.

In alternativa potrete cenare nel vostro confortevole appartamento.

Domenica 20 settembre

- Dopo una ricca colazione con i prodotti del nostro agriturismo, siete pronti per un'altra giornata all'insegna delle tradizioni ladine.
- Dalle 10.00 alle 16.00: a Moena vi attende il Festival del Puzzone di Moena DOP, con protagonista il re dei formaggi trentini. Un trekking gourmet con tre tappe golose, tra esperti casari e chef stellati, vi condurrà alla scoperta dei dintorni di Moena per una giornata tra gusto e natura.

Le attività extra

Il Festival del Puzzone ha un ricco programma, densi di esperienze per tutti i gusti. Vi invitiamo a scoprirlo su www.fassa.com e a scegliere e prenotare le iniziative che più vi piacciono.

Altre cose da fare nelle vicinanze

Di seguito alcuni suggerimenti per vivere al meglio il vostro weekend e conoscere il nostro territorio attraverso alcune esperienze particolari:

- Potrete raggiungere Moena, per godere delle attività del Festival del Puzzone, anche a piedi. Partendo dall'Agritur e passando per la caratteristica frazione di Somèda con la sua suggestiva chiesetta e tornando indietro, dall'altro versante della vallata passando per l'Agritur El Mas, uno dei 5 produttori di Puzzone di Moena DOP. Un ottimo modo per coniugare buon cibo ad un po' di sano movimento.
- Percorso sensoriale: si snoda proprio vicino al nostro agritur. La strada de Riva (dietro all'albergo Molinella), vi porterà proprio all'inizio della passeggiata indicata con apposito cartello. Da qui si cammina scalzi nel bosco, tra ruscelli, passerelle, animazioni, suoni e presenze sorprendenti (percorrenza 1 ora circa, dipende da quante soste farete!).

Prezzi

1 notte in trattamento B&B, € 60 incluso laboratorio salsa di cipolle e kit regalo

1 notte in trattamento MP, € 75 incluso laboratorio salsa di cipolle e kit regalo

2 notti in trattamento B&B, € 90 incluso laboratorio salsa di cipolle e kit regalo

2 notti in trattamento MP, € 120 incluso laboratorio salsa di cipolle e kit regalo

Riduzioni bambini fino a 8 anni -50%

Previa disponibilità, è possibile partecipare alla sola attività di realizzazione della salsa di cipolle al costo di €20 a persona (visita all'azienda, laboratorio mostarda, degustazione con i formaggi e kit regalo)

Info e booking

Agritur Ciasa do Parè

Tel. 0462 768198

www.ciasadopare.com

Prenota online a questo link

<https://bit.ly/weekendAgriturCiasadoParè>

