Ricette del bosco

TRENTINO

Questa pubblicazione è stata edita da Trentino S.p.A. nel mese di dicembre 2007
PROGETTO: Consorzi Pro Loco e Trentino S.p.A.
COORDINAMENTO EDITORIALE: Trentino S.p.A.
FOTO: Archivio Trentino S.p.A., Consorzi Pro Loco
RICETTE: Michele Vavuso
TESTI: tratti dal volume “Piante e Erbe del Trentino” - ed. Artimedia
IMPAGINAZIONE: Artimedia
STAMPA: Litografica Editrice Saturnia

LE RICETTE DEL BOSCO

"Le storie del bosco" sono nate su iniziativa dei Consorzi Pro Loco e di Trentino S.p.A. con l'intento di promuovere gli "Angoli Nascosti del Trentino", territori dall'alto valore ambientale e culturale, e di ampliare l'offerta turistica, ideando delle proposte che si collochino nei periodi primaverili ed autunnali.
Si sono svolte, a turno, nella Valle di Ledro, nella Valle del Chiese, nelle Valli Giudicarie, sull'Altopiano della Vigolana e nella Valle dei Mocheni. Durante le settimane, dedicate alle erbe ed ai funghi, sono state proposte numerose attività fra cui dei corsi di cucina alla presenza di un vero e proprio chef. L'iniziativa ha riscosso un tale successo da spingerci a raccogliere le ricette in questo libretto.

Ortica (Hurtica Dioica)

È una pianta che cresce spontanea nei luoghi incolti ed è ricoperta da una peluria pungente. Per questo è meglio munirsi di guanti e di forbici per la raccolta. La pianta può arrivare ad un'altezza massima di un metro. I fiori sono a spiga e sono dioici, ovvero ci sono piante con fiori maschili ed altre con fiori femminili. Con i decotti si preparano dei gargarismi per infiammazioni alla gola e alla bocca. Con il succo si aumenta l'emoglobina nei globuli rossi del sangue. Lo shampoo all'ortica viene comunemente commercializzato poiché rinforza i capelli. In primavera si utilizza in cucina in insalata ovvero, previa cottura, in minestre o per confezionare gnocchi di pane o di formaggio o come degni sostituti degli spinaci.

Buon Enrico (Chenopodium Bonus Henricus L.)

Pianta erbacea perenne, alta dai 20 ai 60 cm, con un fusto eretto, verde e scanalato di colore rossastro. Le foglie, grandi e carnose, con la pagina inferiore biancastra, hanno la forma di freccia.
I fiori, piccoli e verdastri, sono riuniti a grappoli e sono inodori. La si trova soprattutto negli alpeggi lungo i muri delle malghe da maggio ad agosto. Le foglie tenere primaverili si possono consumare crude, condite con olio d'oliva, sale, pepe e limone. Le foglie estive lessate si usano come gli spinaci, particolarmente pregiati per ripieni, oppure misti ad altre insalate.

Mirtillo nero
(Vaccinium Myrtillus)

È un piccolo arbusto spontaneo che non supera i 40 cm. di altezza. Le foglie sono caduche, ovali, con bordo seghettato; produce bacche nero-viola con diametro di 6-10 mm. Cresce nel sottobosco di boschi radi dai 1000 ai 2500 metri di quota.
Può essere utilizzato come infuso per combattere i dolori di stomaco, vomito e

cistiti oppure come decotto per pulire le vie digestive e urinarie. Il suo utilizzo in cucina è vario. I frutti possono essere consumati freschi, con aggiunta di zucchero e limone, o trasformati in marmellata, gelatina o succo.

Tarassaco
(Taraxacum Officinalsficinalis)

In primavera riempie i prati con i suoi fiori di colore giallo. Il Tarassaco o Dente di Leone. Raggiunge fino a 25 cm al massimo di altezza. La radice è grossa ed emette un lattice bianco. Le foglie tutte in rosetta con nervature reticolate, generalmente e grossolanamente dentate o lobate, con picciolo sempre evidente, talora largamente alato; verdi più o meno scure. I fiori sono di colore giallo dorato, fioriscono da febbraio all'autunno. Il nome Taraxacum deriva dal greco taraxis e significa "guarisco" con allusione alle proprietà medicinali della pianta alle quali fa riferimento anche il nome specifico. In cucina le sue foglie, accompagnate da uova sode, sono una gradita pietanza oppure, cotte in acqua e passate al burro, un ottimo contorno. La radice, tostata, può servire come surrogato del caffè.

Borragine (Borago Officinalis)

È una pianta dalle foglie molto grandi, pelose e di colore verde chiaro. I fiori sono blu con l'aspetto di una stella un po' pendula e fioriscono fra maggio e settembre. Può raggiungere massimo di 40 cm. La si trova solitamente nei campi fino a 1800 m. Il suo utilizzo in cucina è vario, da giovane e fresca per insalate, cotta per ripieni e minestre. Le foglie impanate sono un'originale alternativa ai fiori di zucca. Può essere utilizzato come infuso per sedare la tosse nei casi di bronchite oppure come diuretico e depurativo.

Porcino (Boletus Edulis)

Noto anche come brisa, bastardo, fungo di macchia, moccicone, settembrino, predilige i boschi di querce, di castagni, di faggi e di conifere, e cresce durante i mesi caldi dell'estate fino all'autunno inoltrato.
Il cappello è di circa 10-20 fino a 30 cm di diametro, emisferico ed irregolare prima poi piano piano convesso e regolare. Il colore è variabile dal giallo-marrone chiaro all'ocraceo o castano bianco o bianco-gallinaccio, che volge al giallo verdiccio o verdastro a maturità. Il gambo è robusto, da gibboso a cilindrico, più attenuato all'apice, compatto, di colore biancastro o nocciola chiaro. In cucina si presta a varie preparazioni culinarie. Giovane può essere gustato crudo (al carpaccio tagliato sottile con grana e rucola). Altrimenti alla griglia, con pasta e risotto, nonché fritto (impanato). Ottimo anche quando viene essiccato.

Finferlo (Cantharellus Cibarius)

Noto anche come gallinaccio, galletto o garritola, predilige i boschi di abeti, dove cresce a gruppi tra il muschio, nel periodo compreso tra la primavera e l'autunno.
Ha la forma di un imbuto pieno di colore giallo oro, largo dai 4 ai 9 cm e alto dai 4 agli 8 cm; la parte superiore, vellutata e liscia, ha l'orlo ondulato e arricciato, soprattutto negli esemplari più vecchi; la parte inferiore è percorsa da lamelle ben visibili, che si prolungano fino al tratto superiore del gambo. Le spore sono bianche o giallognole. La polpa del finferlo è di consistenza dura e fibrosa ma di sapore molto gradevole, con un leggero aroma di noce.

Le ricette

Gnocchi di pane e Ortica al burro fuso e Trentingrana 8

Tagliatelle al Buon Enrico con crema di Casolèt della Val di Sole e noci del Bleggio 9

Orzotto mantecato ai Mirtilli con lucanica arrostita e cialdina di Trentingrana 10

Zuppetta di patate e Borragine con filetto di salmerino alpino 11

Tortino di polenta con Tarassaco scottato e lardo di Caderzone all'aceto di mele 12

Crema di Porcini emulsionata all'Olio Extra Vergine di Oliva del Garda trentino con julienne di lonzino arrostito 13

Zuppetta di Porcini e patate con crespelline agli aromi 14

Strudel di funghi Porcini e Puzzone di Moena su vellutata leggera al Trentingrana 15

Canederlotti ai Finferli su verza Grestana stufata, speck croccante e scaglie di Vezzena 16

Tagliatelle aromatiche ai Finferli freschi e crema di Casolèt della Val di Sole 17

Flan di Finferli con soute' di broccoletti e gamberi di fiume 18

Petto di faraona ripieno con Finferli e pinoli 19

Gnocchi di pane e Ortica al burro fuso e Trentingrana

Ingredienti per gli gnocchi:

1 kg. Ortiche
500 gr. pane raffermo
100 gr. farina
2 uova
1 bicchiere di latte

Ingredienti per il burro fuso e Trentingrana:

80 gr. burro
100 gr. Trentingrana

Preparazione:
Tagliare il pane a pezzetti e metterlo in una ciotola, coprirlo con il latte e lasciare che se ne impregni bene.
Nel frattempo lessare le ortiche per qualche minuto. Strizzarle ed aggiungerle al pane intriso di latte. Aggiungere le uova e la farina necessaria per dare consistenza al composto. Amalgamare bene gli ingredienti.
Ricavare degli gnocchi con il cucchiaio e cuocerli in abbondante acqua salata. Scolarli e condirli con burro spumeggiante e scaglie di Trentigrana.

Tagliatelle al Buon Enrico con crema di Casolèt della Val di Sole e noci del Bleggio

Ingredienti per la pasta al Buon Enrico:

200 gr. Buon Enrico
300 gr. farina di semolino
500 gr. farina "00"
8 uova
1 pizzico di sale

Ingredienti per la crema di Casolèt della Val di Sole:

500 gr. panna
300 gr. Casolèt della Val di Sole

Preparazione:

Lessare le foglie Buon Enrico, in acqua salata, per almeno 3 minuti.
Scolare e lasciare asciugare su uno straccio. Tritare le foglie ed aggiungerle alle due farine, preventivamente setacciate, un pizzico di sale e una ad una le uova. Impastare bene e lasciare riposare per 15 minuti. Tirare la pasta a sfoglie fine e tagliarla, a forma di tagliatella.
In una casseruola preparare la crema facendo sciogliere a bagnomaria il Casolèt con la panna. Cuocere la pasta in acqua salata, scolare e condire con la crema di Casolèt, guarnire con gherigli di noci del Bleggio.

Orzotto mantecato ai Mirtilli con lucanica arrostita e cialdina di Trentingrana

Ingredienti:

200 gr. Mirtillo nero
350 gr. orzo perlato
2 lucaniche fresche
150 gr. Trentingrana
50 gr. cipolla tritata
150 gr. burro
1 bicchiere di vino bianco
1,5 l. brodo vegetale
1 pizzico di sale

Preparazione:

Rosolare la cipolla in un po' di burro, unire la lucanica sbriciolata e l'orzo. Tostare e sfumare con il vino bianco. Lasciare evaporare e portare a cottura con il brodo vegetale. Qualche minuto prima di spegnere aggiungere i mirtilli. Togliere dal fuoco e mantecare con il burro, il Trentingrana e aggiustare il sapore con sale e pepe. Per la cialdina di Trentingrana far fondere il formaggio in una padella antiaderente e poi raffreddarlo dandogli la forma desiderata.
Guarnire il piatto con 2 fettine di lucanica arrostita e una cialdina di Trentingrana.

Zuppetta di patate e Borragine con filetto di salmerino alpino

Ingredienti:

500 gr. Borragine
fresca lavata e tagliata
1kg. patate
tagliate a cubetti
500 gr. filetto
di salmerino
50 gr porro
50 gr. scalogno
tagliato fine
50 gr. Olio Extravergine
di Oliva del Garda Trentino
1 l. brodo vegetale
1 pizzico di sale

Preparazione:

Tagliare finemente il porro e farlo rosolare con un po' d'olio. Unire le patate, precedentemente tagliate a cubetti, ed il brodo vegetale. Cuocere per 25 minuti. Tagliare le foglie di borragine a strisce e successivamente unirle alle zuppa cocendo per altri 5 minuti.

Nel frattempo, dopo aver eliminato la pelle, tagliare il salmerino a cubetti. Rosolare lo scalogno con un po' d'olio. Aggiungere il pesce e portare a cottura.

Servire la zuppetta calda con i bocconcini di salmerino nel mezzo.

Tortino di polenta con Tarassaco scottato e lardo di Caderzone all'aceto di mele

Ingredienti per il tortino di polenta:

500 gr. Polenta di Storo precedentemente preparata
25 gr. maizena
25 gr. Trentingrana
40 gr. ricotta
15 gr. mascarpone
2 uova
1 pizzico di sale e pepe

Ingredienti per il tarassaco scottato e lardo di Caderzone all'aceto di mele:

250 gr. Tarassaco
100 gr. di lardo di Caderzone tagliato a dadini
2 cucchiai di Olio Extravergine di Oliva del Garda trentino
2 cucchiaio di aceto di mele
1 spicchio di aglio tritato
1 pizzico di sale e pepe

Preparazione:

Tritare e impastare molto velocemente gli ingredienti del tortino (polenta, maizena, Trentingrana, ricotta, mascarpone, uova, sale e pepe). Per questo può essere utilizzato il cutter. Versare l'impasto così ottenuto negli stampini precedentemente imburrati e cuocere a bagnomaria a 170° per 20 minuti. Nel frattempo mondare le foglie di Tarassaco e scottarle per pochi minuti in acqua e sale. Rosolare il Tarassaco,. Disporre i tortini nel piatto e contornare con il Tarassaco preventivamente rosolato, in un po' d'olio, con l'aglio ed il lardo bagnarlo e bagnato con qualche goccia di aceto di mele.

Crema di Porcini emulsionata all'Olio Extra Vergine di Oliva del Garda trentino con julienne di lonzino arrostito

Ingredienti per la zuppa:

1 kg. Porcini trifolati
e tagliati a cubetti
500 gr. patate
tagliate a cubetti
500 gr porro
400 gr. Olio Extravergine
di Oliva del Garda trentino
2 l. brodo vegetale
1 pizzico di sale

Ingredienti per i porcini trifolati:

1 kg. Porcini trifolati
e tagliati a cubetti
100 gr. scalogno
150 gr. Olio Extravergine
di Oliva del Garda trentino
1 pizzico di sale e di pepe

Ingredienti per la guarnizione:

600 gr. lonzino affumicato
50 gr. burro

Preparazione porcini trifolati:

Soffriggere in padella lo scalogno tritato con un po' d'olio, unire i porcini e farli rosolare a fuoco vivace per dieci minuti; salare e pepare in proporzione. Mettere da parte.

Preparazione della crema:

Tagliare finemente il porro unire le patate e far rosolare con un po' d'olio salando a piacere. Aggiungere il brodo vegetale e cuocere per circa 15/20 minuti. Frullare il tutto e cuocere ancora per 5 minuti. Infine emulsionare con l'Olio Extravergine di Oliva del Garda trentino.
Servire la crema con, nel mezzo, il lonzino tagliato a striscioline e arrostito con il burro in padella molto calda.

Zuppetta di Porcini e patate con crespelline agli aromi

Ingredienti per la zuppa:

300 gr. Porcini mondati e tagliati a cubetti
200 gr. patate tagliate a cubetti
30 gr porro
30 gr. scalogno tagliato fine
50 gr. Olio Extravergine di Oliva del Garda trentino
1 l. brodo di carne
1 pizzico di sale

Ingredienti per le crespelline:

500 gr. latte
200 gr. di farina
4 uova
aromi (timo, rosmarino, salvia) tritati finemente

Preparazione delle crespelline:

Unire tra loro la farina, le uova, il latte e gli aromi fino ad ottenere un impasto piuttosto denso. Versare a filo nella padella antiaderente ben calda, formando la crespella che dovrà risultare piuttosto sottile. Cuocere da entrambe le parti e poi lasciar raffreddare. Tagliare a strisce ottenendo tante piccole tagliatelle che accompagneranno la zuppetta.

Preparazione della zuppa:

Soffriggere in padella lo scalogno tritato con un po' d'olio, unire i porcini e farli rosolare a fuoco vivace; salare in proporzione. Mettere da parte. Tagliare finemente il porro e farlo rosolare con un po' d'olio. Unire le patate e far rosolare salando a piacere. Aggiungere il brodo di carne e cuocere per circa 25 minuti. Pochi minuti prima di spegnere, unire i porcini ed aggiustare di sapore. Servire la zuppetta calda con le tagliatelle nel mezzo.

Strudel di funghi Porcini e Puzzone di Moena su vellutata leggera al Trentingrana

Ingredienti per lo strudel:

400 gr. Porcini a cubetti
200 gr. pasta philo
200 gr. patate sbollentate tagliate a cubetti
100 gr. Puzzone di Moena
20 gr. scalogno tagliato fine
30 gr. Olio Extravergine di Oliva del Garda trentino
1 uovo
1 rametto di timo
Sale e pepe

Ingredienti per la vellutata:

500 gr. latte
500 gr. panna
50 gr. burro
50 gr. di farina
150 gr. Trentingrana
Sale e pepe

Preparazione:

Soffriggere in padella lo scalogno tritato con un po' d'olio, unire i porcini e farli rosolare a fuoco vivace per 10 minuti; salare in proporzione. Aggiungere le patate ed il timo.
In una casseruola sciogliere il burro, unire la farina e formare un roux. Bollire la panna con il latte ed aggiungere il roux mescolando con una frusta. Cuocere pochi minuti, spegnere e finire con il Trentingrana grattugiato. Salare in proporzione.
Stendere la pasta in rettangolo. Rivestire con il Puzzone. Farcire con il ripieno e arrotolare. Lucidare con l'uovo e cuocere in forno a 180° per 20/25 minuti.

Canederlotti ai Finferli su verza Grestana stufata, speck croccante e scaglie di Vezzena

Ingredienti per il flan:

600 gr. Finferli trifolati
600 gr. pane tagliato a dadini
500 gr. latte
40 gr. farina
8 uova
prezzemolo tritato

Ingredienti per i finferli:

600 gr. Finferli
2 spicchi d'aglio
50 gr. Olio Extravergine di Oliva del Garda trentino
1 pizzico di sale e di pepe

Ingredienti per la guarnizione:

100 gr. Vezzena a scaglie
130 gr. verza della Valle di Gresta
150 gr. scalogno
100 gr. burro
60 gr. speck
5 cl. vino bianco
1 pizzico di sale e di pepe
burro

Preparazione finferli trifolati:

Soffriggere in padella l'aglio con un po' d'olio, unire i finferli e farli rosolare a fuoco vivace per 15/20 minuti; a fuoco dolce aggiungere del brodo se opportuno; salare e pepare in proporzione. Mettere da parte.

Preparazione dei canederlotti:

Mettere i dadini di pane raffermo in una bacinella e versare sopra il latte caldo. Lasciare riposare per qualche minuto così che il pane assorba il latte. Incorporare nella massa di pane i funghi, le uova , la farina bianca, il prezzemolo tritato e aggiustare di sale e pepe. Lavorare l'impasto finché risulti morbido ed omogeneo. Formare delle piccole palline e cuocere in acqua bollente e salata per circa 15 min.

Per la guarnizione:

Tagliare la verza e lo speck a julienne e spadellare il tutto in un tegame caldo con il burro e lo scalogno facendo appassire la verza e rendendo lo speck croccante. Bagnare con il vino bianco e insaporire con sale e pepe in proporzione.

Assemblaggio del piatto:

Porre la guarnizione calda sul fondo di un piatto, adagiarvi i canederlotti cotti in precedenza e conditi con del burro fuso. Terminare il piatto con le scaglie di Vezzena.

Tagliatelle aromatiche ai Finferli freschi e crema di Casolèt della Val di Sole

Ingredienti per le tagliatelle:

500 gr. farina "00"
300 gr. farina di semolino
8 uova
1 pizzico di sale
aromi (timo, rosmarino, salvia) tritati finemente

Ingredienti per la crema di Casolèt della Val di Sole:

500 gr. panna
300 gr. Casolèt della Val di Sole

Ingredienti per i funghi trifolati:

300 gr. Finferli
30 gr. patate
30 gr. scalogno
50 gr. Olio Extravergine di Oliva del Garda trentino
1 mazzetto di prezzemolo
1 pizzico di sale e di pepe
brodo se serve

Preparazione:

Unire tra loro le due farine, preventivamente setacciate, gli aromi (timo, rosmarino, salvia) tritati finemente, un pizzico di sale ed una ad una le uova. Impastare bene e lasciare riposare per 15 minuti. Tirare la pasta a sfoglie sottili e tagliarle a forma di tagliatella. In una casseruola, preparare la crema facendo sciogliere a bagnomaria il Casolèt con la panna. Mettere un po' d'olio in una padella e soffriggere lo scalogno tritato, successivamente unire i finferli e le patate tagliate a dadini e trifolare con il prezzemolo tritato a fine cottura. Aggiungere del brodo se necessario. La cottura sarà ultimata ed i finferli saranno pronti quando le patate risulteranno disfatte. Salare e pepare a piacere. Cuocere la pasta in acqua salata, scolare e condire con la crema di Casolèt ed i finferli trifolati.

Flan di Finferli con soute' di broccoletti e gamberi di fiume

Ingredienti per il flan:

1 kg. Finferli trifolati
500 gr. panna
500 gr. latte
50 gr. farina
50 gr. Trentingrana
8 uova
1 pizzico di sale

Ingredienti per i finferli:

1 kg. Finferli
100 gr. scalogno
150 gr. Olio Extravergine di Oliva del Garda trentino
1 pizzico di sale e di pepe

Ingredienti per la guarnizione:

1 kg. broccoletti scottati al vapore o sbollentati
100 gr. scalogno
50 gr. Olio Extravergine di Oliva del Garda trentino
1 kg di gamberi di fiume
1 pizzico di sale e di pepe

Preparazione finferli trifolati:

Soffriggere in padella lo scalogno tritato con un po' d'olio, unire i finferli e farli rosolare a fuoco vivace per 15/20 minuti; salare e pepare in proporzione. Mettere da parte.

Preparazione del flan:

Frullare tutti gli ingredienti. Versare negli stampi precedentemente imburrati e cuocere in forno a bagno maria a 160° per 30 minuti.
Soffriggere in padella lo scalogno tritato con un po' d'olio. Unire i broccoletti con i gamberi lasciare insaporire pochi minuti.
Salare e pepare in proporzione.

Petto di faraona ripieno con Finferli e pinoli

Ingredienti per il petto di faraona :

500 gr. petto di faraona
50 gr. retina di maiale

Ingredienti per la farcia:

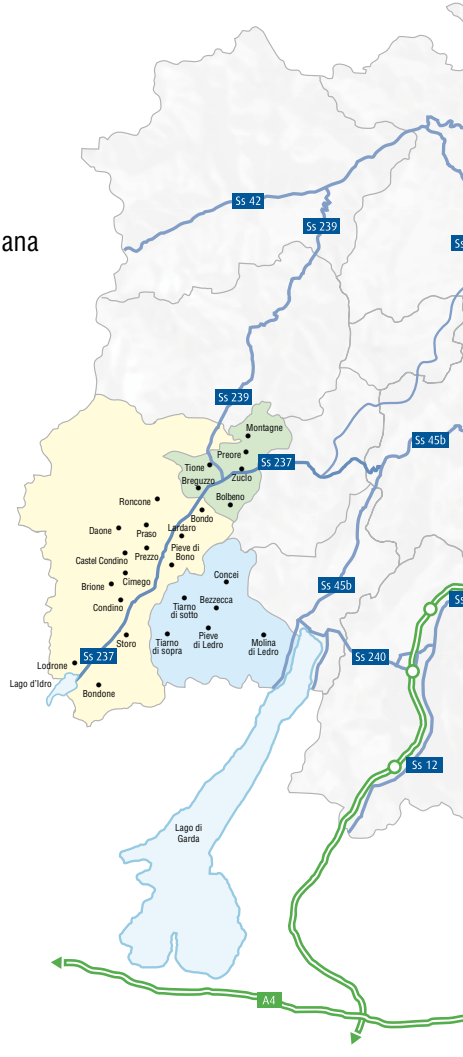
300 gr. Finferli trifolati
50 gr. ritagli di petto di faraona
20 gr. pane bianco
50 gr. pinoli
20 gr. panna
1 albume
Sale e pepe

Ingredienti per le patate saltate:

350 gr. patate sbollentate tagliate a cubetti
50 gr. scalogno tagliato fine
30 gr. Olio Extravergine di Oliva del Garda trentino

Preparazione:
Soffriggere in padella lo scalogno tritato con un po' d'olio, unire i finferli tagliati a dadoni e farli rosolare a fuoco vivace; salare in proporzione. Frullare i ritagli di petto di faraona, il pane bianco, la panna, l'albume, aggiungere sale e pepe, fino a formare una massa omogenea. Unire 2/3 dei finferli precedentemente trifolati. Tagliare i petti formando una sacca. Riempire con la farcia, chiudere e avvolgere con la retina di maiale. Cuocere i petti in padella con un filo d'olio. In una casseruola soffriggere lo scalogno tritato con un po' d'olio, unire le patate ed i restanti finferli e far rosolare a fuoco vivace. Tagliare a fette il petto di faraona e servire con le patate saltate ed i finferli.

- Valle di Ledro
- Altopiano della Vigolana
- Valle dei Mòcheni
- Giudicarie Centrali
- Valle del Chiese



Come raggiungere il Trentino

> In Trentino si arriva comodamente da nord e da sud con la ferrovia Verona-Brennero-Monaco e l'autostrada A22 del Brennero.

> Gli aeroporti più vicini sono il Dolomiti San Giacomo di Bolzano a 57 km, il Valerio Catullo di Verona a 90 km, il Sant'Angelo di Treviso a 133 km, il Gabriele d'Annunzio di Brescia a 135 km, il Marco Polo di Venezia a 163 km quello di Bergamo Orio al Serio a 180 km.

> Per gli spostamenti interni, effettuabili in treno o autobus i riferimenti sono: www.ttspa.it – www.trenitalia.com

CONSORZIO PRO LOCO VALLE DI LEDRO

Via Nuova, 9 – 38060 Pieve di Ledro (TN)
Tel. 0464 591222 – Fax 0464 591577
www.vallediledro.com – info@vallediledro.com

CONSORZIO TURISTICO VALLE DEL CHIESE

Sede di Lodrone
Via XXIV Maggio, 115 – 38089 Lodrone di Storo (TN)
Tel. 0465 685033 – Fax 0465 685544
www.valledelchiese.tn.it – lodrone@valledelchiese.tn.it

Sede di Lardaro
Via Brescia, 62 – 38087 Lardaro (TN)
Tel. 0465 901217 – Fax 0465 901937
www.valledelchiese.tn.it – lardaro@valledelchiese.tn.it

CONSORZIO TURISTICO
GIUDICARIE CENTRALI
Via Damiano Chiesa, 3 – 38079 Tione (TN)
Tel. 0465 323090 – Fax 0465 324140
www.valligiudicarie.it – info@valligiudicarie.it

CONSORZIO TURISTICO
ALTOPIANO DELLA VIGOLANA
Via S.Rocco, 4 – 38040 Vattaro (TN)
Tel. 0461 848350 – Fax 0461 848050
www.vigolana.com – info@vigolana.com

CONSORZIO PRO LOCO
VALLE DEI MOCHENI
Loc. Pintarei, 75 – 38050 Sant'Orsola Terme (TN)
Tel. 0461 551440 – Fax 0461 551030
www.valledeimocheni.it – info@valledeimocheni.it

TRENTINO SPA VIA ROMAGNOSI 11 I - 38100 TRENTO
WWW.VISITTRENTINO.IT INFO@VISITTRENTINO.IT