



visittrentino.info

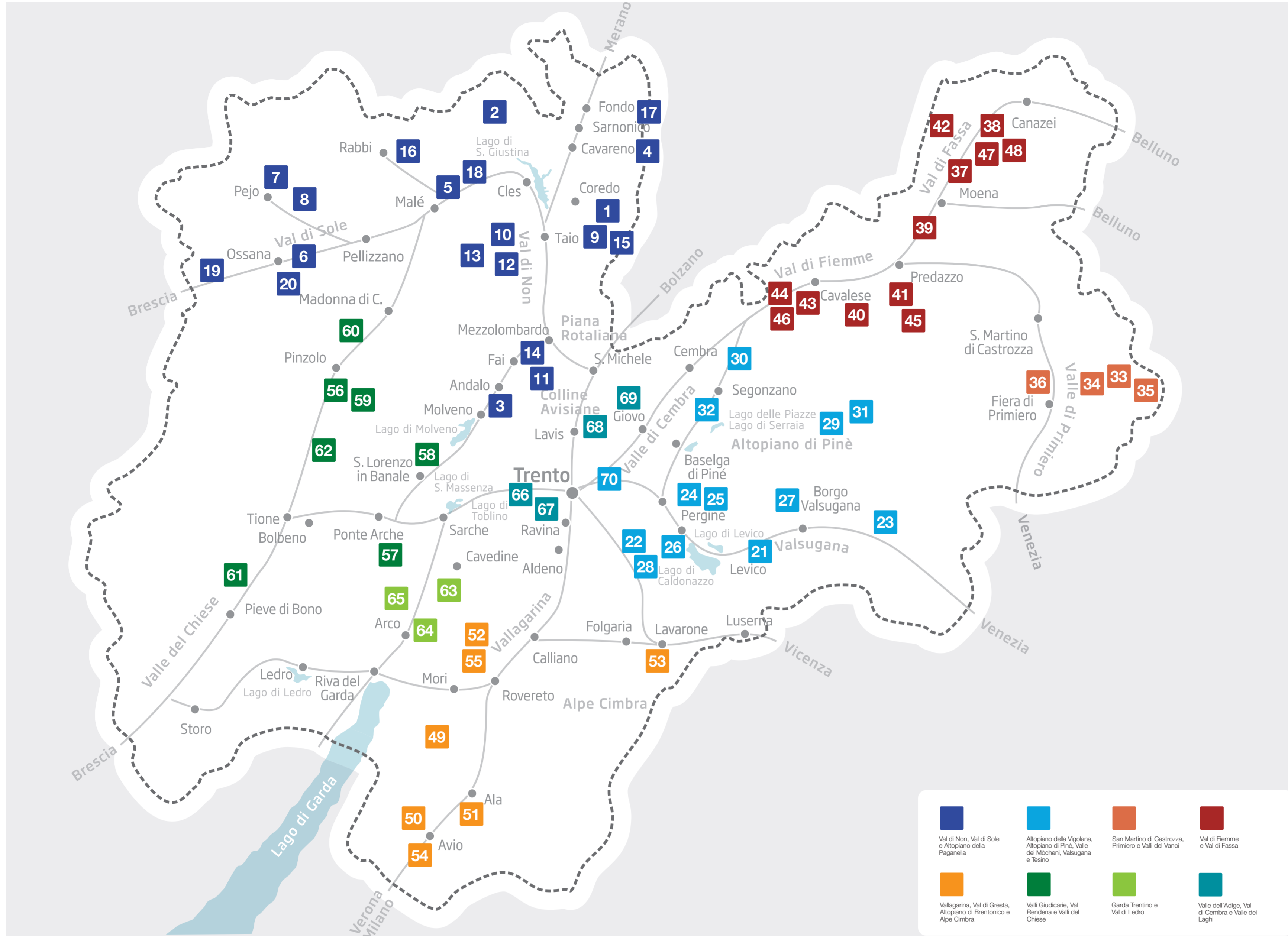
Come arrivare
In Trentino si arriva da nord e da sud con la ferrovia Verona-Brennero-Monaco e l'autostrada A22 del Brennero con le uscite Trento-Sud, e S. Michele-Mezzocorona. Gli aeroporti più vicini sono il Brescia Montichiari, il Valerio Catullo di Verona, il Marco Polo di Venezia, quello di Bergamo Orio al Serio e quelli di Milano Linate e Malpensa. Le ferrovie più vicine sono quella di Trento e Brescia, oltre a servizi di transfer e gli autobus di Trentino Trasporti.

visittrentino.info

Facebook, Instagram, YouTube icons

trentino marketing
OFFICIAL TOURIST BOARD

Foto: M. Tommasini - Contrasto, A. S. - Contrasto, D. F. - Ansa, D. Luna, M. Bernini - L'Espresso, G. C. - Contrasto, M. Bernini - L'Espresso, J. S. - Ansa, A. M. - Ansa, A. M. - Ansa, L. G. - Ansa



Val di Non, Val di Sole e Altopiano della Paganella	Altopiano della Vigolana, Altopiano di Pinè, Valle dei Mocheri, Valsugana e Tesino	San Martino di Castrozza, Primiero e Valli del Varco	Val di Fiemme e Val di Fassa
Vallagarina, Val di Gresta, Altopiano di Brentonico e Alpe Cimbra	Valli Giudicarie, Val Rendena e Valli del Chiese	Garza Trentino e Val di Ledro	Valle dell'Adige, Val di Cembra e Valle dei Laghi

Fattorie Didattiche

- 1. AGRITUR AGOSTINI**
Via Santarone, 25 - fraz. Tavon - Predias
T +39 0463 636454 - +39 349 230650
- 2. AGRITUR AGRIRROOM**
Via Mocengo, 66 - Flumò
T +39 331 219264
- 3. AGRITUR AI CASTIONI**
Via Bevilacqua, 50 - Molveno
T +39 333 1000647
- 4. AGRITUR AL RANCI**
Maso Collari 9 - Ruffinè-Mendola
T +39 0463 670133 - +39 335 434161
- 5. AGRITUR ANSEMI**
Via Roma 7 - Terzolas
T +39 0463 900081 - +39 335 5626413

- 6. AGRITUR BONTEMPELLI**
Via Pressanigo 11 - Pellizzano
T +39 348 4676411
- 7. AGRITUR CASANOVA**
Via 24 Maggio 77 - Pejo
T +39 328 1570139 - +39 320 7124764
- 8. AGRITUR CAZZUFFI**
Località Pont 2 - Coglio di Pejo - Pejo
T +39 348 3608226
- 9. AGRITUR CRISTINA**
Viale Merlongia 11 - Sirmarone - Predias
T +39 0463 536615 - +39 333 7311137
- 10. AGRITUR EL MALGET**
Via di Campo, 24 - Ville d'Anauria
T +39 348 3695792 - +39 327 2965622
- 11. AGRITUR FLORANDONOLE**
Via Ai Dossi 22 - Fraz. della Paganella
T +39 348 6107719
- 12. AGRITUR LA CRUCOLA**
Via Giuseppe Verdi, 5 - Flavon - Contà
T +39 0463 1385688
- 13. AGRITUR LEITA**
Via S. Emerenziana 40 - Tuorno - Ville d'Anauria
T +39 0463 451372 - +39 347 6953764
- 14. AGRITUR MALGA FAI DELLA PAGANELLA**
Loc. Redondel 1 Fraz. Vigo - Fai della Paganella
T +39 329 6637833

- 15. AGRITUR MALGA NUOVA DI COREDO**
Loc. Predias 1 - Coredò - Predias
T +39 340 2386026 - +39 340 6534394
- 16. AGRITUR MALGA POLINAR**
Fraz. San Bernardo 15 - Rabbi
T +39 347 3197703
- 17. AGRITUR MAS DA LA VAL**
Maso Molin 10 - Ruffinè-Mendola
T +39 0463 670133
- 18. AGRITUR SOLASNA**
Via della Villa 14 - S. Giacomo - Caldes
T +39 0463 902073 - +39 338 5964946
- 19. AGRITUR VOLPAIA**
Via Di Cortina 61 - Vermiglio
T +39 0463 758393 - +39 338 7268714
- 20. AGRITUR VALTRESIN**
Agrituro per Valtresin, 14 - Pellizzano
T +39 347 7756808
- 21. AGRITUR AIRONE BED & CAMPING**
Via Strada Romana 28/B - Levico
T +39 329 9836335 - +39 340 9300265
- 22. AGRITUR BERRY HOUSE**
Località Pozze 3 - Vattaro - Altopiano della Vigolana
T +39 328 9569309
- 23. AGRITUR BLUM**
Via Bettiga, 89 - Castel Ivano
T +39 329 9477679



- 24. AGRITUR BORTOLOTTI**
Via Montese 4 - Pergine Valsugana
T +39 0461 530125 - +39 349 0549941
- 25. AGRITUR CASA DEI PICCOLI FRUTTI**
Via per Trento 1 - Pergine Valsugana
T +39 0461 532700 - +39 348 1543223
- 26. AGRITUR DAL PEROTIN**
Via Giuseppe Verdi 4 - Caldorazzo
T +39 347 3138903
- 27. AGRITUR FATTORIA FAMIGLIA DALCASTAGNE'**
Via Nuova, 6 - Torogno
T +39 0461 760765 - +39 338 4489300
- 28. AGRITUR IL LEPROTTO BISESTILE**
Via Castagnè 12 - fraz. Bissoleno - Altopiano della Vigolana
T +39 333 2192099

- 29. AGRITUR LA GEMMA**
Località Pozze 10 - Sant'Orsola Terme
T +39 0461 551187 - +39 340 8794350
- 30. AGRITUR LE MANDRE**
Via Sant'Orsola 37 - Bedollo
T +39 0461 556709 - +39 347 9541164
- 31. AGRITUR MALGA PLETZN**
Pletzn di Valcarà - Percezzo
T +39 327 5673986
- 32. AGRITUR GOCCE D'ORO APICOLTURA E GIARDINO D'ERBE**
Via G. Marconi, 39 fraz. Piazze - Bedollo
T +39 0439 65228 - +39 389 0276413
- 33. AGRITUR BROCH**
Passo Cereda - Primiero San Martino di Castrozza
T +39 0439 65228 - +39 389 0276413

- 34. AGRITUR DALAI P DEI PAPE**
Località Dalabi - Primiero San Martino di Castrozza
T +39 329 1915445 - +39 328 8553477
- 35. AGRITUR MALGA FOSSETTA**
Loc. Passo Cereda, 43 - Primiero San Martino di Castrozza
T +39 380 1248616
- 36. AGRITUR MALGA JURIBELLO**
Via delle Bettime 40 - Primiero San Martino di Castrozza
T +39 0461 432111 - +39 348 8625841
- 37. AGRITUR CIASA DO PARÈ**
Strada De Do Parè - Soraga
T +39 0462 768198 - +39 348 8177228
- 38. AGRITUR ECOGREEN FIORES**
Via Strada Niva 54 - Vigo di Fassa - San Jan di Fassa
T +39 389 9300967

- 39. AGRITUR EL MAS**
Strada Marcolonga 32 - Moena
T +39 0462 574221 - +39 333 6233471
- 40. AGRITUR LA REGINA DEI PRATI**
Via Dellafora, 32 - Località Masi - Cavalese
T +39 349 6082906
- 41. AGRITUR MALGA BOCCITE**
Via Santa Ala Cascata 3 - Moena
T +39 335 5946308
- 42. AGRITUR MALGA PIÈ**
Via Barbide 17/A - Soraga
T +39 388 4665334
- 43. AGRITUR MASO CHEMELA**
Via Marco 30 - Cavalese
T +39 0462 239390

- 44. AGRITUR MASO CORRADINI**
Via Milano 28 - Castello-Molina di Fiemme
T +39 0462 231210 - +39 328 3622170
- 45. AGRITUR MASO LENA**
Via Santa Ala Cascata 3 - Predazzo
T +39 0462 601851 - +39 340 7128301
- 46. AGRITUR MASO PERTICA**
Via Stazione 9 - Castello-Molina di Fiemme
T +39 0462 232370 - +39 340 5691234
- 47. AGRITUR SOREIE AZ. AGR. BIOLOGICA**
Strada de Col de Me 4 - Vigo di Fassa - San Jan di Fassa
T +39 349 3628382 - +39 333 8421841
- 48. AGRITUR WEISS**
Strada De Sora Piazat 11 - Vigo di Fassa - San Jan di Fassa
T +39 0462 769115 - +39 339 5659908

- 49. AGRITUR EL CASEL MALGA MORTIGOLA**
Località Mortigola 4 - Brentonico
T +39 0464 391484 - +39 333 9261578
- 50. AGRITUR MALGA CIME**
Via Roma, 128 - Aivo
T +39 347 7454009
- 51. AGRITUR MALGA RIONDERA**
Località Riondera - Ala
T +39 340 9098581 - +39 348 1454784
- 52. AGRITUR MASO SPEZIAL**
Località Pozze 1 - fraz. Pedersano - Villa Lagarina
T +39 340 750075 - +39 328 8640968
- 53. AGRITUR MUSEO DEL MIELE**
Via Azzolini 4 - Lavarone
T +39 0464 783315 - +39 338 7049136



- 54. AGRITUR VALLAROM**
Via Masti 21 - Aivo
T +39 335 7787324
- 55. AGRITUR VINERIA DE TARCZAL**
Via G.S. Men 4 - Marano - Isana
T +39 0464 450707 - +39 339 5694204
- 56. AGRITUR DALLA NATURA LA SALUTE**
Via di Curona 36 - Giustino
T +39 328 9426335 - +39 349 2697742
- 57. AGRITUR EN GALAVRA**
Via di Curona 36 - Giustino
T +39 340 2753054 - +39 348 7152589

- 58. AGRITUR IL RITORNO**
Strada delle Fontane, 3 - fraz. Berghi - San Lorenzo Dorasio
T +39 340 2175054 - +39 348 7152589
- 59. AGRITUR LA TRISA**
Via Ala Segna 2 - Giustino
T +39 0462 501665 - +39 335 6790180
- 60. AGRITUR MALGA RITORT**
Via Val Brenta 44 - fraz. Sant'Antonio di Mavigliola - Pinzolo
T +39 335 5322915
- 61. AGRITUR MANONCIN**
Via D. Argenti 3 - Valsugana
T +39 328 0220503 - +39 340 3007241
- 62. AGRITUR MASO PAN**
Località Pan 1 - Calderone Terme
T +39 0465 804500 - +39 333 9809445
- 63. AGRITUR LA BETULLA**
Via di Vespici, 35 - Drena
T +39 340 2753054 - +39 347 2669734

- 64. AGRITUR LAGHEL 7**
Via S. Bernardino 5 - Arco
T +39 0461 6464910 - +39 335 8240645
- 65. AGRITUR TENNO BIO NATURA**
Via dei Laghi 53 - Tenno
T +39 328 2699398
- 66. LA CORTE DEI CILIEGI**
Via Dei Praoi 52 - fraz. Sopramonte - Trento
T +39 329 7254216
- 67. AGRITUR MALGA CANDRIAI**
Fraz. Covello, 40 - Trento
T +39 329 7200393
- 68. AGRITUR MASO GRENER**
Località Masi di Pressano 21 - Lavis
T +39 340 7794501 - +39 348 2466401
- 69. AGRITUR MASO POMAROLLI**
Località Maso Pomaroli 10 - Giove
T +39 349 7304220
- 70. AGRITURISMO ALLO STESSO CAMPO**
Via alle Spianade 19 - Civezzano
T +39 0461 1532006

- I segreti dell'orto
- Il Trentino in cucina
- La vigna nel calore
- Sapori in conserva
- Il mondo delle api
- Arrivano per un giorno
- Tutti in fattoria
- La cosmesi naturale
- Le varie forme del latte

Fattoria didattica: conoscere, fare, imparare!

Tante attività e laboratori negli Agriturismi Trentini

Un'occasione per riscoprire i ritmi della vita rurale, conoscere i prodotti delle aziende, ascoltare i racconti delle contadine e riprendere il contatto con la terra, all'insegna del ritmo lento e del benessere nostro e dell'ambiente.



Mani che raccolgono frutta e verdura, che mungono gli animali, mani che lavorano, impastano, aggiungono, tolgono. Sono le mani dei contadini e contadine delle nostre aziende agricole, che vi raccontano la loro arte in momenti emozionanti dedicati a voi.

Sono le Fattorie Didattiche del Trentino, pronte a proporvi esperienze speciali, momenti formativi ed educativi per grandi e piccoli.

Imparare come coltivare le verdure dell'orto, prendersi cura degli animali, conoscere le tecniche di trasformazione dei prodotti agricoli e partecipare a lezioni di cucina fuori dall'ordinario: tutto questo e molto altro è la Fattoria Didattica! Un mondo nuovo e anche antico, che vi coinvolgerà appieno con tante iniziative per stuzzicare la vostra curiosità!

La Fattoria Didattica invita gli ospiti a riscoprire il mondo agricolo attraverso i cinque sensi: vista, olfatto, udito, tatto e gusto. Il maestro-agricoltore vi parla con un linguaggio semplice, fatto di esperienza e di ricordi, di significato, fatica e abilità.

La Fattoria Didattica non sarà solo il luogo della scoperta di antichi saperi, ma diventerà per molti un'esperienza indimenticabile. Il rapporto diretto con l'azienda favorirà anche la crescita di futuri consumatori consapevoli e aiuterà i produttori a operare scelte di qualità, nel rispetto dell'ambiente, del recupero della tradizione e dei valori del proprio territorio.

Un turismo innovativo mirato alle scuole, ma anche il "turismo della famiglia", che coinvolge grandi e piccoli, cioè il nostro futuro. In fattoria didattica si "impara facendo", per far comprendere il legame fra l'origine dei prodotti agricoli e la loro importanza nella nostra nutrizione, ma anche il ruolo fondamentale di flora e fauna nelle nostre radici e nelle nostre attività primarie. Sono un luogo di incontro, di conoscenza reciproca, di scambio di esperienze tra agricoltori e cittadini.

Lasciatevi coinvolgere!



Le esperienze che potrete vivere

nelle Fattorie Didattiche

I laboratori



I segreti dell'orto



Il Trentino in cucina



La vigna nel calice



Sapori in conserva



Il mondo delle api



Artigiano per un giorno



Tutti in fattoria



La cosmesi naturale



Le varie forme del latte



A chi sono rivolte le esperienze

- Famiglie con bambini
- Gruppi organizzati di adulti
- Ospiti dell'agriturismo
- Scuole, classi e scolaresche

Periodo di svolgimento

Tutto l'anno

Come potrete accedervi

Su prenotazione e in giornate dedicate

Attività a pagamento

Si consiglia di contattare la Fattoria Didattica per maggiori informazioni

Il mondo delle api

Miele, pappa reale, cera e propoli: quante cose preziose donano le api!



Il lavoro delle api raccontato attraverso i loro prodotti. La loro perfetta organizzazione ottimizza gli sforzi e le rende capaci di un instancabile lavoro che tutti dovrebbero rispettare.

Scoprite come funziona il lavoro delle api ed il loro moto perpetuo. Grazie a speciali camere di osservazione, vedrete la perfetta organizzazione dell'alveare, la rigida struttura sociale dalla regina alle operaie ed i processi che portano le api a produrre miele, pappa reale ed altri ottimi prodotti. Vedrete anche come costruire una candela con la cera d'api. Infine, comprenderete i fattori di rischio per le api, il loro fondamentale ruolo nel processo d'impollinazione delle piante e perché è così importante salvaguardarle insieme all'ambiente!

I segreti dell'orto

Quanti prodotti nelle aziende agricole!

La vita di campagna è scandita da ritmi naturali che vanno conosciuti e rispettati, per ottenere prodotti di qualità.

Lavorare il terreno, prepararlo affinché sia fertile e dia buoni frutti, anche grazie ad antiche tecniche come la rotazione delle colture.

Scoprirete i segreti della vita in campagna, tra prodotti dell'orto, erbe officinali e spontanee o antiche varietà di colture recentemente riscoperte come frumento e grano saraceno. Vi immergerete in percorsi unici alla scoperta di varietà di mele antiche e di vitigni autoctoni, che raccontano una lunga ed affascinante storia di agricoltura trentina.



Tutti in fattoria

Tra cavalli, asini, oche e galline, comprendere e rispettare le abitudini degli animali



"Come fa il cane?" Inizia così una bella canzone che racconta ai bambini il mondo degli animali: cavalli, asini, galline, conigli, maiali, ma anche alpaca e lama... tutti alla scoperta degli animali!

La fattoria diventa viva e vivace grazie ai tanti animali che la abitano. Scoprite come convivono una moltitudine di animali come cavalli, asini, maiali e tanti altri animali di bassa corte come conigli, galline, galli. Nella giornata di visita farete giochi interattivi per scoprire il mondo animale, passerete a cavallo o in sella agli asini, farete il trekking con lama ed alpaca, tosterete le pecore o raccoglierete le uova fresche di quaglie e galline. Conoscerete la cura e l'amore che serve in fattoria per mantenere l'ambiente in equilibrio!

La vigna nel calice

Scoprire i segreti dei vitigni e delle uve di montagna

Vivere l'esperienza dei contadini e conoscere come nasce il vino buono.

La cura del vigneto, le giornate in campagna, la cantina: dalla terra alla bottiglia, con tante diverse lavorazioni, nascono i vini di montagna.

Nell'esperienza su vigna e vino imparerete a riconoscere i vari tipi di impianto del vigneto e di vitigno, le operazioni di campagna che si susseguono nell'arco dell'anno, il terroir cioè la simbiosi della capacità e conoscenza del vignaio, l'insieme delle condizioni di terreno, aria, acqua e temperatura dell'ambiente in cui cresce la vigna e lo *story telling* della cantina.

E poi le tecniche biologiche e biodinamiche, nel rispetto della terra e dell'ambiente, il delicato momento della vendemmia e la successiva lavorazione in cantina con le diverse tecniche di vinificazione ed affinamento. Scoprite grazie ai sapienti vignaioli come nasce un vino di montagna!



Le varie forme del latte

Dal latte al formaggio con i segreti del mestiere



Avete mai provato a mungere una mucca? E a fare il formaggio e lo yoghurt? Sapete la differenza tra formaggio fresco e stagionato? Pastorizzato o a latte crudo, o a crosta lavata?

La giornata comincia in stalla! Che sia mattina presto o tardo pomeriggio, mungerete una mucca e ne ricaverete alcuni litri di latte che poi trasformerete in formaggio. Come? Grazie al latte, alla sua temperatura e carica di grassi e proteine, aggiungerete una polverina magica, il caglio, che aiuta le cellule del latte a trasformarsi in morbido formaggio. Potrete preparare e poi portare a casa il vostro prezioso formaggio fresco...oppure attendere qualche mese di stagionatura per apprezzarlo ancora più saporito!

Il Trentino in cucina

Torte, Strudel, Canederli: tante ricette per tutti i gusti!



Dolce o salato? Torta con la confettura o strudel con le mele fatte con le uova fresche di giornata? Potrete scoprire come preparare tanti piatti trentini!

Farina, burro, zucchero, uova, un pizzico di sale...manca qualcosa? L'esperienza dei cuochi agrituristi, che vi faranno scoprire i segreti di alcune leccornie tipicamente trentine! Scoprite nei laboratori come preparare alcuni dolci come strudel, torte con le confetture ma anche canederli o il "tonco de pontesel", guidati dalle esperte mani dei cuochi contadini! Le materie prime provengono dagli orti e dalle campagne dell'agriturismo e sarà ancora più bello cucinare i prodotti con un occhio speciale alla qualità!

Sapori in conserva

Come assicurare lunga vita alle verdure dell'orto!

Scoprite le meraviglie dell'orto, le proprietà delle verdure e come lavorarle per poi degustarle in altre stagioni!

La grande tradizione trentina della conservazione viene raccontata durante i laboratori, nei quali, partendo dalle materie prime dell'azienda, trasformerete la verdura e la frutta in gustosi preparati per l'inverno. Confetture, composte, salsi aromatizzati, tisane, verdure sott'olio e sott'aceto, passate e polpe di pomodoro, sughi pronti per l'inverno: sono moltissime le tecniche e le preparazioni che si possono utilizzare per gustare i prodotti della terra anche nella stagione fredda, quando non ci sarà la verdura fresca.



Artigiano per un giorno

Quanti prodotti artigianali negli agriturismi trentini

Diventate artigiani per un giorno! Scoprite i segreti dell'arte artigiana, utilizzando i prodotti a disposizione negli agriturismi.

L'agriturismo non è solo cibo! Le pecore vengono tostate e con la loro morbida lana lavorata si possono preparare piumotti, oggetti in feltro o semplicemente gomiti di lana colorata. Ma sapete cosa significa cardare e filare la lana? E come si fa? Lo scoprirete in alcuni delle esperienze creative. Per non parlare poi di tutte le altre lavorazioni artigianali che troverete. Ad esempio: sapete cosa sono i vimini? Sono preziosi rami di salice con i quali imparerete, dalle abili mani degli artigiani, ad intrecciare un mobile o un cesto.



La cosmesi naturale

Creme, cosmetici, saponi dagli agriturismi!



Scoprirete il magico mondo della cosmesi, creata ad arte ed in maniera naturale con i prodotti delle aziende agricole.

Le aziende agricole pensano anche al benessere naturale della persona. E dunque, ecco per voi una serie di laboratori per imparare a produrre creme, saponi, detergenti, tutto con prodotti naturali. Trasformatevi in piccoli alchimisti per scoprire, per esempio, quanto curativi o lenitivi possano essere alcuni tipi di latte, di capra o d'asino, o quanto buoni e profumati possano essere i saponi a base di olio ed erbe dei campi. Per non parlare dei fantastici balsami per le labbra, creati con piante aromatiche, miele e fiori di campo!



Gli agriturismi trentini: la vacanza secondo natura!

Una vacanza in un agriturismo trentino è una coccola naturale



Sono oltre cinquecento gli agriturismi in Trentino. Cinquecento strutture, ospitali ed accoglienti, dove vivere un'intensa vacanza all'insegna del benessere della persona.

Dietro ogni agriturismo c'è la vita ed il lavoro di una famiglia contadina: aziende agricole che con il loro lavoro quotidiano producono frutta, verdura ed ortaggi, deliziosi trasformati, vino ed olio, gustosi prodotti di caseificazione. Sono tante infatti le tipologie di azienda agricola che trovate sul nostro territorio: dalla coltivazione di uva e mele delle zone pedemontane e di fondovalle, passiamo alle tipicità collinari con i piccoli frutti e l'olio dell'Alto Garda.



Più in quota troviamo la grande tradizione casearia dell'arco alpino, con stalle che spesso montano e rendono vivi i pascoli delle zone di montagna.

Gli agriturismi trentini sono organizzati con tanti servizi per i vostri momenti di benessere. Troverete oltre trecento strutture che offrono accoglienza ed ospitalità in appartamenti e camere dove vi saranno servite gustose colazioni preparate direttamente dalle sapienti mani dei nostri agrituristi con i prodotti dell'azienda agricola.

Inoltre, in oltre duecento strutture troverete il servizio di ristorazione, con possibilità di degustare i prodotti ed organizzare pranzi o cene anch'essi preparati con i prodotti delle aziende agricole trentine.

Gli agrituristi saranno anche lieti di raccontarvi le loro storie e farvi vivere un'esperienza davvero significativa a contatto con il mondo rurale ed agricolo. Vi accompagneranno attraverso le loro attività e vi potranno anche dare utili consigli per vivere a pieno il territorio e le esperienze che esso offre.

Perché una vacanza in agriturismo è una vacanza lenta, semplice e vera, una vacanza secondo natura!

www.agriturismotrentino.com