

Dal cappuccio ai crauti con i maestri di montagna

AGRITUR "EL MAS"

Moena

27-29 settembre – *Laboratorio: i crauti*

Se vi piace la filosofia del kilometro zero, ecco il posto che fa per voi. Nel nostro Agriturismo avrete la possibilità di vivere da vicino tutta la filiera lattiero casearia, dalla stalla al formaggio. A darvi il benvenuto ci penserà Ota, il nostro San Bernardo, che saprà insegnarvi, con tanto di dimostrazione, l'arte del relax e del dolce far niente. Ma in poco tempo vi renderete conto di essere protagonisti di una micro-economia giovane e dinamica, caratterizzata da un clima familiare e da un forte legame con le tradizioni del luogo, che sono parte integrante del nostro maso di montagna. I presupposti per un weekend da favola a pochi passi da Moena, nota come la Fata delle Dolomiti, ci sono tutti, mancate solo voi!

COSA FAREMO:

Basterà spostarsi di alcuni passi per seguire da vicino tutti i passaggi della filiera lattiero casearia, conoscere le nostre mucche di razza grigio alpina in stalla, assistere alla lavorazione del formaggio e capire i segreti della sua stagionatura di un buon Puzzone di Moena DOP, fino a degustare il prodotto finito per decretarne la sua bontà. Ma il nostro Agritur non è solo latte e formaggi. Tante sono le lavorazioni che riusciamo a ricavare dal nostro orto, grazie anche alla maestria del giovane Stefan, il nostro chef, che attinge quotidianamente da questo scrigno. Una su tutte sono i crauti, antico metodo di conservazione del cavolo cappuccio e alle base di molte nostre ricette tipiche, come contorno ma non solo. Con Michelangelo scoprirete come si producono, come si conservano e, soprattutto, come si cucinano. Un must da non perdere per chi viene a trovarci in Trentino!

PROGRAMMA:

Venerdì 27 settembre

- Benvenuti all'Agritur El Mas: Barbara vi accoglierà e vi mostrerà la vostra stanza che siamo certi vi riserverà qualche dettaglio davvero originale.

Sabato 28 settembre

- La colazione vi attende direttamente in stanza, basterà controllare alla porta e ritirare il vostro gustoso cestino del Buongiorno con latte fresco, burro, marmellate, uova, pane e tanto altro... tutto rigorosamente homemade!
- Ore 16.30, tutti nell'orto! Visita al nostro giardino delle verdure per la raccolta del cavolo cappuccio. A seguire il laboratorio per imparare a realizzare i crauti con alcuni spunti per utilizzarli al meglio in cucina, tra abbinamenti classici e altri più innovativi.

Domenica 29 settembre

- Ore 10.00 – finita la colazione, si parte per la visita alla stalla. Assisterete alla caseificazione con il casaro Peter, per finire con una degustazione dei nostri formaggi.

Prezzi

2 notti in trattamento B&B, € 120 a persona incluso laboratorio di trasformazione e kit regalo

Attività extra

- Cena in Agritur: una sosta gastronomica nel nostro maso con al suo interno anche una piccola stube e una vetrata sulla stalla non può mancare, fosse anche solo per un tagliere...ma che tagliere! A deliziare i vostri palati ci penserà il nostro giovane chef Stefan con una selezione di proposte che combinano al meglio tradizione e innovazione.

Altre attività da fare nelle vicinanze

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

- Se il tempo non dovesse essere dei migliori, l'occasione è giusta per un pomeriggio-sera a QC Terme Dolomiti a circa 10 minuti di auto dal nostro Agritur. Per i nostri ospiti, uno sconto sull'ingresso. Info su www.qctermedolomiti.it
- In questo periodo, per gli amanti della montagna, consigliamo una passeggiata nella bellissima conca del Fuciade, raggiungibile in auto fino al Passo San Pellegrino (circa 15 minuti dall'Agritur) e poi con una facile camminata fino al Rifugio Fuciade di circa 40 minuti
- Per gli amanti della bike, invece dal nostro Agriturismo potrete salire in sella (disponibile anche noleggio bike) per un facile percorso ad anello, prima in direzione Soraga per poi rientrare passando per la caratteristica frazione di Sameda.