



Castel Thun

percorribile grazie a passerelle e scalette. Un'escursione emozionante e istruttiva, adatta anche alle famiglie, tra acque vorticoso, cascate, fossili, stalattiti e stalagmiti; gli 800 metri di passerelle e gli oltre 300 gradini distribuiti in 145 metri di dislivello consentono di calarsi in uno spettacolo naturale unico, accompagnati da guide esperte. Si parte dal centro storico di Fondo per poi scendere nella parte bassa del paese e addentrarsi tra passaggi, cunicoli, giochi di luce e ombre che mettono in risalto i colori delle rocce ai vari livelli, fino a 40-50 metri di profondità; le stesse pareti variano nella distanza tra loro, da 30 metri circa fino a un minimo di 25 centimetri (info e prenotazioni: Cooperativa Smeraldo tel. 0463850000, [www.canyonriosass.it](http://www.canyonriosass.it)). E se si vuol prolungare l'escursione, si può proseguire verso nord, per giungere al **Lago Smeraldo**; una passeggiata semplice, che può essere fatta anche di sera, grazie a una particolare illuminazione che rende l'atmosfera ancor più suggestiva e romantica.

**La gastronomia** Tanti i prodotti

che vale davvero la pena provare, tutti all'insegna del gusto e della genuinità. Tra questi meritano gli insaccati come la *mortandela*, presidio di Slow Food (salumi e carni di qualità da Silvano Weber, a Vigo di Ton, in via Roma), o i formaggi d'alta montagna come il Trentingrana ([www.trentingrana.it](http://www.trentingrana.it)); qui si utilizzano ancora materie base tipiche della cucina semplice di un tempo, come le patate, con cui si prepara il tipico *tortel da patate*, da provare abbinato a scaglie di grano o a speck e lucaniche nostrane; ottimo anche con il cavolo cappuccio tagliato sottile e i borlotti. Una vera delizia il miele: obbligatorio farsi tentare dai diversi tipi frutto della passione di Andrea Paternoster, ereditata dal nonno. L'apicoltore "nomade" (sposta gli alveari per seguire le fioriture) ha creato *Mieli Thun* e ha recentemente vinto il premio come "Migliore Apicoltore dell'Anno". Tante le varietà: dall'arancio al rododendro, dall'erica al tarassaco e melo, c'è solo l'imbarazzo della scelta; si può andare a trovare Andrea nella sua azienda, a Vigo di Ton, a due passi da **Castel Thun**

## Dove alloggiare

- ✓ L'Azienda per il Turismo della Val di Non ha messo a punto un pacchetto che consente di conoscere le bellezze della valle e di soddisfare la gola: 2 notti a partire da € 120 a persona in agriturismo, in doppia b&b, con brindisi di benvenuto, una cena tipica, ingresso a Castel Thun, visita a un canyon e al santuario di San Romedio. **Per info e prenotazioni: [www.guidavacanze.it](http://www.guidavacanze.it), 0463900177.**
- ✓ Completamente rimodernato, dall'atmosfera familiare, dotato di centro benessere, l'**Hotel Casez**, a Casez di Sanzeno, è un'ottima opzione per coppie e per famiglie; [www.casez.it](http://www.casez.it), tel. 0463434130.

- ✓ L'**Hotel Ristorante Alpino**, a Brez, propone gustosi piatti della tradizione, rivisitati con estro e fantasia; tel. 0463874396.
- ✓ Se vi attira un castello, l'ideale è **Agritur Castel Vasio**, a Fondo, antico maniero ristrutturato, dall'atmosfera rilassante, immerso nella natura; [www.castelvasio.net](http://www.castelvasio.net), tel. 3494731441. Si può anche prenotare un pasto e acquistare salumi genuini; tutto a km zero.

### PER SAPERNE DI PIÙ:

[www.visitvaldinon.it](http://www.visitvaldinon.it),  
[info@visitvaldinon.it](mailto:info@visitvaldinon.it), tel. 0463830133,  
[www.buonconsiglio.it](http://www.buonconsiglio.it)

## "ADOTTA UN MELO"

Un tuffo in campagna, per imparare e divertirsi, con l'originale iniziativa **Adotta un melo**, che offre la possibilità di visitare i frutteti in compagnia dei loro proprietari, adottare una pianta, essere informati sulla sua crescita e tornare in autunno, se lo si desidera, a raccogliere le proprie mele. **Sino al 27 giugno**, negli agriturismi della Valle si potrà osservare da vicino la coltivazione delle mele, e per chi voglia cimentarsi, saranno organizzati laboratori di cucina dedicati a dolci e confetture a base di mela. Due notti in agriturismo partono da € 70 a persona in doppia, b&b (gratuità per i bimbi sotto i 12 anni), con visita, passeggiata nel frutteto col contadino che spiega le fasi del ciclo di maturazione della mela e le tecniche di coltivazione, adozione a scelta tra le piante del frutteto con apposizione di targhetta personalizzata, merenda in agriturismo con i prodotti dell'azienda, partecipazione a scelta a uno dei laboratori.

(tel. 0461657929, [www.mielithun.it](http://www.mielithun.it)). E per gli amanti del vino, meritano di essere degustati il *Groppello di Revò*, vitigno autoctono presente in valle sin dal '500, e il *Teroldego* (da provare i vini della cantina Redondel, a Mezzolombardo, [www.redondel.it](http://www.redondel.it)). Tra la frutta, immancabili le mele, succose e saporite, nelle diverse varietà (Golden delicious, Red delicious, Renetta...); fiore all'occhiello della mela della Valle di Non è il marchio D.O.P. (di origine protetta), che garantisce l'alto livello qualitativo. E per scoprire tutto sull'universo mele è possibile visitare *MondoMelinda*, dove si possono anche acquistare prodotti a base del frutto simbolo della zona (a Segno di Taio, tel. 0463469299; [www.melinda.it](http://www.melinda.it)). Ad attendere gli appassionati c'è poi la *Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole* (tel. 0463601647; [www.stradedelvinoledeltrentino.it](http://www.stradedelvinoledeltrentino.it)); si tratta di un progetto di recupero e valorizzazione dei prodotti tipici del territorio, volto a fondere enogastronomia, accoglienza, paesaggio, storia, cultura, arte ed artigianato. Per portare a casa qualche assaggio di formaggi genuini, si può fare un salto alla *Latteria Sociale di Cavarena*, tel. 0463831358.