



Trentino. Il 25° Mercatino di Natale di Trento, dal 24 novembre 2018 al 6 gennaio 2019.

SAPORI E TRADIZIONE AL MERCATINO DI NATALE DI TRENTO

In piazza Fiera e piazza Battisti oltre 90 casette con il meglio dell'artigianato e dell'enogastronomia locale.

Da non perdere: una sosta golosa tra le casette del Mercatino.

Per assaporare davvero la magia del Natale occorre **dedicarsi tempo**. Concedersi il lusso di passeggiare senza fretta tra le **oltre 90 casette** del **Mercatino di Natale di Trento** e **scoprire un po' alla volta tutti i prodotti** che lo rendono unico. È un modo questo anche per valorizzare il lavoro dei tanti **artigiani** che espongono i prodotti nelle storiche piazza Fiera e piazza Battisti e per gustare le leccornie della cucina regionale. Ecco quindi tutti i prodotti "imperdibili" del **Mercatino di Natale di Trento, dal 24 novembre 2018 al 6 gennaio 2019**.

Dagli artigiani prodotti unici per le feste

Girare tra una casetta e l'altra per scovare i **prodotti più originali e quelli più tipici**, lasciarsi stupire dalla creatività degli artigiani e dalla passione che traspare dai loro manufatti, realizzati per il Mercatino. Ne sono un esempio le **palle di Natale decorate a mano**, simbolo per eccellenza delle feste, ma anche i **gioielli** realizzati ad hoc e gli oggetti in vetro dipinti uno a uno. Ideali per un regalo di pregio, gli **addobbi natalizi in legno**, ornati a mano utilizzando materiali naturali del territorio, come pigne, bacche e frutta. E poi le **decorazioni artigianali per la casa**, fino a vere e proprie **sculture**, creazioni in legno scolpite a mano che stupiscono per precisione e arte.

Chi ama i tessuti può trovare morbidi guanti, sciarpe e pantofole che riprendono i motivi tipici della tradizione trentina e altoatesina, ma anche **scaldamani, cappelli e articoli in lana cotta**, in alcuni casi **da personalizzare** su richiesta. Non mancano le **candele**, altro pezzo forte, immancabile sulla tavola preparata a festa. Ce ne sono di artistiche e profumate, di galleggianti e realizzate a mano: la scelta di certo non manca.

Tra le casette del Mercatino si trovano anche numerosi **prodotti naturali per la cura di sé e il benessere della persona**. Oli essenziali e creme a base di ingredienti naturali o realizzati con preziose acque termali, fino ai **cuscini con cirmolo, noccioli di ciliegie e semi d'uva**, deliziosamente profumati e da riscaldare, per una sensazione di profondo relax.

Sapori e profumi della tavola trentina e regionale

Passeggiando tra le casette del Mercatino, fra temperature rigide e profumi invitanti, è d'obbligo una **tappa culinaria** per assaggiare qualche **tipicità regionale**. Un ottimo metodo anche per capire cosa portare a casa come "dolce" ricordo della vacanza!

Chi non rinuncia mai al primo piatto può concedersi una pietanza classica del posto: i **canederli**, serviti in brodo o con burro, preparati **con lo speck, la luganega** o con altri prodotti, per chi vuole sperimentare abbinamenti più insoliti. Tipica è anche la **polenta** da accompagnare magari ai buonissimi **formaggi** locali. Per un pasto più pratico ma altrettanto gustoso si possono scegliere **tortel di patate, Brezel farciti** o sfiziosi panini gourmet.

Se a questo punto siete troppo pieni, si può programmare una seconda sosta a distanza di un po' di tempo, l'importante è **non dimenticare di assaggiare i dessert! Strudel** di mele, **Brezel dolci, Strauben**, una sorta di frittelle a forma di chiocciola con marmellata di mirtilli rossi, **Zelten**, la torta del Natale ricca di frutta secca, **treccia mochena**, dolci a base di castagne e **deliziosi biscotti**: ce n'è davvero per tutti i gusti.



Un'ampia scelta di bevande arricchisce il menu del Mercatino, alcoliche e non, da accompagnare ai piatti o da passeggio. Si va dal tipico **vin brulé** alle **birre artigianali trentine**, dalle **grappe locali** al **bombardino caldo**. E poi ancora **Parampampoli** a base di grappa, caffè, vino, zucchero, miele e altri aromi, e **Mochen Brulé**, la versione più dolce del vin brulé con piccoli frutti di Sant'Orsola. Non mancano infusi, tè e tisane a base di erbe del territorio, cioccolata calda, succhi realizzati con prodotti locali e **brulé di mela**.

Una volta assaggiati, i prodotti si possono acquistare e portare a casa, perfetti per le **strenne natalizie** ad amici e parenti, ma anche, perché no, ideali **per riproporre una cenetta con i piatti della tradizione regionale**, una volta tornati dalla vacanza. Numerose sono le casette del Mercatino dove trovare ad esempio **salumi locali**, prodotti caseari, dolci tradizionali e Strudel di mele, articoli a base di **miele trentino**, infusi, tè e tisane con erbe alpine, **eccellenze enologiche** del territorio. A rendere unici questi prodotti è la provenienza certa e **l'alta qualità delle materie prime** utilizzate.

Weekend romantico al Mercatino di Natale

Nel periodo delle feste Trento si riveste di magia e diventa la "**Città del Natale**". Le luci e gli addobbi allestiti nel centro cittadino accompagnano grandi e piccini in **un'atmosfera unica**, la musica dei concerti itineranti e il **canto dei cori di montagna** risuonano tra le vie, mentre il **trenino** porta i visitatori a scoprire la città. E poi il **grande albero illuminato** e la casa dove **Babbo Natale** incontra i bambini e distribuisce i suoi doni! Durante il periodo natalizio inoltre Trento organizza un **ricco programma di eventi** e tante **attività educative divertenti** da vivere nei **musei** della città.

Lasciarsi contagiare dalla magia del Natale è facile, basta concedersi una vacanza per respirare aria di festa e tradizione. Se poi si vuole approfittare dell'occasione per un **weekend romantico**, si può scegliere il pacchetto "**La Magia del Mercatino di Natale**", valido **dal 24 novembre 2018 al 6 gennaio 2019**. L'offerta comprende: 2 pernottamenti con prima colazione, **1 cena con menù tipico natalizio** presso ristorante a Trento aderente all'iniziativa "Natale a tavola" e **1 buono di 5 euro** spendibile presso le casette del Mercatino aderenti all'iniziativa, inoltre a scelta visita guidata al Castello del Buonconsiglio o in alternativa visita guidata alla città con degustazione di Trentodoc a Palazzo Roccabruna, e la **Trentino Guest Card** valida per oltre 100 attrazioni tra castelli, musei e parchi naturali e per l'utilizzo gratuito dei mezzi pubblici urbani ed extraurbani. Il tutto a partire da 132 euro a persona.

Informazioni tecniche

Il Mercatino di Natale di Trento si sviluppa sulle due piazze storiche della città: **Piazza Fiera** e **Piazza Cesare Battisti**, dal **24 novembre 2018 al 6 gennaio 2019**. È aperto da lunedì a giovedì dalle 10.00 alle 19.30; venerdì, sabato, domenica e festivi dalle 10.00 alle 20.00. Chiuso il giorno di Natale. Il **26 dicembre 2018** e l'**1 gennaio 2019** sarà aperto dalle **12.00 alle 20.00**.

Tutte le informazioni su www.mercatinodinatale.tn.it e nelle pagine [Facebook](#), [Instagram](#) e [Twitter](#) ([#nataletrento](#)).

Info: APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi - Tel. 0461 216000 - www.discovertrento.it

Ufficio Stampa: Studio Eidos di Sabrina Talarico, tel. 049.8910709 www.studioeidos.it