**HAPPYCHEESE 2022**

**Val di Fiemme, Val di Fassa e San Martino di Castrozza**

**Marzo 2022**

L’aperitivo più trendy delle Dolomiti torna in pista per poi scendere fino a valle e portarti alla scoperta di alcune chicche e inedite lavorazioni casearie realizzate con il latte, la maestria e la passione dei nostri caseifici di montagna. Protagonisti i formaggi a km0 abbinati ad una selezione di vini del Trentino dall’anima green, alle bollicine di montagna Trentodoc o alla caratterista birra artigianale locale e alle gustose mele La Trentina. Aggiungi il candore della neve, il sole di marzo e i panorami mozzafiato delle Dolomiti Unesco che si godono dalle terrazze panoramiche dei rifugi in quota e l’accoglienza trentina di winebar e luoghi di produzione protagonisti di HappyCheese Inside. Infine porta con te la tua compagnia preferita per tornare ad assaporare momenti di puro relax e sana allegria, in tutta sicurezza.

Risultato? Un ricco calendario di aperitivi, per veri cheese lovers o semplici buongustai, che fanno gola e tendenza, con alcune date Sound davvero speciali in compagnia delle note di Dolomiti Ski Jazz.

[**www.tastetrentino.it/happycheese**](http://www.tastetrentino.it/happycheese)

**INGREDIENTI DEL TUO HAPPYCHEESE**

**Ovvero cosa rende HappyCheese un’esperienza speciale e diversa da un normale aperitivo**

* **Formaggi a km0** prodotti con il latte delle Valli di Fiemme, Fassa e Primiero.

Vere chicche o novità casearie valorizzate dalla fantasia dei nostri chef di montagna abbinate a:

* una **selezione di vini del Trentino dall’anima green**, prodotti con uve certificate SQNPI, ovvero secondo i rigorosi standard di sostenibilità del sistema di qualità nazionale di produzione integrata. Tra questi must come Teroldego, Marzemino, Muller Thurgau, Nosiola e le bollicine di montagna metodo classico Trentodoc raccontati direttamente dai produttori vitivinicoli
* **le caratteristiche birre artigianali locali** da conoscere insieme ai mastri birrai, anche grazie a delle visite guidate per piccoli gruppi presso i birrifici di valle
* **le mele e il succo di mela La Trentina**, ottimi per un aperitivo analcolico anche per i più piccoli
* **la cornice delle Dolomiti Unesco** che circonda le splendide terrazze in quota, baciate dal calore del **sole di marzo**, e le piste ancora perfette per una sciata mattutina in **alcune delle più belle ski aree del Dolomiti Superski;**
* **l’accoglienza dei nostri rifugi in quota, dei winebar dei piccoli paesi e persino di alcuni luoghi di produzione** pronti ad offrivi un momento di puro relax e uno spazio di convivialità con la vostra compagnia preferita, in assoluta sicurezza;
* in molte occasioni **HappyCheese diventa Sound**, grazie al giusto sottofondo musicale per attimi di allegria e sano divertimento, nel rispetto delle normative antiCovid, anche **in compagnia delle note d’autore di Dolomiti Ski Jazz**

**NOVITA’ 2022**

**Happycheese inside**

Cinque appuntamenti per altrettanti aperitivi a casa del produttore, là dove tutto ha origine, per assaporare storie e curiosità raccolte in un boccale o racchiuse in una forma. Per chi è in cerca di un aperitivo da vero insider e ama scoprire ciò che c’è dentro e dietro ad un prodotto di qualità in modo conviviale, gustoso e curioso.

**HappyCheese at home**

Per chi preferisce gustare un aperitivo dolomitico a casa propria, per chi non riesce a raggiungerci a marzo, per chi vuole fare un regalo originale per qualche occasione speciale HappyCheese arriva a casa tua.

Ecco come e dove ordinare:

**Agritur ElMas**

Il tuo aperitivo personalizzato con i formaggi del maso che preferisci, la mitica giardiniera dell’orto e un buon vino trentino. Crea e [ordina la tua box online](https://www.agriturelmas.it/el-cajelo-shop/)

**Caseificio Sociale di Predazzo e Moena**

Il tuo aperitivo su misura con il celebre Puzzone di Moena DOP, anche all’interno di una gustosa lucanica, abbinato alla Birra di Fiemme. Crea e [ordina la tua box online](https://www.puzzonedop.it/index.php#:~:text=Il%20Puzzone%20di%20Moena%20DOP,burro%20e%20fieno%20di%20montagna.)

**Caseificio Sociale di Primiero**

Aperitivo con gli amici, una vera e propria esperienza di gusto con tutto l’occorrente per un brindisi a km0 con i formaggi di Primiero e la birra Bionoc’ raccontati in un interessante video tutorial da un’esperta ONAF ed il mastro birrario. Ordina la tua box [acquistabile online](https://www.caseificioprimiero.com/prodotti/aperitivo-in-famiglia).

**SCOPRI TUTTI GLI APPUNTAMENTI HAPPYCHEESE**

**4 marzo**

**Moena**

**Ore 10.00 | Agritur El Mas  
HappyCheese Inside - Maso Tour**

Una cheese experience esclusiva con un tour a 360° sulla filiera del latte, dalla visita alla stalla all’aperitivo con i formaggi del maso e i vini del Trentino, in compagnia del casaro Peter e di Michelangelo, patron del Maso.

Su prenotazione (entro le 18.00 del 3/3), cell. 340 5831022 (max 25 persone). €15 adulti, €10 bambini fino a 12 anni.

**5 marzo**

**Predazzo, Ski Center Latemar**

**Dalle 11.00 alle 13.30 | Baita Passo Feudo**

**HappyCheese Sound “Dolomiti Ski Jazz”**

I formaggi del Caseificio di Predazzo e Moena rielaborati dalle sapienti mani dello chef e abbinati ai vini Cavit e Trentodoc Altemasi.

L’aperitivo sarà allietato dalle note d’autore di Dolomiti Ski Jazz con "THE MASK TRIO"

**8 marzo**

**San Martino di Castrozza**

**Dalle 11.00 alle 13.30 | Rifugio Tognola**

**HappyCheese Sound**

Il formaggio Rosetta del Caseificio di Primiero rivisitato dalla fantasia dello chef e abbinato alla caratteristica e pluripremiata Birra Bionoc’

**Dalle 18.00 alle 20.00 - La Mia Enoteca**

Il rinomato Primiero Stagionato da latte di malga e altre eccellenze del Caseificio di Primiero abbinati alle salse dell’Agritur Dalaip dei Pape e ai vini di Cantine Monfort

**9 marzo**

**Campitello di Fassa**

**Osteria Birrificio Rampeèr**

**HappyCheese Inside**

**Ore 16.00 – Beer Experience**

Visita guidata al birrificio con degustazione narrata dai produttori di 4 birre artigianali abbinate a 4 formaggi delle Mèlga de Fascia. Su prenotazione (entro le ore 12.00), 339 4033901

**Dalle 17.00 alle 19.30 – I Magnifici 4**

Gusta il tuo aperitivo in compagnia con 4 birre Rampeèr abbinate a 4 formaggi delle Mèlga de Fascia

**11 marzo**

**Masi di Cavalese**

**Ore 17.00 | Birra di Fiemme**

**HappyCheese Inside – La birra di Fiemme dai campi al boccale**

Visita guidata al nuovo Agribirrificio seguita da un caratteristico aperitivo a tema con il prezioso Trentingrana 36 mesi e altri formaggi del Caseificio Val di Fiemme raccontati dal casaro Alberto. Su prenotazione (entro le 12.00), 379 2118135

**12 marzo**

**Predazzo**

**Dalle 17.00 alle 19.30 – Caseificio Predazzo e Moena**

**HappyCheese Inside – Aperitivo sa l casèl**

Un tagliere narrato con i formaggi del Caseificio Predazzo e Moena accompagnati dai vini e Trentodoc Villa Corniole racconti dai produttori, proprio qua dove nasce il Puzzone di Moena DOP stagionato oltre 10 mesi

**13 marzo**

**Vigo di Fassa, Ciampedie**

**Dalle 11.00 alle 13.30 – Baita Checco**

**HappyCheese Sound “Dolomiti Ski Jazz”**

I formaggi della Mèlga de Fascia in versione gourmet, grazie alla fantasia dello chef, abbinati ai vini di Cembra Cantina di Montagna.

L’aperitivo sarà allietato dalle note d’autore di Dolomiti Ski Jazz con "FURIO FORIERI & SKA-J"

**18 marzo**

**Primiero, Transacqua**

**IsolaBar**

**HappyCheese Sound**

**Dalle 18.00 alle 20.00**

Aperitivo esclusivo con l’immancabile Primiero Fresco ed una selezione di chicche casearie del Caseificio di Primiero abbinate alle bollicine metodo classico Trentodoc Ferrari

**Dalle 20.00**

Serata tra musica e gusto con una cena concerto che vede protagonisti i formaggi di Primiero ed altre eccellenze del territorio e il celebre spumante Trentodoc Ferrari sulle note trentine di Rebel Rootz club set. Su prenotazione, 0439 762276

**19 marzo**

**San Martino di Castrozza**

**Dalle 11.00 alle 13.30 – Rifugio Colverde**

**HappyCheese Sound**

Il formaggio Colverde, novità del Caseificio di Primiero, e la fantasia dello chef come ingredienti di un aperitivo con musica live al cospetto delle Pale di San Martino insieme ai vini e Trentodoc Pisoni.

**Dalle 17.00 alle 19.30 – Speck Keller da Marco**

Il sapore inconfondibile del formaggio L’Arin ed altre eccellenze del Caseificio Primiero protagonisti nella storica latteria di un “tagliere a mt 13” insieme ai vini e Trentodoc Pisoni.

**25 marzo**

**Mezzano**

**Dalle ore 18.00 – Bionoc’ Pub**

**HappyCheese inside**

**Ore 16.00 – Il mondo Bionoc’**

Visita guidata per piccoli gruppi e assaggio di birra artigianale in uno dei più premiati birrifici trentini, a due passi da Mezzano, uno dei Borghi più belli d’Italia. Fabio e Nicola vi condurranno alla scoperta del loro mondo, dalle materie prime coltivate in loco alla lavorazione. Gratuito su prenotazione (entro le 12.00), 329 6086570

**Dalle 18.00 - Rostì, formai e Birra Bionoc’**

Aperitivo firmato Bionoc’ con il Fontal di Primiero protagonista di un rostì a tema e la pluripremiata birra di casa.

Dalle 21.00 la serata continua con musica live

**DA SAPERE**

Gli aperitivi HappyCheese sono a pagamento con prezzo a partire da € 8

Riduzioni per i bambini o per chi preferisce un aperitivo analcolico con succo di mela La Trentina.

I prezzi non includono eventuali impianti di risalita (ticket disponibili alle casse in loco oppure online).

I concerti di Dolomiti Ski Jazz così come gli altri momenti musicali sono invece gratuiti e quindi inclusi nel prezzo della consumazione.

Per gli appuntamenti HappyCheese inside è obbligatoria la prenotazione, presso il luogo di produzione, per partecipare alla visita guidata come indicato in programma.

Gli aperitivi si svolgeranno nel rispetto delle normative antiCovid vigenti.

Per partecipare è obbligatorio il SuperGreenPass salvo minori di 12 anni e soggetti esenti.

Il programma potrebbe subire delle variazioni. Aggiornamenti sempre disponibili su questa pagina web o sui nostri account social

**HAPPYCHEESE SHOPPING CARD**

**I sapori di** [**HappyCheese**](http://www.tastetrentino.it/le-tre-strade/strada-dei-formaggi-delle-dolomiti/scoprire/eventi/dettaglio-eventi/articolo/happycheese/#_blank) **vi hanno lasciato a bocca aperta? Volete condividerli con amici e parenti una volta tornati a casa? O semplicemente poterli gustare ancora?**

**A tutti i partecipanti ad HappyCheese verrà consegnata una Shopping Card che vi riserva uno speciale sconto del 10% sull’acquisto\* di prodotti trentini presso i punti vendita aderenti, che trovi elencati su** [www.tastetrentino.it/happycheese](http://www.tastetrentino.it/happycheese)

***\* promozione valida per una sola spesa presso ogni punto vendita aderente all'iniziativa, nel periodo dall’1 al 31 marzo 2022. Per fruire della scontistica è necessario esibire la shopping card.***

**-------------------------------------------------**

**Testo short**

Prendi le ultime chicche e novità casearie delle Dolomiti, abbinale ad una selezione di vini del Trentino dall’anima green, alle bollicine di montagna Trentodoc o alla caratteristica birra artigianale locale e aggiungi le mele La Trentina. Mettici il candore della neve e il sole di marzo, le piste del Dolomiti Superski, i panorami mozzafiato delle Dolomiti Unesco e l’accoglienza trentina. Risultato? Un ricco calendario di aperitivi che fanno gola e tendenza, con alcune date Sound davvero speciali in compagnia delle note di Dolomiti Ski Jazz.

[**www.tastetrentino.it/happycheese**](http://www.tastetrentino.it/happycheese)