

Mercatini

# TANTE STORIE TRA LE CASETTE

Infusi, cosmetici, salumi e opere d'arte: il Mercatino 2022-23 è una carrellata di proposte suggestive.

Nove produttori presentano in anteprima le loro creazioni

Cibo, oggetti, cosmesi naturali. Come dire sapori, colori, aromi, ovvero la tradizione e l'originalità al loro meglio. È davvero ampia l'offerta del Mercatino di Natale 2022-23, un evento che è soprattutto un percorso attraverso i sensi, esaltati dal potere delle creazioni artigianali degli espositori. Impossibile operare una sintesi dei prodotti in mostra. Decisamente meglio suggerire un viaggio ideale tra alcune proposte che spiccano per qualità e originalità.

Diversi i tratti comuni che emergono nell'itinerario tra gli espositori. C'è la passione per la creatività e la valorizzazione delle materie prime, siano esse destinate al palato, alla produzione di oggetti o alla cura del corpo. C'è l'esaltazione del carattere territoriale che si manifesta in ogni realizzazione. E c'è l'attenzione, infine, per l'approccio sostenibile che emerge sotto molti punti di vista, dall'uso responsabile delle risorse naturali alla coltivazione biologica fino al riciclo dei materiali. Aspetti in linea con il carattere stesso della manifestazione. E con le aspettative di un pubblico sempre più consapevole.

## BERRY HOUSE

Aromi, sapori, sostenibilità

Confetture, sciroppi, nettari, farine, prodotti da forno, polveri alimentari, frutta disidratata, idrolati, oli essenziali naturali. E poi ancora granola, infusi di piccoli frutti, salse, pesto vegano, ragù, sottoli e sottaceti, preparati, pasta fresca e molto altro ancora. Così si presenta l'azienda agricola Berry House con le sue creazioni realizzate a partire da prodotti coltivati, raccolti, trasformati e confezionati in proprio. Pregevole il packaging, 100% *plastic free*, che si avvale di vetro con contenitori adatti al riutilizzo e cartone riciclato.

## BARBEL ART

Il legno come fonte di creatività

L'arte e l'originalità creativa ispirate alla tradizione e alla cultura del territorio. Allo stand di Barbel Art sono in vendita eleganti intagli che raffigurano gli animali più iconici (gufi, alci, gatti, mucche, cani, aquile, cervi e lupi per citarne solo alcuni), portachiavi personalizzati, materiale per allestimento presepi e arte sacra.

## OLGA CASANOVA

La stella alpina è molto più di un fiore

Cosmesi naturale a base di stelle alpine e arnica proveniente da coltivazione biologica. Il benessere abita al banco dell'azienda agricola Olga Casanova che propone creazioni realizzate da piante alpine. Articoli di cosmetica, dunque, ma non solo. Le proposte includono anche piccoli addobbi natalizi con stella alpina essiccata non pressata, caramelle alle erbe e altro ancora. Tutto rigorosamente autoprodotta.

## BERGILA

110 anni di storia delle essenze

Fondata nel 1912, l'azienda di Falzes (Bolzano) è attiva nella realizzazione di prodotti naturali bio di alta qualità a base di erbe. Tramite la distillazione di aghi di pino, pino cembro e pino mugo nei boschi di Issengo, i gestori ricavano oli essenziali che fungono da rimedi naturali. Accanto ad essi, lo stand trentino propone anche unguenti, prodotti d'erba, tisane biologiche e cosmetici naturali.

## COOPERATIVA ALPI

### L'eleganza del riciclo

REDO upcycling è un marchio registrato di accessori moda dal design sostenibile. I prodotti, venduti da Cooperativa ALPI, sono realizzati con materiale di recupero, materie prime, seconde e fondi di magazzino. Le operazioni si svolgono in Trentino valorizzando le competenze, la creatività e la voglia di riscatto dei lavoratori fragili. Oltre a borse, shopper, borsoni e baulettoni, per il Mercatino di Natale saranno realizzate collezioni esclusive grazie alla collaborazione con designer e artisti locali.

## MATTIA BRUGNARA

### Il tesoro nascosto delle betulle

La Brugnara Farm dal 2018 usa la linfa di questo albero come base per prodotti di cosmesi naturale. Al Mercatino di Natale, l'offerta include creme per mani, viso, piedi, gambe e corpo doccia shampoo, sapone mani e gel igienizzante. Per i più golosi disponibili anche composte biologiche di piccoli frutti e non solo.

## LA COCCINELLA

### Passione e bellezza

La dedizione per il lavoro accurato, capace di esaltare il carattere artistico degli oggetti caratterizza la storica bottega di Tullia Stocchetti, attiva dal 1983. Tra le proposte dello stand si segnalano oggettistica di vetro inciso o dipinto, prodotti in legno sagomato anche personalizzabili e manufatti in terracotta smaltata.

## SPECK E SALUMI VAL DI NON

### di Luca Malench

Speck, coppe, lonze, pancette affumicate. E poi prosciutti di selvaggina, suini, manzi, cavallo, asino affumicato. Allo stand della macelleria-salumeria di Luca Malench c'è l'imbarazzo della scelta. In vetrina anche vari tipi di würstel, Mortandela, speck e formaggi tipici della Val di Sole e della Val di Non. Oltre a vini e succhi di mele, polente, risotti e cappelletti natalizi.

## TRENTINO FOOD

### Il poke di montagna

Lo spuntino si compone al momento. La lista degli ingredienti è pronta a soddisfare tutti i palati: farro, orzo, polenta trentina, fagioli, spezzatino, carne salada, cipolla brasata, formaggio e mele. E poi ancora speck, luganega, salsa, tortel di patate, funghi, composta di frutti di bosco, crauti, trota e salmerino marinato.

**Azienda per il Turismo Trento, Monte Bondone s.cons.a r.l.**

Press: Tel. +39.0461.216039

E-mail: [press@discovertrento.it](mailto:press@discovertrento.it)

[www.discovertrento.it](http://www.discovertrento.it)