

# Trentino incantato

La Valle dei Laghi  
Domenica 11 Luglio 2021

Il Lago di Toblino e il suo romantico Castello, l'antico borgo medioevale di Tenno con le viuzze silenziose, i ballatoi fioriti, le originali costruzioni in legno, ferro e pietra. Natura incontaminata, scorci panoramici sulle meravigliose Dolomiti, passerelle in legno sull'acqua, un castello fatato, un borgo di antica origine, passeggiate lungo lago e la miglior tradizione culinaria trentina... Scenari spettacolari, suggestioni, antiche leggende e misteri!



## Lago di Toblino e il suo magico Castello... Tenno, un piccolo borgo medioevale

Considerato il Lago più romantico del Trentino, circondato dalle vette delle Dolomiti, da colline verdeggianti, boschi, vigneti e viali di cipressi, il Lago di Toblino appartiene alla Valle dei Laghi, zona universalmente nota per la presenza di numerosi laghi alpini caratterizzati da acque verde smeraldo inseriti in angoli naturalistici di rara bellezza. Il suo clima mite favorisce la coltivazione di innumerevoli piante di limoni, olive, rosmarino e alloro e la presenza di molte specie di uccelli acquatici e pesci che in questo luogo trovano il loro habitat naturale. Su un isolotto si erge suggestivo, imponente e leggiadro il Castello, eretto a difesa in epoca medioevale e diventato successivamente importante residenza nobiliare. Accompagnati dalle guide del Castello potremo ammirare gli interni e godere del meraviglioso panorama sul Lago dalle mura merlate del maniero nelle cui acque si specchia. Infine il borgo di Tenno, annoverato tra i borghi più belli d'Italia, caratterizzato da viuzze silenziose sulle quali si affacciano ballatoi fioriti e colorati. Un dedalo di vicoli, sottopassi, ponticelli e antiche costruzioni in pietra, legno e ferro. Situato a pochi chilometri da Riva del Garda e dalla cui sommità si apre un meraviglioso panorama sul Lago di Garda, Tenno è un antico gioiello artistico dove il tempo sembra essersi fermato. Infine il nostro menù degustazione ci permetterà di "gustare" la miglior tradizione culinaria trentina a base dei prodotti tipici del territorio. Trentino, meraviglioso e incantato!

### PROGRAMMA

DOMENICA 11 LUGLIO 2021

Partenza in prima mattinata dalle località di provenienza per il Lago di Toblino, splendido Lago alpino collocato all'interno della Valle dei Laghi. All'arrivo avremo modo di visitare il Castello, gli interni e conoscerne la sua storia millenaria. Al termine tempo libero per scatti fotografici. Memorabile la passeggiata lungo lago su passerelle in legno situate ai bordi del Lago. Un percorso naturalistico piacevole, a contatto con la natura, con angoli panoramici unici. Terminata la passeggiata ci trasferiamo in pullman al vicino Agriturismo dove avremo modo di apprezzare il meglio della cucina trentina a base di salumi, carne salada, il piatto tipico trentino, polenta concia e molto altro. Il nostro tour proseguirà poi a Tenno, situato a pochi chilometri dal Lago di Garda sospeso tra le montagne e il Lago in un contesto paesaggistico di grande rilievo. Passeggeremo lungo le vie del borgo e la nostra guida ci accompagnerà alla scoperta della storia e delle tradizioni di questo piccolo gioiello della nostra Italia. In serata rientro alle località di provenienza.

Quota individuale di partecipazione : **Euro : 58**

(base 40 partecipanti; base 30 suppl. Euro: 5)

Viaggio in pullman gran turismo

Visite con guida al Castello di Toblino e al borgo di Tenno

Ingresso Castello di Toblino

Assicurazione sanitaria

Menù degustazione : **Euro 25** \*da saldare in loco

Polenta concia - Carne salada trentina

Speck trentino e salame - Faraona con insalatina

Bruschetta al pomodoro

Smacafam, delizie di primavera

Risotto allo zafferano

Strudel trentino - Acqua, vino, caffè

Cell. 333 9268017

Mail: [info@lgstudioconsulenza.com](mailto:info@lgstudioconsulenza.com)

Facebook : L.G. studio Instagram : [ig.studio\\_](https://www.instagram.com/ig.studio_)

[www.lgstudioconsulenza.com](http://www.lgstudioconsulenza.com)

Organizzazione tecnica: Lacio Drom Pavia

Elisa Ghezzi (Zona Piacenza) Cell. 345 2453740