



La cucina del Masetto è un lavoro a tante mani.
Ad ogni pasto sono con noi le storie di produttori di fiducia
che abbiamo il piacere di presentarvi.

Le Oste **Azienda Agricola Biologica** **Noriglio (Tn)**

Sulle pendici del monte Finonchio Sirio
coltiva verdure e piante officinali.
Le difende dall'appetito dei cervi e
si è guadagnato la stima dei vecchi
abitanti del paese.

Azienda Agricola Maso Malfer **Cavedine (Tn)**

Una realtà contadina variegata.
Sabrina, lungo le sponde del lago
di Cavedine, coltiva frutta e verdura,
con un'attenzione particolare
al recupero delle colture antiche.

Pastificio Felicetti **Predazzo (Tn)**

Il sogno realizzato di un pastificio
in montagna oggi conosciuto e
apprezzato in tutto il mondo.

Salumeria Belli **Sopramonte (Tn)**

Il salumificio artigianale più antico
del Trentino. Da sei generazioni,
lavorare la carne è un'arte.

Malga Borcola, **Azienda Agricola** **Gerola Leonardo** **Terragnolo (Tn)**

Burro, uova e formaggi a 1200 metri
di quota. Il lavoro di Leonardo, giovane
allevatore di montagna, unito all'energia
di Laura, che ci insegna come
si trasforma il latte.

Malghe del Lagorai **Gruppo del Lagorai (Tn)**

In quest'area dove la tenacia di pastori
e casari ha plasmato un paesaggio
mirabile, viene prodotto un formaggio
presidio Slow Food.

Birrificio Barbaforte **Folgaria (Tn)**

Sei birre diverse per altrettanti
aromi dal nome forte suscitati
dalla passione del birraio Matteo
per una radice piccante: il rafano
o Amoracia Rusticana.

Caffè Bontadi **Rovereto (Tn)**

Torrefazione dal 1790. Una storia
ininterrotta di produzione artigianale
del caffè. Al Masetto arriva in cialde
di carta, anche decaffeinato e d'orzo.

Cantina Spagnolli Vini **Isera (Tn)**

Quando la cantina fu fondata correva
l'anno 1955. Il vino si andava a prendere
nel centro del paese di Isera, come
oggi.