



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 segnalare.

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

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

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

Ortaggi, fiori e antiche varietà di frutta coltivate con sapienza da Sabrina Malfer nei pressi del Lago di Cavedine. La cura della terra si ritrova nei vasetti di conserve e composte agrodolci.

## **Azienda Agricola** **Matteo Gottardi** **Brentonico (Tn)**

A un certo punto della sua vita Matteo ha deciso di fare il contadino (e tante altre cose). Quando viene a trovarci è carico di farine e patate di montagna.

## **Salumeria Belli** **Sopramonte (Tn)**

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

## **La Fonte** **Azienda Agricola** **Biologica di montagna** **Folgaria (Tn)**

Non una semplice azienda agricola. Un caposaldo nel panorama delle realtà contadine trentine, esempio di tenacia e apertura, ispirazione per molti. I caprini di Sara non temono confronti.

## **Birrificio Barbaforte** **Folgaria (Tn)**

Sei birre classiche per altrettanti aromi dal nome e dal gusto decisi suscitati dalla passione del birraio Matteo per una radice piccante: il rafano o Amoracia Rusticana.

## **Torrefazione 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.