Corriere dell'alto adige

PAESE :Italia
PAGINE :15
SUPERFICIE :55 %

AUTORE :Francesca Negri

► 8 ottobre 2016

Enogastronomia

Gli appuntamenti



Piaceri

«Pomaria» si fa in due Prelibatezze a Livo e Rumo

di **Francesca Negri**

Orzotto da passeggio, canederli fritti al cartoccio e mele, tantissime varietà di mele. Torna questo fine settimana «Pomaria», che per l'edizione 2016 si sdoppia e va in montagna. Queste due delle novità della kermesse in scena oggi e domani nelle inedite cornici di Livo e Rumo, due borghi limitrofi ai piedi della spettacolare catena montuosa delle Maddalene, in val di Non, il paradiso delle mele. L'idea di dislocare la manifestazione in due località è legata proprio alla loro posizione di confine tra i meleti che punteggiano le dolci colline della val di Non, in un contesto prettamente alpino, dove le attività agricole legate alle mele passano senza soluzione di continuità il testimone a quelle dell'agricoltura di montagna, dedita all'allevamento e ad altri tipi di colture. Così a Livo andrà in scena oggi e domani, la componente più classica di «Pomaria» con i corner dei produttori, le aree tematiche di ristorazione, le esposizioni pomologiche di frutta antica e particolare, i laboratori, le mostre, le degustazioni. A Rumo, invece, si potrà prendere parte a visite guidate al rinomato caseificio sociale, alle miniere di rame e argento (attive tra il dodicesimo e il sedicesimo secolo) e, questa, sera, l'oramai tradizionale cena gourmet che vede impegnati i miglior chef del territorio nella rilettura delle ricette della tradizione. Clou della serata, l'esibizione di un ensemble di maestri della fisarmonica. I due borghi, situati a breve distanza, saranno collegati costantemente da un servizio di navetta.

«Pomaria» ospiterà poi, come sempre, anche le degustazioni organizzate con la condotta locale di Slow Food, i corsi per confezionare strudel, confetture, composte, succhi di mela, aceto, persecche, piccoli frutti e le Fattorie didattiche per i più piccoli. Gli spazi dedicati agli espositori saranno oltre 60: mele in tutte le salse, ma anche la prelibata mortandela, formaggi, piccole produzioni spumantistiche di TrentoDoc, distillati, mieli artigianali, dolci e pasticceria secca e altre leccornie di piccoli artigiani. Un posto speciale sarà riservato a produzioni cerealicole locali che hanno riattivato antichi mulini a pietra per macinare à l'ancienne varietà antiche, di montagna e rare, da poco riscoperte.

E dopo il successo dello scorso anno a Cles (che ospitò l'edizione 2015 di «Pomaria») torna a Livo lo street food: orzotto da passeggio, i piccoli canederli fritti, i panini che racchiudono hamburger e imbottiture speciali e altre cose sfiziose, da mangiare camminando tra un espositore e l'altro. Tutto il programma su www.pomaria.org.

Da mettere in agenda, invece, per sabato 14 ottobre, l'appuntamento con «Alambicchi gourmet», la rassegna pensata e organizzata dalla Strada del vino e dei sapori del Trentino con l'Istituto Tutela della grappa del Trentino, per far conoscere e provare inediti abbinamenti con la grappa trentina. Protagoniste della serata, le grappe delle distillerie Pisoni e Angeli, abbinate ai piatti del ristorante Villetta Annessa di Riva). Infine, manca meno di un mese al Merano Wine Festival (dal 4 all'8 novembre) e se volete aggiudicarvi un posto a una delle masterclass in programma è meglio che lo facciate subito, visto che alcuni incontri sono già sold out: Quintodecimo, Duemani, Caprai, Le Macchiole, Tua Rita, Marjan Simcic, Hoffstaetter, François Gilbert e Union des Grands Crux de Bordeaux sono i protagonisti di degustazioni straordinarie, che si possono prenotare direttamente su www.meranowinefestival.com.

Street food

Da assaggiare orzotto da passeggio canederli fritti e hamburger sfiziosi



Tutti i diritti riservati