CORRIERE DELL'ALTO ADIGE
Corriere dell'Alto Adige (ITA)

Paese: it
Pagina: 15
Readership: 31000
Diffusione: 11196

Tipo media: Lokale Presse
Autore: Francesca Negri

09 Gennaio 2016



Enogastronomia Gli appuntamen



Piaceri



Il matrimonio contadino Castelrotto, ecco il revival

di **Francesca Negri**

Nella vita contadina di un tempo, il matrimonio era un importante momento per far festa tutti insieme e, ancor più, gustare prelibatezze che, normalmente, sia per quantità sia per qualità o "esoticità" non si potevano nemmeno immaginare. Un rituale sociale, non solo una scelta d'amore, con gesti e momenti specifici che rivivono domani in Alto Adige nella rievocazione storica «Matrimonio contadino». Un incantevole corteo nuziale con slitte trainate da cavalli partirà dalla chiesa di S. Valentino alle 14 per arrivare poi, correndo tra i campi innevati, a Castelrotto: le protagoniste saranno 17 coppie di sposi, con tanto di testimoni, genitori, figli, vicini di casa e amici al seguito, tutti vestiti con preziosi abiti tradizionali.

Grazie a questi numerosi interpreti, gli usi e costumi del matrimonio contadino ottocentesco saranno ricostruiti fin nei minimi dettagli, fin dai preparativi, periodo nel quale il futuro sposo doveva indossare in cappello come segno d'amore e portare con sé 12 uova colorate, curioso simbolo che esplicitava e confermava la promessa che entro 12 mesi si sarebbe sposato. Il compito della sposa era invece quello di riuscire ad avere un buon «corredo», da portare in dono, composta da lenzuola, piatti, pentole e tutto quello che poteva servire per la casa. Ma non solo: la promessa sposa doveva invitare fidanzato e amici a mangiare a casa dei genitori per testare i suo manicaretti e dimostrare la sua abilità in cucina, perché questa era una dote fondamentale.

Nel giorno del matrimonio i fidanzati dovevano svolgere alcuni riti prima di arrivare in chiesa e le sorelle più grandi della sposa dovevano comprare una capra lungo la strada. Il motivo? Potrete scoprirlo domani durante l'evento, che culminerà nella celebrazione della cerimonia nuziale nella piazza di Castelrotto, accompagnata da canti tradizionali e musica. Dulcis in fundo, tutti i partecipanti potranno gustare il lauto banchetto nuziale, composto da numerosi piatti tradizionali, che vanno dalla sella di camoscio marinato alla pasta contadina con ragù di selvaggina, dai canederli al grano saraceno e fegato di vitello alla minestra di gulasch, dai Krapfen al papavero alla tipica torta nuziale, chiamata in dialetto locale «Hoazetkuchl». Un evento unico, dedicato ai gourmet più romantici, perché il «Matrimonio contadino» di Castelrotto fa vivere non solo un'esperienza enogastronomica interessante, ma anche gli stati d'animo e le emozioni di una cerimonia che anche agli sguardi più cinici regala qualcosa di magico.

Alta Badia
Il 17 gennaio debutta «Care's. The ethical chef days», per una cucina sostenibile

Dal 17 al 20 gennaio in Alta Badia, invece, debutta l'iniziativa «CARE's - the ethical chef days», pensata, sostenuta e promossa da Norbert Niederkofler, chef stellato del St.Hubertus di San Cassiano, che ha archiviato dieci anni di «Chef's Cup» per lanciarsi in questa nuova «avventura» assieme allo chef lomabrdo stellato Giancarlo Morelli e Paolo Ferretti, titolare dell'agenzia HMC di Bolzano. Nelle quattro giornate della manifestazione una selezione di chef da tutto il mondo si incontreranno con produttori di vini e altri operatori del settore, stampa e pubblico per discutere del futuro sostenibile dell'alimentazione e dell'approccio etico della enogastronomia contemporanea. Questa alle porte sarà l'edizione «zero» di un progetto che prevede due appuntamenti all'anno in località sempre diverse, sia in Italia sia all'estero, con l'idea di costituire una sorta di laboratorio permanente. Tutto il programma e gli eventi già da oggi prenotabili sono disponibili su www.care-s.it.

This article is intended for personal and internal information only. Reproduction or distribution is prohibited.