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

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

Tipo media: Lokale Presse
Autore: Francesca Negri

19 Dicembre 2015



Da Brunico a Cimego Scorribande nei mercatini

Enogastronomia Gli appuntamenti

di **Francesca Negri**

Questo fine settimana per i food lover potrebbe intitolarsi «Scorribande enogastronomiche tra i mercatini». Il giro del mondo dei sapori regionali per i golosi mai a dieta nemmeno nei giorni prima delle abbuffate natalizie, infatti, oggi e domani si va a spasso per cittadine e paesi, tra le colorate casette dei Christkindl Markt. Il primo appuntamento da segnalare è a Merano con il Christmas Aperitif in programma oggi dalle 11 alle 13 in piazza Terme con la musica degli «All eyes on» e sulla passeggiata con il Grinz-Dega Duo. In Renon, invece, non potete perdere i mercatini allestiti su vecchi vagoni ferroviari, dove vengono offerti prodotti tipici del luogo, punch caldi e vin brulè. A Chiusa, invece, si fa un salto nelle atmosfere medievali con un mercatino fuori dai generi che consente di gustare il meglio della produzione della Valle Isarco, in mezzo alle acrobazie di giocolieri e mangiafuoco, illuminati dalle calde luci di torce e candele e immersi in musiche d'epoca. A Brunico troverete i biscotti al panpepato e lo Zelten, mentre ai mercatini di Bolzano è imperdibile la sosta all'angolo Forst del mercatino di piazza Walther, uno dei più grandi d'Italia.

Spostandoci in Trentino, merita una visita il mercatino di Natale di Cimego. Cortili, cantine, androni addobbati a festa sono la location per degustare i piatti tipici della zona: ogni giorno a pranzo c'è l'assaggio della polenta della Valle del Chiese, declinata per l'occasione in ben tre diverse specialità, ovvero carbonera, macafana e di patate. E verso sera, a scaldare il freddo, tra le contrade arrivano, appena sfornati, piatti caldi di minestre, zuppe e dolci natalizi (tutto su www.mercatinicimego.it). Pochi chilometri più in là, al mercatino di Natale di Tione sarà lo chef stellato Vinicio Tenni (del Gallo Cedrone di Madonna di Campiglio) il protagonista dello showcooking in programma domani alle 15.30 per il ciclo «I sapori delle Giudicarie...tradizione, chef e innovazione». Siror, delizioso paesino a soli 12 chilometri da San Martino di Castrozza, fino a domani ospiterà la XXI edizione del mercatino con una quarantina di espositori nelle tipiche casette di legno o nei caratteristici fienili e avvolti del paese, che proporranno ai visitatori i loro prodotti natalizi tra cui il tipico Brazedel di Siror, le frittelle di mele e il vin brulè. C'è tempo fino a domani anche per visitare il mercatino di Vigo di Fassa in Piaz de Vich, dove troverete i formaggi della zona, erbe aromatiche, tisane, sciroppi e prima di ripartire fate tappa a Pera di Fassa alla Mèlga de Fascia per assaggiare il famoso formaggio Cher de Fascia.

In piazza Fiera a Trento, infine, il mercatino offre ghiotte occasioni. In primis quella di gustare e acquistare il premiato panettone del Panificio moderno di Isera e tutti gli altri loro prodotti da forno, ma non mancano nemmeno i migliori produttori di formaggi trentini, gli speck e i salumi di Luca Malench, le insuperabili creme di verdure dell'Agriturismo Naranch che mette in barattolo anche crauti, primizie dell'orto e mostarde. Non mancano gli angoli di ristorazione tipica, con assaggi di Ciuiga di San Lorenzo in Banale, verze arrostite con pancetta, funghi o fagioli in umido, panini con soppressa o braciola, Parampampoli. Imperdibile la casetta del Lusernarhof di Luserna, per assaggiare piatti introvabili frutto della tradizione di una minoranza linguistica preziosa: dal «piatto del Signore» al tortel de patate con pancetta croccante e pino mugo (offerto anche in altre versioni tra cui quella vegana), fino ai «pomi embriaghi della Frau Pertega».

La chicca
Chiusa, giocolieri e primizie della Valle d'Isarco sono le star delle bancarelle

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