CORRIERE DEL TRENTINO
Corriere del Trentino (ITA)

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

Tipo media: Stampa locale
Autore: Francesca Negri

30 Gennaio 2016



Fassa, Fiemme, S. Martino Due mesi con Happycheese

di **Francesca Negri**

Nomen omen, «Happycheese», l'aperitivo di montagna organizzato dalla Strada dei formaggi delle Dolomiti in collaborazione con le Apt Val di Fassa, Val di Fiemme e San Martino di Castrozza - Passo Rolle - Primiero e Vanoi, torna anche quest'anno a partire dal 3 febbraio e fino al 19 marzo, per uno slalom goloso tra baite e rifugi situati nelle più belle aree sciistiche del Dolomiti Superski.

A darvi il benvenuto sulle splendide terrazze innevate della Val di Fiemme e di San Martino di Castrozza ci penseranno i formaggi locali a latte crudo del Gruppo Formaggi del Trentino, proposti al naturale o in sfiziosi finger food: dal celebre Puzzone di Moena Dop al Formae Val di Fiemme fino al Primiero di Malga, abbinati alle bollicine Trentodoc o, in alcuni casi, a un calice di Teroldego Rotaliano, Mueller Thurgau, Marzemino e Nosiola nonché alla birra artigianale di Primiero e di Fiemme. Tra le novità di questa quarta edizione di «Happycheese» ci sono uno speciale appuntamento per festeggiare il Carnevale a San Martino di Castrozza, un'intera settimana in Val di Fassa con la partecipazione di Renato Bosco e le sue pizze Gourmet e un gran finale in Val di Fiemme sulle note di Dolomiti Ski Jazz.

Si parte mercoledì con l'aperitivo a sull'Alpe Tognola e poi si va sulle piste di San Martino di Castrozza per festeggiare Martedì Grasso, il 9 febbraio, con i formaggi di malga di Primiero, la pizza «tonda crunch» di Denis Lovatel (al Rifugio Tognola il 3, il 9 e il 24 febbraio), i migliori vini del territorio e le gustose mele trentine. La festa di Carnevale si concluderà poi in piazza a San Martino di Castrozza, dove andrà in scena un party in stile vintage, all'insegna del gusto e delle tradizioni, che culminerà con il tanto atteso «falò de la Vècia» in compagnia dei maestri di sci. La settimana «Happycheese on the snow» sposta il carosello di eventi in sette rifugi della Val di Fassa dal 13 al 20 febbraio: l'ultimo giorno, inoltre, gran finale a Baita Paradiso con un appuntamento al tramonto, uno speciale pizza show gourmet e un laboratorio (posti limitati) sulla pasta madre a cura del maestro pizzaiolo Renato Bosco, che si cimenterà in speciali condimenti a base di formaggi e prodotti autoctoni. E, a proposito di musica, eccoci in Val di Fiemme per il gran finale della rassegna, che dal 12 al 19 marzo si unirà a un'altra storica manifestazione, il «Dolomiti Ski Jazz»: per scaldare i motori, è da non perdere l'anteprima (11 marzo) con aperitivo in quota sull'Alpe Cermis e apericena serale con i formaggi della Val di Fiemme ed i vini della Val di Cembra. Per i più piccoli, infine, ritorna «Happycheese for Kids» un gustoso e sano spuntino a misura di bambino, con le mele e il succo La Trentina abbinati ai formaggi dal sapore delicato come il Fontal o il Dolomiti, a luganega e speck cotto.

Infine la segnalazione di un importante premio arrivato in terra trentina direttamente dalla Grande Mela. La New York Public Library, infatti, ha ospitato il 25 gennaio i Wine Star Awards, gli «Oscar americani del Vino», organizzati dal magazine Wine Enthusiast, che hanno riunito 500 tra le personalità più significative del mondo del vino mondiale tra cui anche Matteo e Camilla Lunelli di Cantine Ferrari, volati oltreoceano per ritirare il premio «Cantina europea dell'anno» assegnato per la capacità della maison spumantistica di Ravina di coniugare una tradizione ultracentenaria con l'innovazione, la qualità e l'eleganza del made in Italy. Un motivo in più per brindare, questo fine settimana, orgogliosi del metodo classico di casa nostra.

Il programma
L'evento, organizzato dalla Strada dei formaggi, prevede degustazioni e musica



Francesca Negri

Articolo per uso esclusivo del destinatario. Sono vietate la riproduzione e la ridistribuzione