CORRIERE DELL'ALTO ADIGE

N° e data : 150131 - 31/01/2015
Diffusione : 11196
Periodicità : Quotidiano
CorrAltAdig_150131_15_11.pdf
Pagina 15
Dimens19.11 %
260 cm2

Cibo, vino e tanto amore Nozze contadine in Badia



di **Francesca Negri**

Il cibo, il vino e l'amore. Si potrebbe intitolare così un libro o un film basato sul racconto delle usanze del matrimonio contadino, almeno in Alto Adige. Un tempo, infatti, se un giovane girava la domenica con un garofano sul capello significava un pegno d'amore e se ritornava a casa con dodici uova pasquali colorate presentate in una scatola di vetro dipinta a mano, voleva dire che la sua lei lo avrebbe sposato entro l'anno. Pochi giorni prima del matrimonio la mamma della sposa invitava lo sposo e gli amici a mangiare «les fortaies», il tipico dolce fato di pastella fritta a forma di spirale condita con confettura di mirtilli rossi. Dopo il matrimonio, gli osti salutavano gli sposi, porgevano allo sposo un bicchiere di vino e alla sposa un pentolino di *jüfa* (una minestra povera tradizionale, fatta con latte e farina) come augurio di prosperità. Il menu nuziale consisteva in jopa da pozi (capelli d'angelo in brodo), canederli con gulasch, krapfen con caffè e panna.

San Miche
Giovedì al r
«Da Pino» g
enogastror
i sapori del

Tutte queste usanze verranno riproposte durante la *Noza da Paur*, le nozze contadine di martedì 3 febbraio con partenza del corteo nuziale alle 21 dalla stazione a valle della seggiovia Santa Croce e Badia. Il corteo raggiungerà il centro storico di Badia, per poi terminare il tragitto davanti alla chiesa dove avrà luogo il tradizionale banchetto nuziale.

La sfilata che riproporrà le nozze contadine, sarà inaugurata dai bambini e dalla «Böhmische di Badia», gruppo musicale composto da alcuni musicisti della banda musicale di Badia. Come da tradizione, seguirà la slitta con la sposa, i suoi genitori, il compare e la madrina di battesimo, detta «ciamarita». Lo sposo, invece, segue la sposa su un'altra slitta, accompagnato anche lui dai suoi genitori e dal compare. Su altre slitte o a piedi gli altri familiari, gli amici e i vicini degli sposi. Fa parte del corteo anche un carro con la dote della sposa, che consiste in una cassapanca e l'arcolaio. Non possono mancare alcuni gruppi musicali per abbellire la festa con le loro fisarmoniche e donne con le tipiche «Tracht», i costumi locali.

A proposito di tradizioni, giovedì 5 febbraio al ristorante Da Pino di San Michele all'Adige (*info* e prenotazioni allo 0461/650435) le tradizioni culinarie trentine ospiteranno il gemellaggio enogastronomico con i sapori della Sardegna, rappresentato dal ristorante dell'Emperador del Carlos V Hotel di Alghero, nel corso di una cena evento che promette originalità e tanto gusto.

Intrattenimento all'insegna del «foodtainment» con il libro *Il Pollo di Newton*, la scienza in cucina e il suo autore Massimiano Bucchi è la proposta dell'incontro organizzato oggi alle 17.30 al Caffè Nazionale di Levico Terme dalla Piccola Libreria in collaborazione con il Comune di Levico Terme e la biblioteca comunale. Il libro di Bucchi, articolato in modo simpatico attraverso un menu sui generis ci spiega che il laboratorio dello scienziato è un po' come una cucina per la quale passano Reamur, Pasteur e altri grandi scienziati del passato. Si arriva ovviamente ai giorni nostri, quelli della cucina «molecolare» passando attraverso, bim bum bam, la cucina futurista. Tra esperimenti nei caffè, controversie sulla birra, ricette per la cioccolata custodite gelosamente come brevetti, *Il Pollo di Newton* è un viaggio-racconto ironico, sorprendente e rigoroso sulle intersezioni tra scienza e cibo, tra gastronomia e ricerca, tra laboratorio e cucina. Seguirà *AperoPollo* e, per foodies e curiosi, *Cena con il Pollo e il suo autore*, proposta gastro-scientifica curata dal ristorante Osteria Boivin (su prenotazione al 328/3810700).

all'Adige
torante
emellaggio
mico con
Sardegna

San Michele all'Adige
Giovedì al ristorante «Da Pino» gemellaggio enogastronomico con i sapori della Sardegna

Copyright (Corriere dell'Alto Adige)
Riproduzione vietata

Francesca Negri