Corriere dell'alto adige

PAESE :Italia
PAGINE :15
SUPERFICIE :25 %

AUTORE :Francesca Negri

► 21 ottobre 2017



Enogastronomia



Dalla malga al piatto C'è «Formai dal Mont»

di **Francesca Negri**

I formaggi di malga saranno i grandi protagonisti di questo fine settimana. A Castel Valer di Tassullo, infatti, va in scena oggi e domani «Formai dal Mont», evento che mira a far conoscere una delizia per il palato che rappresenta al contempo una ricchezza per il territorio e un patrimonio da valorizzare. I visitatori potranno conoscere da vicino gli antichi mestieri delle valli trentine attraverso i migliori prodotti derivati dal latte di malga: ad attenderli negli stand saranno proprio i pastori delle valli produttori di formaggio a base di latte vaccino e caprino, che faranno assaggiare le proprie produzioni e ne spiegheranno i processi di lavorazione, mentre i più piccoli potranno cimentarsi in divertenti laboratori di cucina sull'attività casearia. Tra le bancarelle anche altri prodotti tipici del Trentino che fanno parte della Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole, Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e produttori di Campagna Amica di Coldiretti. Sarà possibile assistere a show cooking, partecipare a degustazioni guidate dei formaggi accompagnati da miele, mostarde e vino locale, e a dimostrazioni di caseificazione tradizionale.

Si parlerà anche del tema della biodiversità e della tutela della capra Mochena e capra dell'Adamello; sarà presente lungo il percorso una fattoria didattica per i bambini, che potranno conoscere gli animali che abitano i pascoli montani, mentre i figuranti in costumi d'epoca utilizzeranno le attrezzature agricole di una volta per far riscoprire a tutti i segreti del lavoro nei pascoli. Questa sera, inoltre, nel salone «Ulrico» di Castel Valer (ex sala dei cavalieri del XV secolo), è in programma la cena di gala (per info 339-2496495). Per tutta la durata della manifestazione non mancheranno le escursioni alla scoperta degli antichi tesori di Tassullo e le visite guidate alla chiesetta dell'Immacolata a Sanzenone, alla Pieve di S. Maria Assunta, a Palazzo Pilati e al maniero Castel Valer.

L'agenda
Castagne star della festa sull'altopiano della Vigolana. A Isera «La Vigna Eccellente»

Castagne e vino saranno al centro della «Festa della castagna», in programma oggi dalle 15 alle 22, e domani, dalle 10 alle 18, sull'Altopiano della Vigolana e, precisamente, a Centa San Nicolò: nel palinsesto della manifestazione, tante attività pensate per grandi e piccini, tra laboratori, passeggiate alla scoperta del castagneto, musica, mercatini per acquistare i prodotti tipici della Cooperativa Castanicoltori del Trentino Alto Adige e di altri produttori locali. In contemporanea, cinque ristoranti e agriturismi della zona proporranno ai propri ospiti, su prenotazione, un menu interamente dedicato alla castagna. (per info e prenotazioni, chiamare il Consorzio Turistico della Vigolana al numero 0461/848350).

Da venerdì 27 a domenica 29 ottobre la Città del Vino di Isera ospita «La Vigna Eccellente. Ed è subito Isera», un weekend dedicato al vitigno simbolo della Vallagarina, il Marzemino, che, partito dal Caucaso e passato dalla Repubblica di Venezia, nel XVI secolo è approdato in queste terre, dove ha trovato il clima ideale per trasformarsi in un rosso gentile ed elegante. Una tre giorni che nasce intorno all'omonimo concorso istituito nel 2001 con l'obiettivo di premiare il miglior vigneto di Marzemino di Isera. Alla premiazione dell'agricoltore che meglio ha saputo coltivare il vitigno simbolo della Vallagarina, che si svolgerà il 29, si affiancano infatti numerose iniziative collaterali. In primis, i *wine tasting* di Marzemino e altri vini affinati in anfora, in programma sabato pomeriggio e domenica mattina a Palazzo de Probizer (info visitrovereto.it).

Tutti i diritti riservati