Corriere del Trentino

PAESE :Italia
PAGINE :15
SUPERFICIE :24 %

AUTORE :Francesca Negri

► 14 aprile 2018

Enogastronomia Gli appuntamenti



Piaceri

Tornano Summa, Vinitaly e la «Festa di Primavera»

di **Francesca Negri**

Immersi nel panorama verdissimo della tenuta Alois Lageder di Magrè, in Alto-Adige, puntuale come ogni anno, ritorna *Summa* per la sua 21esima edizione che riunirà ottanta vignaioli d'eccellenza provenienti da Francia, Austria, Italia, Germania, Slovenia, Australia, Kazakhstan e Nuova Zelanda e che saranno ospitati negli spazi di Casòn Hirschprunn e dei saloni storici del palazzo Tòr Löwengang.

Visite guidate, degustazioni verticali (lo stesso vino, ma di annate differenti) e assaggi animeranno oggi e domani questo weekend primaverile e saranno un'occasione di scambio e approfondimento per tutti i wine lover. Parole chiave di *Summa 2018* sono «sperimentazione» e «innovazione», temi che saranno trattati in occasione di *wine tasting* molto particolari, un po' «fuori dagli schemi», come *We are not ready yet*, dedicati alle componenti del vino e alle prove di botte. Il biglietto d'ingresso (80 euro a persona, 40 euro per gli under 25 e 30 euro per gli operatori Ho.re.ca) si acquista su *https://summa-al.eu/apply/*.

Calici in alto
Da Magrè a Verona degustazioni e verticali Show cooking a Trento e wine trekking noneso

Gli appassionati di vino, naturalmente, non possono perdere *Vinitaly*, in programma da domani fino a mercoledì a Verona: il Trentino Alto-Adige sarà schierato per lo più ai padiglioni 3 e 6, ma i vini e vignaioli della regione saranno protagonisti di momenti e degustazioni di vario tipo e il consiglio è quello di dare un'occhiata al sito *www.vinitaly.com*.

A Trento, invece, oggi e domani va in scena la XII edizione della *Festa di Primavera* organizzata dalla Federazione Provinciale degli Allevatori. In via delle Bettine 40, l'appuntamento si rinnova con delle prime assolute, come gli *show cooking* proposti dallo chef Cristian Bertol, noto al grande pubblico per le sue partecipazioni a trasmissioni televisive nazionali. Se questo è destinato a rappresentare il «piatto forte», il programma propone anche molto altro: esposizione di bovini, cavalli, pecore, capre, maiali, galline e conigli, fattoria didattica dell'azienda Aneghe Taneghe, «Caserada» a cura di Concast (Consorzio dei Caseifici Sociali del Trentino), giri in carrozza per bambini e adulti, spettacolo equestre (domani alle 16), degustazioni e assaggi offerte ai clienti del punto vendita che, eccezionalmente, proporrà uno sconto del 10% su tutti i prodotti.

Ci saranno inoltre le mostre-concorso dei cavalli delle razze Haflinger e Norico e delle vacche razza Grigio Alpina, Rendena e Pezzata Rossa. Interessanti anche i laboratori di lavorazione delle carni curati dagli studenti dell'Istituto Agrario di San Michele all'Adige.

A Castello Tesino, sempre oggi e domani, va in scena la *Festa delle erbe*, due giorni alla scoperta delle erbe spontanee con esperti locali, raccolta e possibilità di degustazione nei ristoranti del paese.

Infine, un appuntamento da mettere in agenda, il *Wine trekking* in programma per i prossimi due fine settimana: il 21 aprile (con replica il 28 aprile) alle 15, ci sarà una passeggiata di 2,5 chilometri tra i fiori di melo accompagnati dal produttore, alla scoperta del vino Groppello della Val di Non e dei piccoli vigneti della Cantina Laste Rosse. Visita ai locali di vinificazione, degustazione di 2 calici di vino e merenda con prodotti artigianali del territorio (succo di mela per bambini), completano l'appuntamento di circa due ore. La quota di partecipazione è di 10 euro a persona, informazioni e prenotazioni a Silvia al 347/4039376 oppure scrivendo a *pietropancheri@gmail.com*.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tutti i diritti riservati

Corriere del Trentino

PAESE : Italia
PAGINE :15
SUPERFICIE :24 %

AUTORE : Francesca Negri

► **14 aprile 2018**



Tutti i diritti riservati