Corriere del Trentino

PAESE :Italia
PAGINE :15
SUPERFICIE :0 %

AUTORE :Francesca Negri

► 20 gennaio 2018



Malghe Golose

Piaceri





Speck, broccoli e formaggi La neve diventa gourmet

di **Francesca Negri**

Speck, broccoli e neve. Sono gli ingredienti dei prossimi giorni gourmet in Trentino Alto Adige.

Partiamo con un appuntamento in programma sabato prossimo, ma da prenotare: «ConosciAMO lo speck di Malga. Un vero Speck…tacolo» è l'iniziativa gastronomica organizzata da Amò, start up sudtirolese specializzata nella produzione di mozzarella con latte di malga con due punti vendita a Bolzano, per far scoprire come nasce il vero speck di malga, dall'allevamento all'affumicatura e stagionata. Un percorso spesso sconosciuto: con oltre 10 milioni di baffe vendute in Italia e all'estero, lo speck Alto Adige è il campione dei salumi regionali, ma in provincia di Bolzano, secondo i dati Astat, vivono solo 4.700 maiali. Questo significa che gran parte della produzione di speck a marchio Alto Adige proviene dall'estero: sul suolo provinciale, infatti, viene solamente stagionato e affumicato. Pochissimo, quindi, lo speck 100% made in Sudtirolo, come quello del Maso Pretzhof in Val di Vizze, dove Amò propone per sabato prossimo una giornata alla scoperta dei segreti per ottenere un prodotto di altissima qualità. Al termine della visita un abbondante pasto contadino a base di uno straordinario speck, formaggi di malga, salsiccia contadina con crauti e canederlo e, dulcis in fundo, Krapfen fritti. Due i turni, alle 11 e alle 15, e la quota di partecipazione è di 32 euro a persona (info e prenotazione obbligatoria allo 0471/1894285).

Da una malga dell'Alto Adige spostiamoci tra le malghe del trentino per «Golosaneve», percorso enogastronomico di 8 chilometri in programma oggi, che prevede quattro soste golose in altrettante malghe dell'Altopiano di Brentonico dove si potranno gustare specialità quali crostone con crema all'aglio orsino del Baldo e con luganega trentina, formaggi delle malghe e miele; gulasch alla trentina, crauti biologici della Val di Gresta al cumino e polenta del «Molim de le Sorne»; strudel di mele con crema ai marroni di Castione e crostata casereccia. Il ritrovo è di fronte all'hotel Sole del Baldo a San Valentino con le ciaspole dalle 9.30 ogni 20 minuti, con gli sci d'alpinismo alle 10.30. La quota di partecipazione è di 25 euro a persona e ci si iscrive all'ufficio Turistico di Brentonico (tel. 0464/395149).

Le specialità
Le soste ghiotte sull'altopiano di Brentonico e al porto Torbole

Per chi è a caccia di vere rarità, l'appuntamento è sempre oggi ma al porto di Torbole dove,dalle 12 e fino ad esaurimento, si potranno gustare (a 5 euro) tre piatti incentrati sul famoso, pregiato e introvabile broccolo di Torbole: orzotto di broccolo,crostoni con pesto di foglie e, infine, una particolarissima crostata a base di mele, zenzero e broccolo. Ad accompagnare il pasto ci saranno olio e vino offerti da Madonna delle Vittorie. Sarà possibile acquistare anche l'ortaggio crudo, coltivato da Luca Rigattie e Aldo Rosà.

Infine un concorso, la semifinale di «Upvivium - Biosfera gastronomica a Km 0», organizzata da tre Riserve di Biosfera Delta del Po, Appennino Tosco-Emiliano, Alpi Ledrensi e Judicaria, insignite del prestigioso riconoscimento di Biosfera Unesco, che si svolgerà venerdì 26 gennaio dalle 14 alle 18 al Centro di formazione professionale di Tione. Sei i ristoranti in gara per il Trentino: l'Agriturismo La Polentera, l'Hotel Garden Good Life, l'Albergo Maggiorina, il Comano Cattoni Holiday, il Ristorante Don Pedro e il Rifugio Alpenrose. Solo in tre accederanno alla finale, in programma il 26 marzo da Alma a Colorno.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tutti i diritti riservati