Corriere dell'alto adige

PAESE :Italia
PAGINE :15
SUPERFICIE :25 %

AUTORE :N.D.

► 10 novembre 2018



Festa della noce e ricette o tanti calici da degustare

di **Francesca Negri**

È piccola, ha la forma inusualmente allungata, il guscio sottile e un sapore dolce, speziato e molto aromatico. Rinomata e apprezzata in ambito dolciario, specie sul mercato napoletano, dove ogni anno se ne vendevano migliaia di quintali, la noce del Bleggio ha caratterizzato il paesaggio delle Giudicarie Esteriori per centinaia di anni e poi ha rischiato l'estinzione: un prezioso giacimento agroalimentare che per la qualità e valenza, paesaggistica e sociale (fino al dopoguerra è stato un'importante fonte di sostentamento economico per le popolazioni locali), è stato inserito a pieno titolo tra i Presidi Slow Food. La «Festa della Noce» di Cavrasto, vuole rendere omaggio proprio a questo gioiello d'autunno. Oggi e domani per le vie del piccolo borgo contadino del Bleggio Superiore, le case si trasformano in piccole botteghe dove assaggiare e acquistare i prodotti del territorio, ma soprattutto dove poter degustare la noce del Bleggio, al naturale o trasformata in profumate torte, in pagnotte fragranti, in un robusto liquore nocino e nel raro salame alle noci.

La manifestazione
Nel piccolo borgo di Bleggio le case si trasformano in botteghe

Stasera la cena in piazza (alle 19), dove potrete assaggiare l'introvabile *ciuìga* (tipico insaccato della zona) con patate, accompagnata da un buon bicchiere di vino. Domani, invece, alle 9.30 si potrà passeggiare lungo il «Sentiero della noce» in compagnia dei produttori, mentre alle 10 apriranno gli stand nei vòlti di Cavrasto e, a seguire, sarà servita la particolare polenta alle noci. Nel pomeriggio, infine, a chiusura della manifestazione ci saranno musica popolare itinerante, laboratori per bambini e momenti artistici.

I wine lover, invece, hanno ben due appuntamenti tra cui scegliere.

Il primo è il «Merano WineFestival», che apre i battenti oggi e fino al 13 novembre animerà lo storico palazzo della Kurhaus e altre location della città con degustazioni di oltre 950 case vitivinicole tra le migliori in Italia e nel mondo, oltre 120 artigiani del gusto (protagonisti della Gourmet Arena), masterclass, dibattiti e, per la prima volta, anche uno spazio dedicato agli appassionati di cocktail e superalcolici. Attesissimo il concerto di questa sera di Joe Bastianich, al fuori salone The Circle in Piazza della Rena, palcoscenico di wine&food tasting, show cooking, incontri con chef e piccoli produttori di tipicità, vignaioli e pizzaioli fra i più conosciuti.

Il secondo appuntamento è a Trento con «#SiamoVignaioli», in programma oggi a Palazzo Roccabruna dalle 16 alle 22 (15 euro a persona il costo di ingresso). Special guest i vini dei produttori associati alla Cantina Comunale di La Morra, impareggiabile terra di Barolo, a cui si affiancheranno altri tavoli tematici animati dai vini dei Vignaioli del Trentino: spazio agli spumanti metodo classico, ai bianchi e ai rossi autoctoni, ai vini da varietà internazionali, al Vino Santo. Oltre cento etichette di vini trentini e 24 etichette di Barolo sapranno intrattenere gli appassionati e faranno conoscere a fondo due territori d'eccellenza come il Trentino e il Piemonte. Dalle 19 alle 22, inoltre, Palazzo Roccabruna proporrà la cena a tema «Il piatto dello chef- cucina di montagna» a cura del Rifugio ai Bindesi: il menù prevede capriolo e castagne in crosta con purè di patate e verdure di stagione, abbinato a un Trentodoc e a un Barolo Docg di La Morra, e della piccola pasticceria abbinata a un Vino Santo Trentino Doc (25 euro, meglio prenotare allo 0461/887101).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tutti i diritti riservati