



► 4 febbraio 2017

Piacere



Valle Isarco, tour del gusto Formaggi «doc» in Primiero

di **Francesca Negri**

Un viaggio culinario al motto di «Vino & piacere nelle nostre malghe» che vi porterà per quattro sabati a fare altrettante escursioni alla scoperta di sapori in un vero e proprio tour del gusto.

Prende il via oggi in Valle Isarco la kermesse «AlpsCulinaria - snow&wine», che di baita in baita per i quattro sabati di febbraio porterà alla scoperta dei luoghi più belli della valle, i suoi vini e i sapori più autentici. Oggi l'appuntamento è a Velturmo, prima tappa di AlpsCulinaria 2017: a Baita Glanger si potranno degustare un tagliere di speck e formaggi e un calice di Sylvaner della Valle Isarco; da Kerschbaumer la proposta è, invece, una degustazione all'aperto di vini di montagna e prodotti caseari; al Rifugio Chiusa al Campaccio si andrà invece a dolci tipici. La quota di partecipazione è di 35 euro a persona, l'elenco completo degli appuntamenti previsti per tutto il mese è visibile sul sito web www.eisacktal.com.

Si chiama «Glacier Wine Rally» l'iniziativa studiata in Val Senales per celebrare e promuovere, anche in questo caso, i vini dell'Alto Adige. Fino al 30 aprile in sette rifugi della zona si potranno assaggiare altrettanti vini rappresentati di sette Doc (denominazioni di origine controllata) sudtirolesi abbinati ai formaggi del maso Oberniedohrf. La quota di partecipazione è fissata in 35 euro, il voucher si acquista in uno dei locali che aderiscono al Glacier Wine Rally (l'elenco completo sul sito www.valasnales.com) e dà diritto a tutte e sette le degustazioni itineranti.

Andiamo a Malles, in Valvenosta, per le «Settimane culinarie a malga Slingia». Quella alla malga di Slingia — chiamata anche Alp

Planbell — è una facile passeggiata adatta a tutta la famiglia. Poco fuori l'abitato di Slingia (1.738 metri) si segue un ampio sentiero che si snoda attraverso vasti prati, utilizzati come pascoli durante il periodo estivo, che, in lieve salita, porta fino alla malga (a 1.868 metri d'altezza). Raggiunta la malga si sarà premiati dai piatti veraci e schietti della più gustosa cucina contadina altoatesina, magari seduti — se il tempo lo consente — sulla bella terrazza soleggiata da cui si gode uno stupendo panorama delle montagne e della Valle di Slingia.

Approda, invece, a Madonna di Campiglio il 10 febbraio l'undicesimo appuntamento di «Alambicchi Gourmet», l'evento itinerante che propone cene gourmet abbinata alle migliori grappe del Trentino. Location della serata sarà il ristorante Nabucco - Ferrari Spazio Bollicine, che proporrà una selezione di grappe di Segnana Distilleria e della Distilleria Pisoni abbinata a un menu composto da formaggio Casolèt Presidio Slow Food del Caseificio Presanella accompagnato da mostarda di mele e noci del Bleggiato; battuta al coltello di carne salada di Massimo Cis con cipolle caramellate alla grappa moscato e sfoglie di pane; polpa reale di manzo brasata al Teroldego con polenta integrale; tiramisù con soffice alla grappa invecchiata (45 euro a persona all inclusive).

Latte, caglio e sale: pochi ingredienti danno vita a un'infinita varietà di formaggi. Ma come nascono? Se siete curiosi di approfondire l'argomento l'occasione giusta sono le giornate di «porte aperte» dei caseifici delle Valli di Fassa, Fiemme e Primiero: il martedì al Caseificio Val di Fassa, il mercoledì al Caseificio di Primiero, il giovedì a quello di Predazzo e Moena, il venerdì al caseificio di Val di Fiemme.

In agenda

C'è «AlpsCulinaria snow&wine» nelle baite. E a Campiglio «Alambicchi Gourmet»