



► 4 marzo 2017

Gli appuntamenti

Polenta, mortadella e vino Marce e sagre nel weekend

di **Francesca Negri**

La tradizionale distribuzione gratuita di polenta e mortadella a Varone, nata da un antico «beneficio» dovuto dalla Curia alla comunità pare risalga al lontano 1463. Consistente nell'obbligo di distribuire una «soma di pane di frumento, una brenta di vino e un minale di farina cotta», una tradizione perpetrata nel tempo fino ai giorni nostri. Così, l'antichissima sagra torna domani, per la prima volta al parco del Pernone (anziché in piazza della Chiesa) di Varone, come sempre preceduta da «Quattro passi in attesa di polenta e mortadella», marcia non competitiva con tre tracciati di diversa difficoltà — uno dei quali dedicato a persone con disabilità — prevista per le 13 (iscrizioni via mail a ufficio-giv@gmail.com o chiamando il 329/7931263). Il via della manifestazione enogastronomica invece è fissato per le 14, condito alle 16 da uno spettacolo musicale. In caso di maltempo la manifestazione sarà spostata alla domenica successiva, 12 marzo. Sempre domani, ma in televisione, l'Agribirrifico Maso Alto sarà uno dei protagonisti di uno degli speciali di *Melaverde* su Canale 5 alle 11. Per l'occasione il birrifico di Pressano resterà aperto dalle 14 alle 18 con la possibilità di visite e degustazioni delle varie etichette, abbinata a gustosi taglieri (prenotazioni: 3406645300 o info@maso-alto.com).

Dal Trentino spostiamoci in Alto Adige per gli ultimi due appuntamenti di «Sommelier in pista», kermesse che vuole valorizzare e far conoscere i migliori vini sudtirolesi. Il 9 e il 16 marzo ultime due giornate per abbinare sciate sulle piste dell'Alta Badia alle degustazioni enologiche previste in tre baite del comprensorio sciistico. I partecipanti saranno accompagnati da un'esperta guida sciistica locale, nonché da un sommelier. Per partecipare la quota è di 25 euro a persona, è necessario prenotare agli uffici turistici dell'Alta Badia entro il giorno prima.

Ultima occasione anche per scoprire gli inediti abbinamenti cibo-grappa proposti dalla rassegna della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino «Alambicchi Gourmet». L'appuntamento è per venerdì 10 marzo, dalle 20 al Ristorante Van Spitz di Frassilongo. La serata inizierà con una piccola degustazione di formaggi dell'Azienda agricola Le Mandre di Bedollo servita con mostarde di Sant'Orsola e pane fatto in casa, in abbinamento alla grappa di Moscato della Distilleria Casimiro. Si proseguirà con una successione di antipasti abbinati alla grappa di Cabernet della Distilleria An-

geli, mentre il coniglio al forno aromatizzato alla grappa di Moscato con speck, polenta integrale e crauti, sarà accompagnato da un calice di vino. il

Masetto Nero di Cantina Endrizzi. Dulcis in fundo, torta sbrisolona con grappa stravecchia in abbinamento alla grappa invecchiata Ritocchi nel tempo sempre della Distilleria Casimiro. Immane finale con caffè e *resentin* con grappa invecchiata Diamante della Distilleria Angeli (35 euro a persona, all inclusive, bisogna

prenotare entro mercoledì 8 marzo chiamando il numero 0461 921863 o scrivendo all'indirizzo mail info@stradavinotrentino.com). Infine, un appuntamento fuori regione. Dal 4 al 6 marzo torna il congresso «Identità Golose» negli spazi della MiCo di Milano e tra i protagonisti ci saranno anche il metodo classico trentino Trentodoc, che prende parte all'edizione 2017 di «The Wine Hunter - Merano Wine Selection», una sezione di Identità Golose dedicata al vino, e al Monograno Diner allestito all'interno di Identità Golose a Milano. Inoltre, grazie alla proficua collaborazione con Pastificio Felicetti, Trentodoc sarà servito in abbinamento ai piatti degli chef ospiti del pastificio trentino in tutte e tre le «Monograno Diner» previste per ogni sera della manifestazione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

In agenda

L'Agribirrifico Maso Alto sarà uno dei protagonisti domani di «Melaverde»

