



06 Febbraio 2016

Enogastronomia Gli appuntamenti

Piacere



Il Carnevale di Perkeo Maschere e grostoi a gogo

di Francesca Negri

In questo fine settimana di Carnevale le piazze si riempiono di eventi ma certamente l'appuntamento più originale ed enogastronomico è quello in programma oggi, a partire dalle 13, a Salorno. Qui il protagonista è Clemens Pankert, noto come Perkeo, custode della grande botte dell'Flettore paladino Carlo Filippo di Heidelberg, contenente 230 tonnellate di vino. Perkeo oggi entrerà in paese sul suo carro, seguito dalla schiera di medici che visitano i salorneri per accertarsi che siano tutti in buona salute. Tutt'attorno canti e «strani personaggi»: i carbonari dei Pochi, i fienaioli di Cauria, le cembrane in cerca di mariti, la banda dei «poréti» e dei «cingheni», le lavandaie, i distillatori di grappa, i pescatori dell'Adige, i bracconieri, i contadini e altre decine di personaggi raffiguranti i mestieri tipici di Salorno. La processione continua fino in Piazza de Mèz, dove Perkeo scende dal carro per salutare e degustare i piatti nella «Rusteganega», momento clou dell'evento odierno: crauti, polenta, luganeghe, vino, «grostoi» e krapfen. Una rievocazione che ha fondamenti storici, Clemens Pankert, oppure Giovanni Clementi chiamato Perkeo, è davvero esistito. Nato a Salorno nel 1702, divenne giullare e guardiano di botti ad Heidelberg (Germania) alla corte del principe Carlo Filippo. Il suo compito principale era quello di fare la guardia alla famosa botte di Heidelberg che conteneva all'incirca 230 tonnellate di vino. Il suo soprannome, Perkeo, deriva da una frase, «Perché no?», che era sempre solito dire a chiunque gli offriva un bicchiere di vino. Si narra, e qui sicuramente si sconfinava nella leggenda, che il Perkeo morì dopo aver bevuto dell'acqua anziché del vino.

A Trento, invece, il «Gran Carnevale» oggi fa

tappa nel baricentro dei gourmet trentini, Palazzo Roccabruna. Nelle sale dell'Enoteca provinciale a partire dalle 17 gli ospiti potranno degustare vini trentini abbinati a prodotti tipici e ai dolci di carnevale. Una sezione ad hoc sarà riservata a una dozzina di etichette di olio extravergine trentino, per dare l'opportunità ai presenti di scoprire un piccolo capolavoro dell'agroalimentare locale. Nella cucina del Palazzo, lo chef Luca Zangoni del ristorante Malga Montagna Granda proporrà un gustoso menu dal titolo «A Carnevale ogni piatto vale (se è trentino)»: antipasto a base di frittelle di verdure invernali con carne salada e insalata di mele e noci, a seguire maltagliati freschi di farro con ragu di agnello e coriandoli di verdure, quindi ossobuchi all'anice stellato, polenta di patate e insalata di cavolo, infine carrellata di chiacchiere e frittelle (info e prenotazioni per la cena allo 0461-887101).

Dalle 20 alle 22 la dimora nobiliare di via Santa Trinità sarà anche teatro di un'elegante rapsodia per palati fini: balli del gruppo Swing Dance Trento e dell'associazione Social Tango si alterneranno a musiche di Ale Soul Dj Set con 45 giri in vinile e della dj francese Isadora. Spazio poi alle romantiche canzoni del cantautore indipendente bresciano Alessandro Ducoli accompagnato al piano da Valerio Gaffurini, e, allo scoccar dell'ora giusta, altra musica dal vivo con la voce di Sara Picone e il contrabbasso di Franco Testa, uno dei migliori musicisti a livello nazionale che ha accompagnato artisti di fama tra cui Battiato, De Gregori, Celentano, Jannacci, Gaber... Infine gran cabaret e canzoni stralunate con Nicola Sordo, visite di clown clandestini, i bio trucchi Nadezhda Simconova per i partecipanti e le degustazioni enogastronomiche di dolci della tradizione a cura dell'Associazione Panificatori Trentini.

Trento

Fra gli eventi in programma, da non perdere la festa a Palazzo Roccabruna