



► 11 marzo 2017

Enogastronomia Gli appuntamenti

Piaceri



Passeggiate al chiaro di luna Mostre di vini e laboratori

di **Francesca Negri**

Quando la luna piena (o plenilunio) appare nel cielo, significa che il satellite naturale viene illuminato totalmente dal sole, il quale si trova al suo esatto opposto. Da sempre viene ritenuta una notte magica, durante la quale donne e uomini si radunavano per festeggiare la Dea Madre. Così, questa sera, Torcegno in Valsugana festeggia la luna piena di marzo con la passeggiata enogastronomica «Al colme di luna», otto chilometri di cammino da percorrere nella conca di Torcegno, punteggiato di punti di ristoro e animazioni. Alla conclusione della passeggiata al chiaro di luna, ci sarà una cena tipica contadina, composta da polenta «bogia», «tonco de ponteselo» (tipico spezzatino trentino) e «smorum».

La partenza è fissata tra le 19 e le 20, dal centro polivalente in località Molini e la quota di partecipazione (massimo 350 persone), è di 10 euro per gli adulti, 5 euro per i bambini dai 5 ai 12 anni, gratis per i più piccoli.

Dal Trentino spostiamoci in Alto Adige, dove ad attendere gli eno-appassionati ci sono oltre duecento etichette, 38 produttori e un contesto di grande suggestione, Castel Mareccio, maniero a due passi da Bolzano dalla storia millenaria e immerso in un ricamo di vigne di Lagrein. Sono questi gli ingredienti della Mostra vini di Bolzano, che torna dal 16 al 18 marzo. L'inaugurazione è prevista per giovedì prossimo, con apertura dalle 17 alle 23.

Numerose le iniziative previste per i giorni successivi, dalle 10 alle 23, dedicate agli incontri tra il pubblico e le cantine che prenderanno parte alla kermesse. Il 16 marzo, inoltre, da non perdere, oltre ai banchi d'assaggio, anche due laboratori Slow Food: alle 19 «La rinascita delle

Schiave» con Fabio Giavedoni, curatore Slow Wine, e alle 21 «Pane e formaggio ... S. Maddalena», in cui il Presidio dell'Ur-Paarl, il pane di segale della Val Venosta, incontra i formaggi dei Presidi abbinati al vino Santa Maddalena.

Il giorno dopo da non perdere il laboratorio Slow Food «Verdure antiche» con Harald Gasser e Herbert Hintner, chef stellato del ristorante Zur Rose, che racconterà la sua esperienza e presenterà un piatto in abbinamento vini bianchi rari dell'Alto Adige, dal Moscato Giallo al Kerner. Alle 16, invece, ci sarà l'incontro dal tema «Cibi fermentati» con Carlo Nesler e Claudio Melis, chef del ristorante Zur Kaiserkrone, che presenterà una sua creazione culinaria, il tutto moderato dal giornalista Angelo Carrillo.

Infine alle 21, sempre del 17 marzo, interessante momento con «Divinisensi», una degustazione guidata multisensoriale che abbinerà vino, suoni, musica e luce (in replica anche il giorno dopo alla stessa ora). Sabato 18 marzo si proseguirà con un *tourbillon* di occasioni per *foddie* e *winelover*, tra cui

(alle 11) il laboratorio «Pane, speck e fantasia» con Herbert Taschler della guida Gambero Rosso, abbinato a una selezione di Pinot Nero dell'Alto Adige. A latere, ci saranno anche «Dine & Wine», proposte culinarie ad hoc di una serie di ristoranti bolzanini in abbinamento alle etichette presenti alla Mostra Vini di Bolzano, e «Shopping & Wine», degustazioni enologiche all'interno di alcuni negozi del centro.

Il biglietto giornaliero per accedere alla Mostra Vini a Castel Mareccio costerà 20 euro e per chi vuole raggiungere il maniero senza preoccupazioni, c'è «Velotaxi», con partenza e ritorno in piazza Walther. Il programma completo e tutte le informazioni su www.suedtirolerweinstrasse.it.

In agenda

Cena tipica oggi a Torcegno. E a Castel Mareccio sono esposte duecento etichette