



► 11 febbraio 2017

Enogastronomia Gli appuntamenti

Piacere

Slalom goloso tra le baite Happy Chesse in 12 località

di **Francesca Negri**

Uno slalom goloso tra baite e rifugi situati nelle più belle ski aree del Dolomiti Superski, con panorami che spaziano dal Gruppo del Sella al Catinaccio al Latemar, passando per il Lagorai e poi giungere fino alle Pale di San Martino. Torna anche quest'anno «HappyCheese», l'aperitivo di montagna organizzato dalla Strada dei formaggi delle Dolomiti: 12 le date per un totale di 27 appuntamenti in 20 location diverse tra il 14 febbraio e il 18 marzo. Principale novità di questa quinta edizione è *Taste the sunset*, la versione serale in cui «HappyCheese» si tinge di rosa, il colore che caratterizza l'Enrosadira, il tramonto sulle più famose cime delle Dolomiti.

A rendere speciali questi tre appuntamenti (il 22 e il 25 febbraio e il 10 marzo), sarà la presenza dei produttori locali che andranno ad affiancare la fantasia degli chef d'alta quota. L'abbinamento dei formaggi di montagna sarà con le bollicine metodo classico Trentodoc e alcuni dei più rinomati vini trentini accompagnati da tanta buona musica live. Per tutti gli altri appuntamenti della manifestazione (l'elenco completo su www.tastetrentino.it/happycheese) la formula sarà sempre quella collaudata e apprezzata dal pubblico. Sulle splendide terrazze innevate dei rifugi o nella calda atmosfera dei winebar sfileranno i formaggi trentini a latte crudo, proposti al naturale o sotto forma di sfiziosi finger food: dal celebre Puzzone di Moena Dop al Formae Val di Fiemme, dal saporito Cher de Fascia al Primiero di Malga. In abbinamento, non solo Trentodoc, ma anche Teroldego Rotaliano, Müller Thurgau, Marzemino e Nosiola selezionati con la collaborazione del Consorzio Vini del Trentino. Non mancheranno, come di consueto, alcuni momenti dedicati alla birra artigianale con il birrifico Bionoc' e Birra di Fiemme. A comple-

tare il tutto le mele La Trentina, i salumi a chilometro zero, miele, confetture ed erbe di montagna. A grande richiesta, torna anche quest'anno la pizza: quella gourmet di Denis Lovatel (tra i suoi riconoscimenti anche i due spicchi del Gambero Rosso) che vi farà compagnia a 2000 metri nel giorno di San Valentino e di Martedì grasso, e quella da gustare tutti insieme in pizzeria in uno dei quattro appuntamenti «HappyCheese & Pizza». Per i più piccoli «HappyCheese for Kids», un gustoso e sano spuntino o una pizza speciale dal sapore delicato di formaggio Fontal o Dolomiti con le mele La Trentina, con altri sapori come luganega e speck cotto. Tra gli appuntamenti da non perdere per l'edizione 2017 di «HappyCheese» i due aperitivi al Caseificio Val di Fiemme (24 febbraio) e al Caseificio Val di Fassa (9 marzo), nei magazzini di stagionatura del Trentingrana Dop, dopo una visita guidata. L'occasione per gustare, ma anche scoprire come nascono formaggi, ricotte e il Grana trentino a denominazione di origine protetta.

Grande attesa anche per il «Carnevale in piazza» a San Martino di Castrozza, con un *Villaggio del Gusto* che farà da corollario alla fiaccolata dei maestri di sci con il tradizionale *Falò de la Vecia*. Protagonisti di questa occasione, oltre al casaro con tanto di caseificazione live della Tosèla, il *Trentino wine corner* con i vini dei 15 produttori partner di HappyCheese. Sempre a San Martino di Castrozza, la giornata *San Martino 4 Norcia* (14 marzo) è dedicata al gemellaggio tra i formaggi di Primiero e i salumi di Norcia: parte del ricavato che andrà a sostegno delle zone umbre colpite dal terremoto. Per gli amanti della buona musica, da non perdere gli aperitivi di HappyCheese per *Dolomiti Ski Jazz* l'11 e il 18 marzo.

In agenda

Aperitivi al caseificio Val di Fiemme (24 febbraio) e a quello Val di Fassa (9 marzo)

