



► 12 agosto 2017

## Enogastronomia Gli appuntamenti

# Piacere

## Ferragosto di carri in Badia Arte e gusto a Castel Valer

di **Francesca Negri**

Non è mai stato aperto al pubblico, eppure il castello abitato dal 1368, nato sopra un rudere romano e dal 1211 torre di guardia militare, è un vero gioiellino immerso tra i meleti della Val di Non. Stiamo parlando del Castel Valer, situato nel comune di Ville d'Anaunia, che dallo scorso aprile ha aperto i suoi battenti al pubblico, anche per occasioni speciali come quella in programma venerdì 18 agosto. In quell'occasione gli ospiti (prenotazione obbligatoria entro le 17 del giovedì presso l'Apt Val di Non, tel. 0463 830133, info@visitvaldinon.it, quota di partecipazione di 25 euro a persona) potranno in primis godersi una visita guida al maniero con un accompagnamento narrato fra corti, giardini e gli affreschi firmati dai fratelli Giovanni e Battista Baschenis. Finita la visita, si potrà prendere parte a una degustazione di prodotti del territorio abbinati a cocktail d'autore realizzati con i distillati della Distilleria Pezzi. Il tutto sarà accompagnato da un repertorio di standard jazz, canzoni italiane e colonne sonore in jazz, oltre a composizioni originali a cura di Gianni Mascotti e Mauro Marinelli Half Quartet.

Oggi dalle 18 alle 24, Cantina Tramin propone la «Notte degli Aromi»: per l'occasione la Casa del Gewürztraminer aprirà le proprie porte per una serata di degustazione davvero speciale. A ogni vino della cantina, infatti, sarà abbinato un piatto gourmet: Moriz Pinot Bianco 2016 con insalata di pesce di mare con funghi,

mela e chips di polenta; Blauburgunder Pinot Nero 2016 con tartare di vitello, mela Kanzi e pane integrale; Selida Gewürztraminer 2016 con gnocchetti di patate con gamberi, verdura e salsa piccante; Schiava Freisinger 2016 con ravioli di farro ripieni all'anatra su funghi misti; Pepi Sauvignon 2016 con salmone Alaska su crema di piselli, olio alla menta e patate croccanti; Cuvée Cabernet-Merlot Rungg 2015 con medaglione di cervo con nocciole, crema di sedano e frutti di bosco e per finire Roen Gewürztraminer vendemmia tardiva 2015 con strudel di mela, mousse alla panna agra, cioccolato e uva secca al Rum. Ad accompagnare la serata musica Jazz/Soul con Jenni Williams & The Experince. La quota di partecipazione è di 9,50 euro a piatto, compreso l'abbinamento con il vino degustato; 6 euro senza vino.

Quella che sta per iniziare è la settimana di Ferragosto e, per chi è in zona, il posto giusto dove festeggiare è La Villa, in Alta Badia, dove avrà luogo la tradizionale «Festa campestre». A partire dalle 11 del 15 agosto, il centro del paese si riempirà di iniziative e proposte per trascorrere una giornata tra gusto e tradizioni. La grigliata di mezzogiorno a base di carne e polenta sarà il preludio all'attesa e ormai tradizionale sfilata dedicata ai Ladini delle Dolomiti, che avrà luogo alle 14.30 e attraverserà tutto l'abitato. Un modo diverso per ripercorrere la storia di questa importan-



► 12 agosto 2017

te minoranza linguistica, grazie ai carri allegorici che rappresenteranno alcune tra le più famose leggende ladine, come quella del Gran Bracun, il carro con le monache del convento di Castel Badia, e il carro dedicato a Catarina Lanz, l'eroina ladina del periodo napoleonico. La sfilata sarà accompagnata dal gruppo folcloristico locale «Bal Popolar Val Badia» e dalle bande musicali di La Val, Stegona e La Villa.

Specialità gastronomiche e giochi vari intratterranno grandi e piccini: da non perdere le «Turtres» e le «furtaies», le tradizionali frittelle ripiene di spinaci e ricotta o crauti e le frittelle a forma di spirale, che per l'occasione saranno preparate dalle donne del paese.

### L'agenda

Cantina Tramin propone oggi la «Notte degli Aromi»: ricche degustazioni

