



18 Aprile 2015

Enogastronomia Gli appuntamenti

# Piaceri



## Biodiversità e colture alte San Michele racconta il cibo

di **Francesca Negri**

Il cibo in montagna è uno degli elementi chiave per la presenza dell'uomo in alta quota. Dal reperirlo al conservarlo, la storia dell'alimentazione in vetta è affascinante, avvincente. «Nutrire la montagna, nutrire la sua gente» è il tema del terzo Festival dell'Etnografia del Trentino, che si svolgerà oggi e domani al Museo degli usi e costumi della gente trentina di San Michele all'Adige. Chilometro zero, biodiversità, colture tradizionali negli incontri con gli esperti, ma anche artigianato, giochi, laboratori, costumi, teatro dei burattini, musica e ballo, e la celebre «Canta dei mesi» di Cembra come evento straordinario: sono questi gli ingredienti di una manifestazione che vuole essere in primis una grande festa del territorio, di chi lo abita e delle sue tradizioni. Le corti e il chiostro del grande complesso monumentale di San Michele all'Adige aprono i battenti ai visitatori oggi alle 11 e fino alle 20.30 sarà un tourbillon di incontri e laboratori.

Da non perdere il corso di cucina per imparare a fare i «munidiè», ricetta ormai dimenticata e riproposta oggi dall'Ecomuseo del Vanoi (oggi alle 17); gli incontri a tema «I formaggi di malga: una spremuta di erba e sapere», a cura di Angelo Pecile e Francesco Gubert, «Gli antichi vitigni del Trentino: degustazione guidata di vini di vecchie varietà trentine», a cura di Tiziano Tomasi, «L'olio extravergine di oliva monovarietale di Casaliva dell'Alto Garda Trentino: assaggio guidato», a cura di Franco Michelotti. Domani, tra le decine di appuntamenti in programma, segnaliamo la lavorazione dell'orzo e la preparazione del caffè, gli assaggi di asparagi bianchi di Zambana, la cucina che propone il piatto tipico «polenta e peverada». Gran finale alle 17 con «La Canta dei mesi», evento d'eccezione che consiste

in una mascherata allegorica sui ritmi della vita contadina: alla corte del Re, accompagnato dal servo, si avvicinano i mesi e le stagioni, insieme a loro ci sono due paggi, un arlecchino con due o tre discepoli, e le guardie con l'alabarda, che mantengono l'ordine pubblico. Fisarmoniche, chitarre, violini e mandolini assicurano l'accompagnamento musicale. La versione attuale del testo è stata scritta nel XIX secolo da Michele Gottardi, «el poeta da la Nav». Il programma completo è disponibile sul sito web [www.museosanmichele.it](http://www.museosanmichele.it).

Venerdì prossimo, 24 aprile, sarà inaugurata la sede permanente della Grill Academy Trentino Alto Adige di Weber - Stephen. Dopo Vicenza, Milano e Torino, ora tocca a Campo Tures, nella location del caseificio Goasroscht. La Grill Academy prevede un variegato programma di corsi: con «We show» i neofiti possono apprendere le basi della cottura al grill in due sole ore, con «We cook» i corsisti imparano a realizzare piatti più elaborati, mentre «We experience» consiste in un vero e proprio corso di cucina su misura. Se poi siete

già dei navigati di barbecue, l'appuntamento da non perdere è fissato per il 20 aprile per «Junior Griller, la griglia è di famiglia!», un nuovo family contest organizzato in occasione della nuova edizione di Piacere Barbecue di Pian di Massiano, a Perugia.

La competizione è pensata per i più piccoli (8-17 anni) che, al fianco degli adulti di famiglia, sfideranno i coetanei in un duello a griglie ardenti su tre specialità da preparare in tre ore: ricetta con carne di maiale, ricetta con carne di bovino/chianina, ricetta a base di verdure e/o formaggi. A giudicarli, una giuria composta da griller esperti e da giudici certificati Kansas City Barbecue Society. Regolamento e iscrizioni su [www.piacerebarbecue.it](http://www.piacerebarbecue.it).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Campo Tures**  
Venerdì prossimo  
sarà inaugurata  
la sede permanente  
della Grill Academy