



# Formaggi e vini locali Val di Non protagonista

di **Francesca Negri**

Per i prossimi sette giorni, l'agenda dei golosi del Trentino Alto Adige è piena zeppa di appuntamenti da non perdere. Partiamo dalla Val di Non e precisamente dai pascoli dei «Pradiè» (lungo la pista ciclopedonale tra i paesi di Sarnonico e Romeno), dove oggi e domani dalle 10 alle 19 si tiene la prima edizione di «Latte in Festa», kermesse dedicata alle produzioni casearie della zona.

Un grande mercato «in bianco» attende tutti: corner tematici per conoscere il latte e il suo mondo, con la possibilità di acquistare, degustare e assaggiare formaggi locali, dolci al latte, gelati e frappè artigianali, yogurt e frullati e molti altri prodotti locali. Ospiti d'onore saranno gli otto caseifici della Val di Non che presentano i loro formaggi di punta e non mancano nemmeno i laboratori per imparare a fare il formaggio e il burro, e quelli per i più piccoli. Pause gourmet e persino cocktail al latte saranno gli intrattenimenti per i golosi, gli spiriti campagnoli potranno invece pranzare con il «milk nic», comodamente seduti su una coperta in mezzo ai prati. Tutto il programma nel dettaglio su [www.visitvaldinon.it](http://www.visitvaldinon.it).

Sempre in Val di Non, ma a Malga Spora, oggi va in scena la «Festa dell'allevatore», a partire dalle 11: «L'iniziativa – spiegano i promotori – è nata fra gli operatori del settore della zona per festeggiare Paolo Ciccolini, il decano dei malgari che, con la famiglia e ininterrottamente da cinquant'anni, gestisce Malga Spora. Il testimone lo aveva raccolto da suo papà Eligio, casaro di Spormaggiore e iniziatore di questa tradizione proseguita negli anni dai suoi figli Alfonso e Paolo». Malga Spora, collocata a 1900 metri di altezza, è un luogo unico, custode dello stile an-

tico dell'attività dell'alpeggio. E raggiungibile solamente a piedi, attraverso una mulattiera da Spormaggiore.

Il 26 luglio (con replica il 30 agosto), torna «Cook the Mountain Taste on Tour»: in sei rifugi dolomitici (Des Alpes, Valentini, Friedrich August, Salei, Comici, Passo Sella Dolomiti Mountain Resort) localizzati intorno al Passo Sella altrettanti chef stellati proporranno un percorso enogastronomico d'eccezione. Il carnet del tour completo costa 30 euro, dà diritto a tre portate ognuna abbinata a un bicchiere di vino e consumata in un rifugio diverso e va prenotato a [info@dolomitesvives.com](mailto:info@dolomitesvives.com). Castelli di Vini, l'esclusiva rassegna di aperitivi al tramonto, torna venerdì 28 luglio, al Castello di San Giovanni di Bondone. Per gli ospiti sarà preparato un aperitivo al tramonto (15 euro a persona, si prenota allo 0461/921863), il tutto accompagnato dalla musica da camera del Nuovo Ensemble di Trento.

Sempre il 28 luglio ma a Bressanone, dalle 19 le vie porticate del centro storico della città ospiteranno 16 piccoli vignaioli per una degustazione sotto le stelle dei loro migliori vini vendemmia 2016. Non mancherà l'accompagnamento gastronomico grazie alle prelibatezze di alcuni artigiani locali come i formaggi di Degust di Hansi Baumgartner, i pregiatissimi salumi di Luca Brianti fatti col Nero di Parma, un suino che viene allevato allo stato brado e le cui carni sono ritenute fra le più tenere e gustose in assoluto.

Infine, una segnalazione. Ha aperto i battenti da appena due giorni a Bolzano, In Viaggio, nuovo ristorante di Claudio Mellis, un ambiente raccolto e intimo collocato nello storico palazzo Pock, in piazza delle Mostre 2, dove lo chef di origine sarde promette emozioni con ambizioni stellate.

## Bressanone

Venerdì degustazione sotto le stelle.

Salumi e bollicine locali della vendemmia 2016

