



Sapori E itinerari del gusto

Piaceri



Zelten, canerderli, ravioli Natale è anche gourmet

di **Francesca Negri**

Questo fine settimana aprono i battenti i Mercatini di Natale (come illustrato giovedì dal *Corriere del Trentino e dell'Alto Adige*) e per i gourmet scatta la caccia a prelibatezze che in altri periodi dell'anno sono spesso introvabili.

Partiamo dall'Alto Adige. Tazze fumanti di vin brûlé, specialità pusteresi sfornate sul posto e bancarelle addobbate a festa: il mercatino di Brunico è la scusa buona per assaggiare i Cùtles da pom – le frittelle di mele – e gli Gnoch da zigher – gnocchi al formaggio di capra – oppure fare incetta delle tipiche salsicce di camoscio affumicate, ma potrete trovare persino laboratori di pasticceria.

A Glorenza, la città più piccola dell'Alto Adige e d'Italia racchiusa da un'imponente cinta muraria, il mercatino di Natale (solo dal 7 al 9 dicembre) è immerso tra le splendide case nobiliari del Cinquecento: qui troverete i particolarissimi ravioli fritti di crauti

e andrete a caccia della rarissima pera «Pala», che viene prima essiccata e quindi trasformata in farina dolce oppure impiegata per la preparazione dello Zelten o nel tipico panforte di pera.

E poi c'è il «Natale Medioevale» di Chiusa, di scena in tutti e quattro i fine settimana dell'Avvento, a partire dal 30 novembre. Qui troverete anche un'ampia proposta culinaria, tra Krapfen dolci e salati, fondute di cioccolato e svariate pietanze a base di selvaggina autoctona, ma anche il Sylvaner, vino bianco tipico della zona, e la famosa prugna di Barbiano, con cui vengono preparati originali strudel e canederli, oppure piacevoli distillati.

Andiamo in Trentino, dove uno dei mercatini di Natale più gourmet è quello di Levico

Terme, dislocato nei milleduecento metri quadrati del Parco secolare degli Asburgo, che regala un suggestivo itinerario alla scoperta dei gusti e dei sapori della Valsugana a partire dalla polenta di mais spin cucinata da esperti «polentari» oppure il formaggio di malga lavorato sotto i vostri occhi secondo le antiche usanze. A contorno, non mancano le passeggiate in carrozza trainata da cavalli, il trono di Babbo Natale, la fattoria degli animali e oltre cento presepi di artigianato locale e nazionale, raccolti in una mostra allestita per l'occasione.

Ai Mercatini di Natale di Canale di Tenno, invece, merita fare un salto non solo per il fascino del borgo medievale, ma anche per scoprire un piatto tipico di questa zona: la carne salata, da gustare cruda o cotta, accompagnata da fagioli conditi con olio d'oliva.

Trento, invece, quest'anno punta a diventare la «Città del Natale», vestita a festa con un imponente progetto di installazione artistica luminosa di Blachere, famosa per i giochi di luce sulla Tour Eiffel e nella volta della Galleria Vittorio Emanuele a Milano. Saranno 92 gli espositori dei mercatini dislocati tra piazza Fiera e piazza Battisti dove fare incetta di luganeghe, focaccia mochena, formaggio Casolet, mortandela e qualche etichetta di Teroldego Rotaliano e di Trentodoc. Infine, un evento in programma domani da non perdere.

Dalle 9 alle 19 Cantina Grigoletti di Nomi apre le porte per l'ormai tradizionale appuntamento con il «Matrimonio dei sapori trentini», dove potrete assaggiare i vini di famiglia e quelli di Abbazia di Novacella (special guest di questa edizione) accompagnati da specialità gastronomiche tra cui i salumi di Belli e i formaggi del Caseificio di Sabbionara d'Avio.

© R. PRODUZIONE RISERVATA

Le tradizioni

Nei mercatini sono in vendita i prodotti enogastronomici tipici della regione