



► 15 aprile 2017

Enogastronomia
Gli appuntamenti

Piacere

Caccia alle uova di Levico Val Passiria, lode al sambuco

di **Francesca Negri**

Due milacinquecento uova sode, radicchio in abbondanza e vino bianco. È questa la formula collaudata di «Ovi e radic», evento ormai tradizionale quanto atteso con cui Riva del Garda fa gli auguri di Pasqua a tutti proponendo un piatto icona della primavera trentina. L'appuntamento è per oggi dalle 12 alle 14 in piazza Cesare Battisti. Ed è «Festa dei ovi» anche in Valsugana, a Levico Terme, a partire dalle 9 di questa mattina. In via Slucca de Matteoni, piazzale ex scuole, trovate un grande vaso della fortuna, musica, allegria, vino e bibite a volontà, mentre i gourmet potranno assaggiare un piatto tipico della cucina povera di un tempo, i denti de canome dialettale del tarassaco col «conziere e ovi sodi». Sempre a Levico Terme, domani dalle 14 alle 17.30, il Forte delle Benne riapre i battenti e festeggia la ricorrenza con la «Caccia alle uova»: grandi e piccini potranno avventurarsi alla ricerca delle uova nascoste nel forte dal coniglietto pasquale. Chi ne troverà cinque, riceverà un dolce premio. Per partecipare, bisogna prenotare, via mail scrivendo a fortedellebenne@gmail.com oppure telefonando al 333/2825747.

Ancora oggi ma alle 14.30 e a Telve, da non perdere «Il risveglio delle baite», passeggiata di 5 chilometri lungo gli antichi sentieri di Pochera e Orna per scoprire le erbe officinali, il paesaggio, gli antichi mestieri e la vita contadina. *Dulcis in fundo*, una corroborante merenda in baita prima del rientro, previsto verso le 18, al punto di partenza di piazza Maggiore. La quota di partecipazione è di 5 euro, per prenotare basta telefonare al 340/3950039.

Appassionati *wine lover*? Oggi, in replica anche sabato 22 e 29 aprile, l'occasione è quella di scoprire una nicchia enologica di grande pregio, ovvero il Gropello di Revò. Durante un paio di ore di visita alla Cantina El Zeremia di Revò, a partire dalle 14, vi immergerete nella storia della valle e del vitigno dall'800 ai giorni nostri con visita guidata ai vigneti, alla cantina e degustazione di prodotti tipici in abbinamento ai vini. La quota di partecipazione è di 5 euro a persona e si prenota al 347/4577525. Questo incontro fa parte della kermesse nonesa «Aprile dolce fiorire», fino al 2 maggio in corso con un

tourbillon di appuntamenti dedicati alla primavera e alle mele. In particolare, lunedì 17 (Pasquetta) e lunedì 24 aprile, alle 10 al Maso Fior di Bosco in val di Rabbi c'è «Dal prato al piatto», breve passeggiata nei prati della zona dove ci si dedicherà alla raccolta di erbe spontanee. Al rientro, le cuoche del maso insegneranno ai

partecipanti a fare i canederli con le erbe appena raccolte e, al termine, si gusterà tutti insieme quanto preparato. La quota di partecipazione è di 15 euro a persona (info e prenotazioni allo 0463/985543).

Anche in val Passiria si tengono emozionanti passeggiate all'insegna delle erbe e interessanti workshop. Ogni due settimane a San Leonardo ci sarà un incontro su un argomento specifico. L'erborista Rosi Mangger terra seminari sulle piante della zona, sulle loro virtù medicinali, sugli effetti benefici e sulle varie possibilità di applicazione. Mercoledì 19 aprile da non perdere l'incontro dal tema «In forma con le erbe primaverili: smoothies come fonte vitale», mentre il 3 maggio si parlerà di «Erbe selvatiche in cucina: produzione di un condimento per brodi» e il 7 maggio de «Il sambuco, la medicina dei contadini: produzione di un tè per l'influenza e un liquore al sambuco». Si continua così fino a ottobre, l'elenco completo degli appuntamenti e maggiori informazioni sul sito web www.passeiertal.it.

In agenda
Erbe selvatiche regine in Alto Adige. «Ovi e radic» a Riva e «Festa dei ovi» in Valsugana

