



Enogastronomia Gli appuntamenti



Piaceri

**In centro**

Questo pomeriggio doppio evento: sia a Trento sia a Dro sfileranno carri e maschere

Prelibatezza quaresimale Campiglio celebra la lumaca

di **Francesca Negri**

Da leccornia delle mense patrizie a carne dei poveri, da consumarsi nei periodi di ristrettezze economiche o durante il periodo quaresimale. La lumaca è un patrimonio importante della cultura alimentare italiana. Le varietà sono diverse e tra queste una delle più rinomate è la chiocciola alpina, un particolare elicide che vive esclusivamente sui massicci calcarei del versante meridionale delle Alpi Marittime e in particolare nelle valli che gravitano attorno al piemontese Borgo S. Dalmazzo. Pregiatissima per la tenerezza della carne bianca, possiede elevate qualità chimico-bromatologiche: 15% di proteine, 0,80% di grassi e 1,90% di glucidi oltre a una discreta quantità di oligoelementi minerali, tra i quali ferro, rame, boro, calcio, magnesio e fosforo.

È quindi particolarmente indicata nelle diete bilanciate per il medio tenore proteico e per il basso contenuto in trigliceridi e colesterolo. Quanto alle caratteristiche gustative, il particolare sapore delle sue carni deriva direttamente dalle erbe aromatiche presenti nelle cenosi erbacee dei boschi e dei pascoli montani che costituiscono l'ambiente naturale di sviluppo.

Una prelibatezza che divide: la si ama o la si odia (se non se ne è addirittura intolleranti), e se rientrate nella categoria degli estimatori l'occasione giusta per gustare la chiocciola alpina sono due cene i programma a Madonna di Campiglio martedì al ristorante Il Convivio e mercoledì allo stellato Gallo Cesrone, taverna dell'hotel Bertelli (menù a tema a 55 euro a persona, abbinamento di vini piemontesi inclusi).

Oggi e domani le bollicine di TrentoDoc salgono sulle cime dolomitiche della Val di Fassa. Alcune fra le migliori enoteche e i più rinomati ristoranti della zona proporranno aperitivi spe-

ciali, menu particolari e interpretazioni culinarie studiate per esaltare le caratteristiche organolettiche delle bollicine di montagna TrentoDoc. Qualche esempio? TrentoDoc nei ristoranti stellati per una cucina ricercata, guidata da rinomati chef della val di Fassa; i menu del territorio con abbinamenti tipici e legati alla tradizione, TrentoDoc con la carne alla griglia o le ricette della mamma; per finire con TrentoDoc e pizza, un accostamento insolito, che sorprenderà gradevolmente anche i palati più raffinati. Il programma nel dettaglio su www.fassa.com.

Ricordiamo, infine, che oggi e domani, negli spazi di Trento Fiere, va in scena la nuova edizione de *La Casolarà*, tradizionale fiera dedicata alle migliori produzioni lattiero casearie provenienti da tutta Italia, soprattutto dalle Alpi e dal

Formaggi

Oggi e domani torna «La Casolarà», fiera dedicata alle migliori produzioni casearie

Trentino. Saranno circa una quarantina gli espositori che metteranno in mostra il frutto delle loro produzioni, dalle 10 alle 19. Un vero e proprio itinerario all'insegna del gusto, durante il quale si possono assaggiare e apprezzare le peculiarità di ogni prodotto, tra cui anche molti Presidi Slow Food. Non mancherà, *ça va sans dire*, la possibilità di acquistare e degustare eccellenze come Casolet, Puzzone di Moena Dop, Fontal di Cavalese, Affogato di Sabbionara, Provolone Dop, mozzarella di Bufala, burrata, Gorgonzola Dop, formaggio ubriaco e formaggio nel fieno, formaggio di Fossa, Bastardo del Grappa di vacca Burlina. Tutto ciò accompagnato da vini, mostarde, confetture, miele, pane di Altamura e focaccia di Recco. Sarà possibile, inoltre, assisterete anche ad alcune lavorazioni in diretta, dal burro alla mozzarella, e potrete assaggiare sfiziose proposte culinarie come il tortel di patate con il Casolet, i canederli con il Fontal serviti alla raclette, la Tosèla del Primiero, gnocchi di patate ripieni con formaggio «Sguinz», orzotto con pere e formaggio.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

**Ricorrenza**

La giornata internazionale della lingua madre è una celebrazione proclamata dall'Unesco nel 2007