



► 22 Agosto 2015

Enogastronomia Gli appuntamenti

# Piaceri



## Laboratori, feste, aperitivi La star è il Cuor di Fassa

di **Francesca Negri**

La montagna e tutte le sue antiche tradizioni racchiuse in un pezzo di formaggio. Il Cher de Fassa è questo e merita un morso almeno una volta nella vita, anche se forse non è per tutti visto il suo gusto molto saporito, con note di frutta fermentata, patate, lievito e stalla umida. Stagiona da due a otto mesi e attualmente il depositario della ricetta originale è il Caseificio Sociale di Campitello, rinominato «Mèlga de Fascia - Caseificio Sociale Val di Fassa».

Per assaggiare questa perla casearia, l'occasione giusta è la settimana gastronomica dedicata al Cher de Fascia — o Cuor di Fassa — tra menu dedicati, aperitivi in quota, visite guidate, degustazioni, laboratori per grandi e piccini e feste a tema, che prende il via domani fino al 30 agosto. Ad aprire le danze è l'ormai classico appuntamento con «A pè ta mont», tra antichi saperi e sapori per un suggestivo e divertente itinerario gastronomico nella conca di Fuciade a Passo San Pellegrino, in programma domani dalle 8.30 alle 16.30. Lungo il percorso, dove passano i carri trainati dai cavalli, gli antichi mestieri e il gusto della cultura ladina si farà apprezzare fra assaggi, degustazioni e laboratori e dimostrazioni sul Cher de Fascia: alle 11 «Io piccolo casaro», corso di caseificazione per bambini e «Vertical Cheese», una «scalata» di sapori tra i formaggi del Caseificio Sociale Val di Fassa. In chiusura, invece, la caseificazione in piazza a Canazei.

Nei giorni seguenti il calendario della kermesse, visionabile su [tastetrentino.it](http://tastetrentino.it), è ricco di appuntamenti: tra questi si segnala, mercoledì alle 17.30 alla Vaca Negra — Masch Aloch di Pozza di Fassa, il corso di mungitura per imparare tutti i segreti di un mestiere tutt'altro che facile. Si alletteranno con il biberon i vitellini e, per finire,

si farà merenda con i prodotti del maso (9 euro a persona; informazioni e prenotazioni al 392/6226345); sabato 29 agosto imperdibile la cena in programma all'Active Hotel Olympic di Vigo di Fassa dal titolo «Alpeggio nel piatto» (35 euro a persona, prenotazione obbligatoria allo 0462/764225); domenica 30 agosto, sempre all'Active Hotel Olympic alle 10.30 curiosa proposta composta da corso di yoga seguito da un picnic gourmet al Cher de Fascia, prodotti locali e verdure dell'orto.

Altra valle trentina, la val di Sole, altra festa dedicata a un «dinosaurio» come il Casolet, uno dei formaggi più antichi delle Alpi. Da oggi e fino al 6 settembre l'appuntamento è con la kermesse «Il Casolet nella cucina solandra»: visite guidate alle malghe, alle stalle e ai caseifici; degustazioni nei bar, ristoranti, agritur e osterie; approfondimenti e spettacoli enogastronomici; menu a base di Casolèt in molti dei ristoranti della val di Sole; mercati contadini, fiere e feste dell'agricoltura. Tutto su [valdisole.net](http://valdisole.net).

Curiosi di sapere come nasce uno Champagne, o meglio un Trentodoc, lo spumante made in Trentino prodotto secondo lo stesso metodo? Allora affrettatevi a prenotare un posto a Villa Warth (10 euro a persona, telefono 0461/990786), sede della cantina del campione di ciclismo Francesco Moser: tra i vigneti di Gardolo di Mezzo di Trento, giovedì 28 agosto alle 16 si terrà un interessante laboratorio che partirà con la visita alle operazioni di spremitura delle uve Chardonnay in cantina, per passare alla degustazione del mosto, del vino nuovo da vasca, delle bottiglie in punta per l'affinamento, fino al prodotto finito che Moser etichetta con il nome, o forse è meglio dire il numero, 51.151 (in omaggio al record dell'ora segnato da Moser a Città del Messico negli anni Ottanta).

**L'agenda**  
Val di Sole, tanti eventi dedicati al Casolet  
A Villa Warth si studia il Trentodoc