



► 23 Aprile 2016

Enogastronomia Gli appuntamenti

Piaceri



Pecore, mucche e asinelli Ecco le star del Primiero

di **Francesca Negri**

La Villnoesser Schaf (nome locale trentino Fiemmeso o Tingola), in incrocio tra la pecora bergamasca e la pecora Padovana (Padovaner Seidenschaf), ma anche la pecora di razza Lamoni, i cavalli Norici e Avelignesi per un giro in carrozza, gli asini per una bella passeggiata tra i prati e, ça va sans dire, le mucche. Saranno loro, ma non solo, i protagonisti dell'evento di questo fine settimana lungo - complice il ponte del 25 aprile - in Val Canali, nel cuore del Parco di Paneveggio - Pale di San Martino.

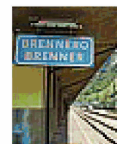
Si inizia domani alle 9.30 con la «Colazione itinerante», a base di prodotti della Strada dei formaggi delle Dolomiti proposti dai ristoratori della Val Canali nel giardino di Villa Welsperg, sul Sentiero Muse Fedae e in località Fedae. A partire dalle 10 e fino alle 12.30, da non perdere il laboratorio «Dalla pecora alla lana», una dimostrazione di tosatura a mano, filatura, cardatura, tessitura, realizzazione del feltro, tintura naturale e altre curiosità. Stesso orario, ma nel giardino di Villa Welsperg, per l'incontro dal tema «Le api e il miele», seguito (dalle 14.30 alle 16.30) da «Dalla vacca al latte», dimostrazioni di mungitura a mano e caseificazione della famosa Tosèla del Primiero, mentre alle 16.30 merenda con pane casereccio, burro, confetture di piccoli frutti di produzione locale e tisane, tutto sempre nel giardino di Villa Welsperg.

La kermesse prosegue anche il 25 aprile con la «Colazione in Villa Welsperg» a base di prodotti della Strada dei formaggi delle Dolomiti (alle 9.30), mentre nel giardino della casa fino alle 12 ci saranno dimostrazioni di tiro, trasporto legname e aratura tradizionale con il cavallo Norico. I ristoranti della zona, inoltre, offriranno menu ad hoc al prezzo fisso di 20 euro:

un'occasione unica per gustare genziane con crema all'ortica, involtini di bresaola e polpettine di tarassaco (Agriturismo Dalaip dei Pape - tel. 329-1915445); coniglio «in tecia», polenta ed erbe dei nostri prati e «pomi coti» con cannella e i primi fiori di primavera (Agriturismo Malga Canali - tel. 368 7413582); tortino di pasta brisé al Trentingrana con asparagi e speck croccante su fonduta di Fontal del Primiero, canederlo alle ortiche, maialino al timo selvatico su rōsti di patate e verdure di stagione (Chalet Piereni, 0439-62791); cestino di pasta fillo alle erbe e germogli con ravioli violette al cuore tenero di Fontal, medaglioni di cervo su cremosità di asparagi verdi, strudel scomposto (Ristorante Cant del Gal, 0439-62997).

Sempre domani, chi desidera una passeggiata golosa non può perdere «De mas en mas», itinerario enogastronomico tra boschi, vigneti e masi trentini. In totale si percorreranno 8 chilometri di passeggiata con 15 tappe tra le colline di Pedersano e Cesuino, dove degustare prelibatezze tipiche come «pasta de luganega, pam e sardele», «polenta, salziza, involtino e capusi» e «fortaie». I posti a disposizione sono 1.200 e per iscriversi basta contattare l'Azienda per il Turismo di Rovereto e Vallagarina allo 0464-430363.

Infine, da non perdere anche il Festival del latte e della lana, in programma da mercoledì a domenica primo maggio, dalle 10 alle 19 lungo le vie del centro di Levico Terme. Si tratta di un vero e proprio percorso che vuole far conoscere la vita delle nostre malghe, la tradizione contadina, la produzione di latte, formaggio e dei suoi derivati secondo i metodi più antichi. Protagonisti della festa saranno i contadini e i prodotti legati al mondo del latte, in primis il formaggio Vézzena (tutto il programma su www.visitlevicotermite.it).



Lettere

È dedicato al ritorno del confine del Brennero il nuovo numero della rivista «Uomo Città Territorio»



Merano

I fiori dei giardini di Castel Trauttmansdorff sono protagonisti degli scatti di Giorgio Magi