



Funes, si festeggia lo speck Ritorna «DiVin Ottobre»

di **Francesca Negri**

Risale al 1200 d.C. la prima testimonianza scritta sulla produzione di speck in Alto Adige. Una tradizione millenaria, per un prodotto tra i più famosi al mondo. La giusta proporzione di spezie (rosmarino, alloro e ginepro), il bassissimo contenuto di sale (massimo il 5% del prodotto finale) e la stagionatura (22 settimane la media), sono gli ingredienti magici di una delle produzioni simbolo del Sudtirolo. Ed è in suo onore che questo fine settimana a S. Maddalena in Val di Funes si tiene l'attesa «Festa dello Speck Alto Adige». Il taglio del nastro, anzi, il taglio della bafia di speck (rito che da sempre dà il via alla manifestazione) è in programma oggi alle 12 a Funes. A seguire, si terranno concerti, «Speck Cinema», mercato contadino e di artigianato tipico locale, degustazioni di speck e molto altro. Diverse le novità di questa edizione della kermesse: per la prima volta, ad esempio, saranno tenuti speciali workshop durante i quali i visitatori potranno ampliare le proprie conoscenze sulla produzione dello Speck Alto Adige, e al termine dei quali applicheranno nella pratica quanto appena appreso, cucinando e degustando ottimi canederli allo speck. Ma i visitatori potranno immergersi nel mondo dello speck anche virtualmente: allo Speck Cinema saranno infatti messi a disposizione degli speciali occhiali per realtà virtuale, per un'esperienza davvero da non perdere. Tutto il programma su www.festadellospeck.it.

Ci spostiamo a Vattaro, in Trentino, dove sempre oggi va in scena la «Festa della pera» negli spazi di Villa Bortolazzi e del parco comunale, che diventerà luogo di incontro, scoperta e divertimento: ci sarà la possibilità di passeggiare tra gli stand del mercato tipico, pranzare con un delizioso menu a base di pere, partire per una passeggiata naturalistica e culturale, ma anche l'opportunità di lasciarsi coinvolgere dall'esibizione di show cooking dedicati alla tradizione agro-alimentare della Vigolana, con uno special guest: Valerio Braschi, il giovane vincitore di MasterChef Italia 2017 (oggi alle 16). Gran finale dalle 18 a mezzanotte con la cena bavarese a base di pere intitolata «Oktoberfest».

Torniamo in Alto Adige per le «Giornate del Riesling», in programma come ogni anno a Naturno, dal 7 ottobre al 12 novembre. Il Riesling è uno dei vini bianchi più conosciuti e in suo onore l'evento proporrà degustazioni settimanali in raffinati ristoranti, mentre i coltivatori locali di Riesling, insieme ad alcune note cantine, apriranno le porte per far gustare i pregiati vini prodotti sulle colline sopra Naturno.

Infine, sempre la prossima settimana prenderà il via la XII edizione di «DiVin Ottobre», rassegna di iniziative organizzate da più di cinquanta soci

della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino nei weekend

del mese di ottobre. Quattordici gli appuntamenti in programma, da Trento alla Vallagarina, dalla Valsugana al Garda, dalle Giudicarie a Cembra, passando per la Piana Rotaliana. In programma, trekking, degustazioni guidate, laboratori, menu creativi e molto altro: si parte sabato 7 ottobre con ben tre appuntamenti: alla Cantina Mori Colli Zugna con «Autunno in cantina», a Grumes di Altavalle con «Storie d'autunno e di territorio», pomeriggio alla scoperta del Sentiero dei Vecchi Mestieri tra antichi e suggestivi opifici, e a Tenno con «Passato presente e futuro» full immersion nello scenario naturale della zona del Garda e delle sue eccellenze, con partenza da Canale di Tenno. Tutto il programma su www.tastetrentino.it.

In agenda

Vattaro celebra la pera con Valerio di Masterchef. In Alto Adige regna il Riesling