



► 02 Luglio 2016

Enogastronomia

Piaceri

Egna, weekend del gusto

Sotto i portici vino e storia

di **Francesca Negri**

Un passato da fiorente mercato medievale, un presente da principale centro culturale della Bassa Atesina che si distingue per la sua atmosfera urbana, i pittoreschi portici e le strade costeggiate da lunghe file di edifici in stile veneziano. Egna fa parte dei «Borghi più belli d'Italia», un'iniziativa che valorizza il grande patrimonio di storia, arte, cultura, ambiente e tradizioni del nostro Paese. È qui che oggi, a partire dalle 17, va in scena la nuova edizione di «Vinoportici», appuntamento dedicato ai vini di qualità dell'Alto Adige e del Trentino. Negli spazi dei portici, una cinquantina di blasonati produttori (tra cui Franz Haas, Gottardi, Haderburg, Cantina Tramin, Castelfeder, Manincor, Arunda Vivaldi, De Vescovi Ulzbach e Zeni) metteranno in degustazione le loro migliori etichette e quest'anno ci sarà anche una selezione di eccellenze del panorama nazionale del vino di qualità. Il biglietto d'ingresso darà anche diritto alla consumazione di un piatto creato da Josef Affenzeller e Serghei Sindila del ristorante Johnson & Dipoli di Egna (informazioni allo 0417 820323).

Il prossimo fine settimana, invece, sarà dedicato agli appassionati della cosiddetta arte bianca, grazie all'evento «Fassa Happy Milk», creato per festeggiare l'inizio dell'alpeggio, da gustare tra i pascoli di alta montagna ai piedi delle splendide Dolomiti di Fassa. Si comincia venerdì prossimo con il primo appuntamento di «Albeinmalga for Family» a Malga Sasso Piatto, in uno dei luoghi più panoramici della vallata, pensato per le famiglie con bambini, con notte in rifugio e un'intera giornata da trascorrere nei panni dei malgari, capitanati da Karl e dai suoi simpatici figli. Domenica 10 luglio, invece, si scende a valle nei dintorni del Caseificio val di Fassa (tra Pozza e Pera) per una serie di eventi da non perdere: caseificazioni live, laboratori per bambini, visite al museo del «Maghièr», aperitivo e pranzo a tema, con i prodotti e le ricette di Vaca Negra e un percorso gastronomico che ripercorre la strada fatta ogni mattina dal latte, dalla stalla dove viene munto al caseificio in cui viene trasformato in prelibati formaggi. Si parte alle 9 dal Caseificio val di Fassa per dirigersi all'azienda agricola Vaca Negra per fare una corroborante colazione

insieme a mucche e vitellini. Si proseguirà quindi alla volta del Molin de Pezol di Pera di Fassa dove a rigenerare corpo e spirito ci penserà Fiore con un assaggio dei suoi sciroppi a base di erbe biologiche di montagna. Si arriva infine al Caseificio val di Fassa giusto in tempo per assistere alla lavorazione live del formaggio fresco con tanto di paiolo e casaro (quota di partecipazione di 7 euro, prenotazioni allo 0462 609670). Sempre negli spazi del caseificio dalle 10 alle 15 sono previste una serie di attività per i bambini (gimkana sull'erba, la fattoria degli animali e

«TruccaMucca») mentre i più grandi, dalle 10 alle 13, potranno divertirsi con la «Stima della forma», cimentandosi a indovinare il peso di una forma di Cher de Fascia per vincere un gustoso cesto di formaggi e di prodotti locali. Alle 11.30 l'«Aperitivo del casaro» proporrà un brindisi con vini trentini e degustazione di formaggi, mentre alle 11.45 sarà il momento di in una lavorazione a cielo aperto che condurrà alla scoperta di tutti i segreti della bontà di questi prodotti caseari. A mezzogiorno «Pranzo Happy Milk» alla Mèlga de Fascia. In abbinamento latte, succo di mela, vini trentini, birra artigianale locale e la musica dei Majazzstic. Alle 14, laboratorio per i bambini che potranno cimentarsi nella realizzazione del loro formaggio.

Fassa Happy Milk

È il latte con i formaggi il protagonista nelle Dolomiti di Fassa Famiglie in alpeggio



Animato

Un cortile tra i più antichi di Ala durante una delle scorse edizioni della rassegna dedicata al Settecento