



► 13 ottobre 2018

Enogastronomia Gli appuntamenti

Piaceri



Cembra e val di Non, le nuove tappe dei sapori

di **Francesca Negri**

Nove soste golose, per scoprire Cembra e i suoi sapori: è questa la proposta di «Caneve aperte», in programma oggi dalle 16 grazie all'organizzazione dell'associazione Cembrani DOC con il supporto della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. L'appuntamento è alla Chiesa di Santa Maria Assunta, dalle 16 in poi, dove si riceverà il calice e il dettaglio del percorso che si snoderà tra gli avvolti e le cantine del paese dove degustare la produzione vinicola cembrana, accompagnata da ricette tipiche, salumi e formaggi.

Lungo il percorso vari momenti musicali e la possibilità, per chi lo volesse, di visitare la Chiesa di San Pietro, gioiello del XV secolo. La quota di partecipazione è di 45 euro a persona ed è prevista anche la formula analcolica a 25 euro. Dalla val di Cembra spostiamoci in val di Non, precisamente a Cles, per la nuova edizione di «Pomaria», la celebre manifestazione dedicata alla raccolta delle mele e alle eccellenze gastronomiche del Trentino.

tortelli da patate, orzotto, carni in umido e arrostite, polente, panini speciali, frittelle di mele saranno solo alcune delle delizie da assaporare tra le vie di Cles. Lunedì 15 e martedì 16 ottobre arriva «Autochtona», il forum nazionale dei vini autoctoni in programma a Fiera Bolzano che porta in scena oltre 100 produttori e le loro 300 etichette da tutta Italia. Mercoledì 17 l'evento prosegue, sempre negli spazi fieristici, con «Vinea Tirolensis» (www.fws.it), vetrina dedicata ai vini prodotti dai vignaioli indipendenti altoatesini, con i 350 vini di una settantina tra le migliori realtà dell'Alto Adige, dalla Val Venosta alla Val d'Isarco, dal Burgraviato alla Bassa Atesina.

Grande attesa, infine, per la giornata conclusiva della kermesse: il 18 ottobre debutterà

infatti la «Lagrein Experience», appuntamento dedicato alla valorizzazione del vitigno più antico (risale al 1318) fra quelli storicamente documentati e tuttora coltivati in Alto Adige, nelle sue due declinazioni: Lagrein Dunkel (rosso), anche nella versione Riserva, e Kretzer (rosato). Momenti formativi e di degustazione, show cooking e altre iniziative volte a raccontare non solo il vino,

Il forum dei vini

Dal 16 ottobre in fiera arriva «Autochtona», con 100 produttori e ben 300 etichette



► 13 ottobre 2018

Tanti gli eventi fra oggi e domani, tra cui i percorsi sensoriali in cuffia, organizzati dal collettivo specializzato in esperienze immersive «Miscele d'aria Factory»: sarà possibile esplorare il centro di Cles, alla scoperta di quartieri storici come il Doss di Pez e della splendida terrazza panoramica dove ammirare tutti i meleti della val di Non, avendo in sottofondo musiche registrate dal vivo, racconti, suoni e suggestioni.

Non mancheranno visite ai frutteti, show-cooking, il trekking urbano dedicato al mondo delle filande e della bachicoltura, e le mostre. Gli chef della zona si daranno da fare nelle aree della ristorazione e al cibo di strada: canederli,

ma l'intero territorio che ospita la coltivazione del Lagrein, animeranno una giornata intensa.

Infine, una segnalazione: presentato lunedì, in occasione della Milano Wine Week, Auritea, il Cabernet Franc in purezza di Podernovo, produzione toscana delle trentine Tenute Lunelli frutto della collaborazione con il noto enologo Luca D'Attoma. Il nome Auritea ha origine lontane e rimanda ad Arca Aurita, la conchiglia fossile presente da milioni di anni nei terreni della Tenuta, che dona a questo vino una suadente mineralità. La prima annata nasce nel 2015 ed è prodotta in sole 4mila bottiglie.

© RIPRODUZIONE RISERVATA



Pomaria

A Cles, inizia il weekend dedicato alla raccolta delle mele e alle ricette che ne esaltano il sapore

