

Enogastronomia Gli appuntamenti

Piaceri



Formaggio che passione Trento, torna la Casolara

di **Francesca Negri**

Nell'Ottocento era la più importante e grande fiera di primavera della regione, capace di attirare anche molti forestieri. La Casolara, antico appuntamento che affonda le sue origini nel XII secolo, ormai da anni è riproposto negli spazi di TrentoFiere, in via Briamasco. Quest'anno la veste della kermesse è rinnovata e si svolgerà oggi e domani per la sua XVIII edizione. Un appuntamento imperdibile per gli amanti del formaggio con numerose attività, laboratori, menu a tema e degustazioni guidate. La tradizionale fiera dedicata alle migliori produzioni di formaggio e prodotti lattiero caseari vede protagonisti una quarantina di espositori provenienti da tutta Italia, oltre che dal Trentino, pronti a presentare i loro migliori prodotti lattiero caseari dalle 10 alle 19; durante tutta la giornata si alterneranno interessanti iniziative.

Oggi e domani dalle 10 alle 12 «Seminarte - dai semi un'esplosione di idee e di colori», laboratori creativi con i semi come protagonisti, seguiti «Vieni a conoscere la mucca e il latte» (dalle 12 alle 13). Dalle 14 alle 16 interessante l'appuntamento con «La magia della lana» per imparare a lavorare il feltro oppure quello dedicato alla realizzazione di biscotti fatti con la farina di mais. A lato della manifestazione, alcuni ristoranti proporranno interessanti menu ad hoc: all'Osteria Ca' dei Giosi a Covalo di Trento si gusterà un menu di otto portate omaggio alla tradizione, tra canederli, «formai rosti», crauti, wuerstel e tiramisù; al Lusernarhof di Luserna gnocchi di ricotta, tortel de patate con Casolet fuso, Vezzena e luganega; a Maso Villa Piccola di Faedo inno alla polenta (con formaggio, funghi e salsicce); al ristorante Miravalle di Imer si andrà invece di

Raclette. A Palazzo Roccabruna, infine, oggi e domani dalle 17 alle 22 si potrà degustare una vasta selezione di formaggi d'alpeggio abbinata alla migliore produzione enologica del Trentino.

In Piazza Fiera a Trento, invece, fino a domani c'è «Sapori di primavera»: una trentina di stand di prodotti enogastronomici provenienti da tutta la Penisola proporranno, dalle 9 alle 20, chicche e leccornie. Tra le specialità presenti ci sono le delizie piemontesi come il raro Castelmagno, il Gorgonzola di Novara, i cioccolatini cuneesi, il pesto e la focaccia della Liguria, i tortellini e l'aceto balsamico dell'Emilia Romagna, i salumi di cinghiale, il lardo di Colonnata e l'olio extravergine d'oliva, i prodotti dell'Umbria, le mortadelle e la caratteristica porchetta di Ariccia (Lazio).

Infine, inizia lunedì e finisce il 13 marzo la «Settimana della birra artigianale», che si svolgerà in tutta Italia e che anche in Trentino ha trovato adesione con una serie di proposte decisamente interessanti grazie alla Strada del vino e dei sapori. Sabato 12 marzo dalle

16.30 alle 18 negli spazi del Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina, da non perdere l'incontro «Birre: viaggio con il luppolo dal Trentino all'Europa» a cura di Lorenzo Girardi, che partirà dalla spiegazione della composizione chimico-fisica della birra, con una parte di approfondimento sulle modalità di approcciarsi a nuove birre e di identificarne i macroelementi caratteristici, per arrivare poi a fornire le indicazioni basilari sull'approccio alla degustazione delle birre (scelta del bicchiere, temperature, scelta dell'ambiente e della luce, tempi e modalità di conservazione). La degustazione prevede l'assaggio di due birre artigianali trentine e due da fuori regione. Info sulla settimana della birra su www.tastetrentino.it.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

In agenda

Lunedì comincia la Settimana della birra: tanti gli eventi fra lezioni e assaggi