



MENU

LA CUCINA ITALIANA

TUTTE LE RICETTE + Crea la tua cucina!

EXPO 2015 (18) PANINI (12) PESCE (29) SAGRE (13) VEGETARIANO (58) CERCA NELLE RICETTE

News
In Trentino è l'ora dei Castelli diVini
di La Cucina Italiana

VEDI TUTTE

STORIE



STORIE

Un sentimento a sud: le Macàre
di Angela e Micaela Santoro

ARTICOLO

SHARE



NEWS

In Trentino è l'ora dei Castelli diVini
di La Cucina Italiana

ARTICOLO

SHARE



NEWS

Festival dello Stoccafisso, il piatto
simbolo di Ancona sfilata ...
di La Cucina Italiana

ARTICOLO

SHARE



[Home](#) | [News](#) | [Eventi](#)

In Trentino è l'ora dei Castelli diVini

27/06/2015 *La Cucina Italiana*

SHARE



Vino, puzzone di Moena e lucanica trentina saranno i protagonisti della manifestazione estiva che accenderà le serate nelle fortezze di Calliano, Arco e Pergine Valsugana. Perché il cibo, da queste parti, è cultura

Quando i vini incontrano i prodotti tipici, i castelli e i panorami del Trentino, nascono quelle iniziative in grado di animare le serate, in grado di esaltare lo stretto legame che c'è tra **cibo e cultura**. È il caso, ad esempio, di **Castelli diVini**, la manifestazione che prenderà il via il prossimo **3 luglio** sulla **Strada del vino e dei sapori del Trentino**. Il primo appuntamento si svolgerà a **Castel Pietra a Calliano**, e si ripeterà il **7 agosto** presso il **Castello di Arco** e venerdì **4 settembre al Castello di Pergine Valsugana**. Ad ogni appuntamento, a partire dalle 18 e fino alle 21, si potrà respirare dunque un'atmosfera di altri tempi, protetti da antiche mura custodi di secoli di storia e degustando una proposta gastronomica di assoluta eccellenza, studiata dai produttori enogastronomici trentini per i palati più raffinati. Il tutto con il sottofondo musicale del Nuovo Ensemble di Trento guidato dal Maestro Lorenzo Bertoldi che, attraverso le suggestive note di violini e violoncelli, proporrà un omaggio ai grandi artisti del passato.



NEWS
Tutto quello che mangiano nelle serie tv



NEWS

Che profumo quel formaggio

Ma quali saranno le specialità del territorio che si potranno degustare? Tra i protagonisti ci sarà, innanzitutto, il **puzzone di Moena Dop**, il caratteristico formaggio riconoscibile dalla **crosta umida** e ricoperta da una **patina untuosa**, che gli dà il caratteristico odore forte e il sapore inconfondibile. Si ottiene da latte crudo e viene stagionato per un periodo minimo di 90 giorni, ma si può arrivare fino a un massimo di 10 mesi. Il puzzone di Moena viene prodotto in **Val di Fiemme** e in **Val di Fassa**, tra malghe e gli alpeggi compresi tra mille e duemila metri d'altitudine. La produzione del puzzone avviene esclusivamente nel Caseificio di Predazzo e Moena, che controlla l'osservanza di particolari e rigide norme di produzione: in particolare, nell'alimentazione delle mucche, sono vietati completamente gli insilati (foraggi conservati in silos per aumentarne la durata nel tempo), si deve ricorrere solo a mangimi di prima qualità ed è vietato l'uso di qualsiasi additivo.

Fresca o stagionata?

Altra sicura protagonista, la **lucanica (o luganega) trentina**, insaccato a base di carne di suino e lardo e poi consumato fresco o stagionato. Nel territorio trentino è presente in **moltissime varietà**: più ci si avvicina all'Alto Adige e maggiore è l'influsso della tradizione dell'**affumicatura**, mentre nella zona a sud di Trento le lucaniche raramente sono affumicate. Sulla semplice base comune **ogni vallata trentina** ha poi elaborato la sua variante: in alcune zone si aggiungevano alle carni di suino quelle bovine, ovine e caprine; in altre zone venivano aggiunte carni di selvaggina. Attualmente sussistono differenze anche nelle modalità di stagionatura, che può durare dai 40 giorni ai tre mesi; in alcune vallate si aggiungono anche chiodi di garofano e cannella. La lucanica, fresca, è ottima con i **canederli**, ma anche nel **tonco di pontesel** (una sorta di spezzatino trentino) e nello **smacafam**, torta salata trentina. Altrimenti si può sempre cucinare la lucanica **alla griglia** e servirla assieme alla **polenta**, magari abbinata a un buon bicchiere di **teroldego**. Stagionata, invece, la lucanica è un ottimo antipasto o spuntino. Nei Castelli di Vini si potranno gustare anche il **pane artigianale**, le **mele trentine** e le **confetture** locali: tra i bianchi spiccano il **müller thurgau**, il **nosiola** e il **traminer** aromatico, tra i rossi oltre al **teroldego** c'è l'inconfondibile **marzemino**.

TOPICS: ANTIPASTO, APERITIVO, EVENTI, FESTA, SALUMI

NEWS
Metti un mondo nel congelatore



NEWS
Festival dello Stoccafisso, il piatto simbolo di Ancona sfila sul Viale dei Sapori

NEWS
Tutto quello che mangiano nelle serie tv



NEWS
Metti un mondo nel congelatore

