

67

Tradizioni

Settembre, è festa

Non solo vendemmia: tanti eventi in agenda

Il mese in corso e i prossimi porteranno in dono diverse iniziative legate alla raccolta dell'uva. Ma ci saranno festival legati anche alla polenta, alle castagne e alla ciuiga. E le demontegade

Trento, weekend a tutto gusto

Il capoluogo non resta certo a guardare. Il mese di settembre sarà particolarmente goloso per la città di Trento, che nei prossimi week end offrirà parecchie specialità gastronomiche. Il fine settimana del **13, 14 e 15 settembre** sarà dedicato ai **piatti della tradizione** con l'Ordine delle Confraternite trentine che inizieranno venerdì 13 alle ore 18 con un corteo in costume, da piazza Duomo e percorrendo piazza Pasi, via Oriola, via del Simonino arriverà in Piazza Cesare Battisti, dove saranno aperti gli stand gastronomici con stoffiss (stocafisso), tonco del pontesel, polenta de patate e sguazet. Sabato la giornata sarà aperta con l'aperitivo delle ore 11 e le ricette delle Confraternite, raccontate dal Gran Maestro Andrea Bassetti. In piazza si potrà pranzare (sabato e domenica) e cenare (sabato) allietati dalle note di Alberto Fajit "el rosso de Folgaria" ed il gruppo Trento Folk Ensemble.

Il fine settimana seguente - quello del 20, 21 e 22 settembre - sempre in piazza Cesare Battisti l'associazione delle **Macellerie di montagna** proporrà il **Gusto dell'innovazione**. In piazza

Settembre fa rima con tradizione. E feste di popolo. Con l'uva e i tanti prodotti autunnali le occasioni per stare insieme non mancheranno di certo, soprattutto nei fine settimana.

La vendemmia.

L'autunno, in particolare, è un momento privilegiato per vivere la vendemmia, grazie a **DiVin Ottobre**, ricco calendario di appuntamenti promosso dalla "Strada del vino e dei sapori" per scoprire i paesaggi più suggestivi attraverso un viaggio di gusto: tra laboratori gastronomici, trekking nei vigneti, bicicletate nei boschi, degustazioni in cantina ed eventi che abbinano arte, vino e sapori. Il tutto nell'atmosfera speciale dominata dai caldi colori autunnali che rendono magico il Trentino in questo periodo dell'anno.

www.tastetrentino.it

Un gustoso "antipasto" si è avuto nei giorni scorsi con il Settembre Rotariano a Mezzocorona e Uva e dintorni a Sabbionara d'Avio, che proprio oggi celebra il "Palio Nazionale delle Botti". Il simbolo enologico della Vallagarina è il "gentile" Marzemino al quale nel mese di

ottobre sono dedicate diverse iniziative. Si parte con A tutto Marzemino, dal 3 al 13 ottobre, con un calendario di eventi in tutto il Trentino. In programma, lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, degustazioni al buio, trekking nei vigneti, visite in cantina, cene con i produttori e molti altri appuntamenti. Sempre in Vallagarina, a Isera dal 11 al 13 ottobre, ci sarà "La vigna eccellente. Ed è subito Isera" e dal 12 al 14 ottobre a Besenello Autunno Divino.

Le produzioni eccellenti.

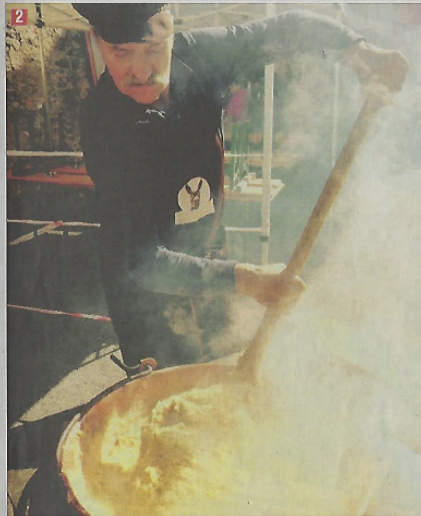
Dal 5 al 6 ottobre a Storo si svolge la rassegna **"festival della Polenta"**, con tante attività per celebrare un alimento antico della gastronomia rurale, nonché il piatto principe della Valle del Chiese, non a caso spesso indicato come "l'oro di Storo".

In programma, oltre ad una sfida "all'ultima trisa" tra i polenterai della valle, anche uno cooking show live dove la polenta viene cucinata in otto varianti, lungo un itinerario del gusto che tocca le principali piazze del centro storico cittadino.

venerdì a cena, sabato per l'intera giornata e poi domenica a pranzo si potranno trovare tapas di carne da gustare sia tutte insieme, in una proposta ricca e variegata, oppure singolarmente come simpatici e saporiti aperitivi da accompagnare alle birre artigianali. Non mancheranno i momenti musicali. E non è finita qui. Da **giovedì 26 a domenica 29 settembre** l'associazione Panificatori della provincia di Trento e la Camera di Commercio di Trento promuovono **Profumo di pane trentino**. I pubblici esercizi e i ristoranti della città di Trento che aderiscono all'iniziativa presenteranno menu, piatti, appetizer e finger food con il pane fresco trentino abbinato ai vini ed ai prodotti locali. Un'occasione per degustare abbinamenti inusuali e sperimentare nuovi sapori. Durante l'evento ci saranno laboratori rivolti alle scuole ed agli appassionati, incontri e conferenze, degustazioni ed una cena a tema "A tavola con il profumo di pane trentino".



1) La Vigna Eccellente, a Isere dall'11 al 13 ottobre; 2) il Festival della polenta, a Storo il 5 e 6 ottobre; 3) I marroni di Castione (26-27 ottobre); 4) La Sagra della O'uga (1-3 novembre)



Dal 12 al 13 ottobre la Val di Non celebra il frutto simbolo che ha contribuito a darle notorietà, la mela. L'occasione è **Pomaria**, la festa della mela della Val di Non in programma a Livo di Rumo. Un evento che nel nome richiama l'antica dea Pomona, protettrice dei frutteti. Due giorni all'insegna del dolce e succoso frutto, nel corso dei quali sarà possibile raccogliere le mele direttamente dall'albero, imparare a cucinare lo strudel, conoscere e assaggiare le diverse varietà di mele, in primis le Dop Golden e Red Delicious e Renetta. Non mancheranno degustazioni, laboratori didattici e rappresentazioni di antichi mestieri, stand enogastronomici dei produttori associati alla Strada della Mela, ma anche passeggiate ed escursioni guidate nei frutteti.

Le castagne.

Inconfondibile il profumo e il sapore delle deliziose "caldaroste" messe a cuocere sulla fiamma viva delle braci.

L'autunno è la stagione giusta per gustarle, e in Trentino

con gli stand dei produttori e quelli degli artigiani, oltre a musica, folklore e bontà con i menù a tema a cura dei ristoranti locali.

Alto Garda.

Dal 1 al 3 novembre l'evento Garda con gusto a Riva del Garda propone tre giorni dedicati ai sapori e ai colori dell'enogastronomia locale, da gustare e acquistare. Un unico evento per racchiudere il meglio della produzione altogardesana e trentina: dalla carne salada, protagonista di questo appuntamento, all'olio extra vergine d'oliva del Garda Trentino. I produttori proporranno antiche ricette, rivisitazioni e sperimentazioni. E ancora: laboratori tematici, showcooking per animare questa

"gustosa" rassegna.

Le desmontegade.

Una tradizione antica che si è trasformata in allegra festa popolare saluta l'estate in quota: si



A Castione i marroni grandi protagonisti a fine ottobre

chiama desmontegada o desmalgada, e i



sono diverse le feste dedicate alla castagna.

A **Castione di Brentonico**, nel Parco naturale del Monte Baldo, il 26 e 27 ottobre si festeggiano i Marroni di Castione, dell'altopiano di Brentonico dal sapore inconfondibile; una ghiotta occasione per assaporare i marroni, assaggiare piatti tipici trentini, dolci, birra e liquori a base di castagne. Nelle due giornate di festa si potrà anche partecipare, inoltre, ad una delle escursioni guidate ai secolari castagni attorno al paese per conoscere i segreti della coltivazione dei preziosi frutti autunnali.

Dall'altopiano di Brentonico si passa alla Valsugana, e precisamente a **Roncegno Terme**, dove la tradizione della coltivazione delle castagne ha origini molto antiche: qui l'appuntamento con i

protagonisti sono mucche, vitelli, asini, pecore e capre che, dopo aver passato tre o anche quattro mesi sugli alpeggi di montagna, fanno ritorno a valle. Una rievocazione della vita rurale tradizionale che culmina con la sfilata di mucche e capre decorate da fiori e rami di abete. Al collo vengono appesi i campanacci più grossi e rumorosi, impreziositi da decorazioni che sono vere e proprie opere d'arte. Ma anche cavalli che trainano carri carichi di tutto ciò che era necessario in malga e i pastori, con i loro figli, vestiti con gli abiti tradizionali più belli, conducono con orgoglio capre e vacche attraverso i paesi.

Per l'intero mese di settembre e fino alla prima settimana di ottobre gli appuntamenti sono numerosi, nove in totale tra le valli di **Fiemme, Fassa**, la valle del **Chiese**, il **Primerio**, la valle



festeggiamenti è per l'ultimo weekend di ottobre, dal 26 al 27.

Festa, infine, anche in val di Cembra con la "Castagnada Biana", che si svolgerà ad Albiano dal 25 al 27 ottobre. La manifestazione sarà l'occasione per rivivere i tempi in cui le donne di Albiano intrecciavano lunghe ghirlande, infilzando le castagne con l'ausilio di una cordicella, per portarle e venderle a Trento.

La Ciuiga.

Dalla castagna si passa alla Ciuiga del Banale, il salume della tradizione trentina già presidio Slow Food, risalente alla seconda metà dell'Ottocento e ancora oggi prodotto tipicamente in quest'area, con carne suina scelta e le tradizionali rape bianche del Trentino. A San Lorenzo in Banale, paese iscritto tra i più Borghi più Belli d'Italia, dall'1 al 3 novembre per un intero fine settimana la Sagra della Ciuiga animerà vólt, cantine e solai del paese,

Rendena, la val di Sole e l'altipiano di Brentonico.

In ognuna di queste occasioni si scopriranno tradizioni e specialità del territorio, oltre ad avere la possibilità di gustare i formaggi ed i prodotti caseari di ogni valle.

Una menzione a sé stante merita il Festival Della Transumanza, previsto nei giorni del 14 e 15 settembre sull'Altopiano del Tesino, a Pieve Tesino. Per celebrare il rito della transumanza ed il trasferimento dei greggi "dal Lagorai al Mare", tanti saranno gli appuntamenti, con un ricco programma di attività tra laboratori, mostre, trekking e rassegne gastronomiche, per scoprire il mondo degli alpeggi e conoscere vita errante dei pastori.

Insomma, tanti appuntamenti da mettere in agenda, per un Autunno molto attivo e "saporito". E così il ricordo dell'estate diventa un po' più dolce, senza lasciarci travolgere dalla nostalgia.