

Alchimie del gusto, scommessa vinta

*Tantissima gente in via Maier
Si pensa già all'edizione del 2023*

LUIGI OSS PAPOT

PERGINE VALSUGANA - «Una scommessa nuovamente vinta per tornare a vivere e far vivere la storica via Maier»: così la vice-sindaco di Pergine, Daniela Casagrande, parla dell'evento "Le alchimie del gusto", svoltosi lo scorso fine settimana nel centro storico della città, per scoprire tutti i segreti del pane e dell'arte bianca, ma anche per approfondire le specialità locali grazie alla partecipazione di diversi espositori dell'Alta Valsugana.

Diverse migliaia di persone, residenti, perghinesi e anche turisti, fra sabato e domenica hanno affollato una delle più belle contrade del centro storico cittadino che per la durata dell'evento è tornata a vivere e respirare quegli antichi profumi di tradizione.

«Dopo il pieno successo della prima edizione dell'anno scorso - prosegue Casagrande - quest'anno via Maier si riconferma una via che merita di tornare a vivere ed essere vissuta dai perghinesi, oltre che una quinta scenica invidiabile per il centro storico. Da palazzo Gentili Crivelli, che ai suoi portici che hanno accolto le cene di queste sere, a tutti gli eventi che pian piano tornano in via Maier, come amministrazione comunale intendiamo puntare ancora in futuro sulla contrada perché merita di essere cornice di eventi di pregio, come accaduto lo scorso fine settimana. Anche i residenti, con limitati disagi, hanno ben accolto la manifestazione». Molti abitanti infatti si sono mostrati entusiasti di vedere via



Maier di nuovo viva e affollata, lanciando anche ipotesi per svolgervi il mercatino di Natale e vederla un giorno, magari, senz'auto: un'ipotesi che, ora, non sembra poi così lontana, grazie al bando sul centro storico del Piano Nazionale di Ripresa e Resilienza che farà arrivare a Pergine 5 milioni di euro proprio con l'obiettivo di dare nuovo respiro al centro città.

«Molto probabilmente riproporremo questa manifestazione anche l'anno prossimo - conclude Casagrande - visto l'ottimo riscontro che abbiamo avuto anche da parte di tutti i protagonisti interessati nell'organizzazione. L'unione ha fatto la forza ed in questo caso è più che mai vero. Momenti clou dell'evento sono stati gli aperitivi di benvenuto a palazzo Hippoliti con la partecipazione de La strada del vino e dei sapori del Trentino, e le cene di sabato e domenica, servite sotto i portici di palazzo

Gentili Crivelli, per un centinaio di persone (entrambi gli appuntamenti da tutto esaurito con 140 commensali); uno splendido colpo d'occhio, ma anche due prelibate cene, servite dagli studenti dell'istituto alberghiero di Rovereto e preparate dai ristoratori perghinesi dei ristoranti Al Cavalletto, Al Moro, La Rotonda e Antiche Contrade.

La storica via nel centro storico della città si è popolata di casette che hanno ospitato produttori locali pronti a far degustare le loro specialità, con le giornate allietate da dimostrazioni e laboratori alla scoperta di particolarità tutte trentine, grazie all'intervento dell'associazione panificatori del Trentino e Slow Food: una sorta di ritorno al passato di via del commercio al dettaglio, della produzione "a mano", di suoni e profumi che escono da finestre e portici, che fino a non molti decenni fa era asse portante della città.



Tutto esaurito e un grande apprezzamento per le cene di sabato e domenica sotto gli eleganti portici di palazzo Gentili Crivelli (ben 140 commensali alla volta): i piatti sono stati serviti dagli studenti dell'istituto alberghiero di Rovereto e preparati dai ristoratori perghinesi

