

"Alchimie del gusto" a Pergine Valsugana

Percorsi enogastronomici ed arte bianca con laboratori a Pergine Valsugana da domani al 21 agosto



Percorsi del gusto e arte bianca

Enogastronomia • Esperienze • Laboratori • Cene

@lealchimiedelgustopergine

Il centro storico di Pergine sarà il protagonista di questo fine settimana, quando si terranno varie esperienze e laboratori. Si parte domani sabato 20 agosto, alle 9.30 in Piazza S. Elisabetta con 'Mani in pasta', laboratorio didattico rivolto ai bambini che scopriranno lo strudel trentino. L'attività è a cura dell'associazione Panificatori della provincia di Trento, scuola di Arte Bianca e Pasticceria di Rovereto e del mastro panificatore Eliseo Bertini.

A seguire, dalle 11.00 alle 15.00 presso Palazzo Hippoliti il 'Benvenuto di Gusto' a cura della Strada del vino e dei Sapori del Trentino, Apt Valsugana Lagorai e associazione Panificatori della Provincia di Trento, in un'occasione speciale per scoprire il Palazzo Hippoliti in cui si incontreranno vini e sapori della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino in compagnia dei produttori, gustando un percorso ideale che da Trento conduce in Valsugana.

Stand all'insegna dei sapori autentici della tradizione trentina, da assaporare in un viaggio emozionante che tocca tutti i gusti, lungo via Maier e il centro storico a Pergine. Le tipiche casette in legno accoglieranno una selezione di piccoli produttori aderenti a Slow Food Valsugana Lagorai, a Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e Associazione Birrai Trentini.

Tra le tante proposte del sabato perginese, "C'era una volta: Le colazioni della tradizione" dalle 11.00 alle 11.50 in Piazza Santa Elisabetta, un tuffo nel passato con i sapori di una volta, le colazioni a base di pane fresco, latte, burro, yogurt, confetture, succo di mela e tanti altri prodotti a Marchio Qualità Trentino con prenotazione obbligatoria che verrà riproposta anche la domenica.

Dal pomeriggio, laboratori con degustazione a cura di Luigi Montibeller con "taglio del formaggio Trentino" presso Palazzo Hippoliti con la presentazione dei formaggi della Malga Montagna Granda e "Gin e Tonic, il matrimonio perfetto" alle 17.30 a cura di Leonardo Veronesi, bartender rivano con riconoscimenti a livello nazionale che presenterà il grande classico con l'utilizzo di prodotti locali.

Per i più piccoli da sabato pomeriggio alle ore 16:00 e riproposto la domenica, "Magia da asporto", uno spettacolo itinerante e stand in magia con il Magico Camillo e il Mago Frustuk.

Tra i numerosi appuntamenti di domenica troviamo anche "l'essenza del sapore", assaggi di gusto tra storia e olio EVO con crostino sfizioso, orzotto dell'orto, bocconcino di carne salada in abbinamento a quattro oli diversi e calice di vino dalle 16.30 presso Palazzo Hippoliti con prenotazione obbligatoria.

Gli appuntamenti sono sia ad ingresso libero che a pagamento con obbligo di prenotazione dal sito Visitvalsugana.it. o in loco presso l'Info Point in Piazza Serra n.10. dal lunedì al venerdì dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 17.00 alle 19.00.

