

Una domenica in campagna

Fino al 28 ottobre prosegue, con mille appuntamenti, la Mostra Mercato della Val di Gresta: agricoltura, artigianato, arte e buona tavola. E spazio ai bambini!

Inaugurata il 22 settembre, la 37^a edizione della Mostra mercato della Val di Gresta prosegue fino al 28 ottobre e offre molte occasioni per conoscere l'ortofrutticoltura e l'artigianato. Oltre alle aziende agricole partecipano infatti all'evento anche le aziende artigiane che si occupano della trasformazione dei raccolti e altri artigiani che fanno parte della storia di questi luoghi. Ecco i principali appuntamenti.

Tutte le domeniche di ottobre, alle 10, è possibile visitare il Consorzio Ortofrutticolo Val di Gresta (prenotare allo 0464 802922), mentre alle 15 c'è lo sfizioso appuntamento con "Itinerari gustosi in Val di Gresta": nei vòlti del centro storico di Ronzo Chienis si gustano i piatti grestani abbinati ai vini della Cantina Mori Colli Zugna. Inoltre, tutti i giorni di ottobre nei ristoranti della Val di Gresta viene servito un menu degustazione a tema.

Sabato 6 e domenica 7 ottobre nel centro storico di Mori c'è invece la manifestazione storico-gastronomica "Ganzega d'Autunno".

Domenica 14 ottobre è in programma un tè danzante: musica, balli e dolci preparati con le verdure grestane.



Ma degustare può servire anche per riflettere su grandi temi, come nel caso di **giovedì 25 ottobre** con "I prodotti della Val di Gresta incontrano il Sud del mondo. Racconto di produttori di riso e spezie", con l'intervento dei produttori dalla Navdania (India) e Podie (Sri Lanka) e le degustazioni proposte da Mandacarù. Sempre in tema di solidarietà, **domenica 28 ottobre** c'è la cena "Sapori locali, sapori solidali", dove le verdure della Val di Gresta incontrano i prodotti del commercio equo e solidale della Cooperativa Mandacarù (prenotazione: ristorante Martinelli 0464 802908).

Infine **domenica 28 ottobre**, dalle ore 15.00 in poi, ecco la festosa chiusura della Mostra Mercato con **castagne e vin brulé**.

Artigiani e artisti. Quella del calzolaio, il "calier", è una figura che sta scomparendo: la racconta l'esposizione "Le scarpe del "calier" Marcello Tomasini". E il viaggio a ritroso prosegue anche con la raccolta personale di Luigi Mazzucchi, che nella sua collezione conserva oggetti della vita contadina e familiare del passato: tutti in mostra a "Na volta i useva".

Domenica 7 ottobre ecco "Il lavoro del Boscaiolo", una dimostrazione di taglio e lavorazione del legno; poi un incontro tra passato e futuro: i vestiti di altri tempi impreziositi da acconciature futuriste, grazie all'iniziativa delle aziende artigiane locali. Nella stessa giornata "I miei balli plastici", uno spettacolo di danza contemporanea liberamente ispirato a un quadro di Depero.

I segreti dei cartoni animati. Come si fa un cartone animato? Come si costruisce la storia? E come si scelgono i personaggi? L'appuntamento per scoprire tutti i segreti dei cartoni animati e realizzarne uno vero è per **domenica 21 ottobre**. I bambini dai 6 ai 12 anni potranno creare i loro personaggi ispirati alle verdure dell'orto biologico del Trentino, scegliere la trama della storia e preparare la sceneggiatura. Per **domenica 23** bambini e bambine dai 5 anni in poi sono invitati ai **laboratori artistici** con Traudi Deconcini e Olimpio Cari.

Ma ci sarà anche lo **spettacolo di burattini**, a cura della Rete del Turismo di Villaggio-Club delle Strie di Nogaredo, **domenica 7 ottobre**, oppure "**Il bosco**", giochi e indovinelli per scoprire i segreti del bosco adatti a bambini dai 5 ai 13 anni, a cura degli amici di Terragnolo della Rete Turismo di Villaggio, in programma **domenica 14 ottobre**. (C.G.)

Per informazioni e prenotazioni:

Comitato Mostra Mercato Val di Gresta
Tel. 0464 802915
mail@valdigresta.info
www.mostramercato.org
www.valdigresta.info

Rosso Riva'Idego

Il nuovo Igt Teroldego vigneti delle Dolomiti della Cantina Agraria di Riva.

Dalle uve Teroldego prende il colore, rosso rubino carico, e il profumo, complesso, e persistente, con le sue note di lampone e di viola: è il nuovo vino che l'Agraria di Riva del Garda ha da poco presentato, si chiama Riva'Idego ed è un Igt Teroldego vigneti delle Dolomiti.



Furio Battelini, enologo dell'Agraria di Riva spiega che il Riva'Idego è un vino rappresentativo di questa zona, in quanto ottenuto con uve Teroldego, la varietà autoctona trentina da sempre coltivata nell'Alto Garda Trentino. Come per gli altri vini della Cantina, anche il Riva'Idego è ottenuto dalle uve che i soci dell'Agraria conferiscono al Consorzio; i vigneti del Teroldego sono posti su terreni in zone precoci, che garantiscono un'ottimale maturazione e l'integrità dei grappoli d'uva. In cantina, il Riva'Idego è ottenuto da una fermentazione alcolica a temperatura controllata a contatto con le bucce, e successivo affinamento del vino in botti di rovere.

Il Riva'Idego ha buon corpo e pienezza, e sorprende per la grande morbidezza: anche queste caratteristiche lo rendono molto adatto agli abbinamenti con i secondi piatti di carne, in particolare le grigliate, ma è perfetto con tutte le pietanze tipiche, molto apprezzate dagli ospiti italiani e stranieri che scelgono le zone dell'Alto Garda trentino per godersi il periodo di vacanza anche all'insegna della buona cucina. Va servito ad una temperatura 18-20°C, meglio un'ora dopo la stappatura; è un vino da consumarsi giovane, ma che può essere invecchiato. (C.G.)