

Speck e canederli, un weekend con i sapori dell'Alto Adige

Pubblicato: Mercoledì 27 Marzo 2019



Da venerdì 5 a domenica 7 aprile 2019 a Cassano Magnago si provano i sapori della cucina altoatesina, con “Alto Adige a Tavola”.

L'evento – ai **Giardini Falcone e Borsellino**, via Aldo Moro – rappresenta un gustoso appuntamento con l'enogastronomia italiana e nello specifico altoatesina e passeggiare tra le bancarelle di questo mercatino sarà come immergersi in un piccolo angolo di Alto Adige.

La radicata tradizione della sua gente si esprime non solo attraverso **un'incantevole atmosfera di montagna**, ma anche con la qualità e genuinità dei suoi prodotti.

Terra di confine, l'Alto Adige è un territorio unico tra vette alpine e valli che, a seconda delle latitudini, danno origine ad una **produzione enogastronomica di assoluta eccellenza**. **Vino e speck** sono i prodotti tipici altoatesini più conosciuti, ai quali si aggiungono produzioni tipiche legate ai territori montani, dove tradizione e passione per la buona tavola possono contare sulla qualità delle materie prime.

E' prevista una **zona di somministrazione di piatti tipici altoatesini**.

Per la Città di Cassano Magnago rappresenta una grande opportunità culturale e di scambio di tradizioni locali che rendono i nostri territori unici e irripetibili nel mondo, mettendo in risalto aziende e prodotti di alta qualità.

I prodotti

Il Trentino Alto Adige, con il Tirolo, costituisce l'Euroregione Tirolo – Alto Adige – Trentino; questo territorio, corrispondente con buona approssimazione al territorio della regione storica del Tirolo, ha in Bolzano il capoluogo della provincia più a nord d'Italia corrispondente all'Alto Adige. La presenza di tre gruppi linguistici, tedesco, italiano e ladino, influenzano non solo le reciproche tradizioni culturali ma anche i prodotti della sua enogastronomia. L'evento Alto Adige a Tavola offre un'ampia gamma di prodotti legati a questo territorio, partendo da quelli più conosciuti come lo speck ed i salumi a base di selvaggina, fino ad arrivare a raffinati formaggi presidio slow food. Non mancheranno i tradizionali wurstel che si affiancano ad una gamma di prodotti affumicati che sono una caratteristica ben conosciuta dell'Alto Adige. I formaggi sono prodotti con latte proveniente da stalle altoatesine, i quali si accompagnano al tradizionale pane di segale o ai brezen. Confetture, miele ed il tradizionale strudel di mele si sposa con l'ampia gamma di vini. Non mancherà un'area di somministrazione, dove i principali piatti altoatesini potranno essere degustati in una magica atmosfera che vi farà ricordare un territorio magico.

Gli operatori

I fratelli Weger, dalla Valle Aurina, gestiscono questo evento che si distingue per la sua profonda tipicità, la quale è diretta espressione del loro attaccamento al proprio territorio. Qualità e tipicità sono insostituibili componenti per lo sviluppo di un territorio che, con i suoi splendidi paesaggi naturali e le sue radicate tradizioni, può puntare su una valorizzazione che passa attraverso il diretto contatto con il pubblico che frequenta questa manifestazione.

Redazione VareseNews

redazione@varesenews.it