



GRUPPO TRADIZIONALE FOLKLORISTICO DI CALDONAZZO

LA GRANDE FESTA DELLA MORTANDELA DE CALDONAZZO 8° EDIZIONE 2008



Due giorni a gustare "mortandela" a Caldonazzo

CALDONAZZO

"Mortandela", due giornate per i buongustai

CALDONAZZO. Piatto, forchetta e papille gustative sull'"attenti". Perché oggi e domani i buongustai del pianeta sono "convocati" sulle sponde del lago di Caldonazzo. Perché? Domanda superflua. Basta tendere le narici per capire: c'è la "Festa della mortandela". Dove? Accendere il "navigatore olfattivo" e puntarlo su piazza Vecchia, con la mortandela cotta sul posto a cura del Gruppo folcloristico tradizionale locale, al quale dà sostegno l'Apt Lagorai-Terme-Laghi. Saporita e fumante leccornia per i buongustai ed i ghiottoni, la mortandela

è nel piatto con polenta, fagioli e formaggio, il cibo contadino d'un tempo in paese.

La ricetta della mortandela viene ancor oggi custodita in alcune famiglie che la confezionano. E' noto solamente che ci si serve della parti nobili del maiale, del suo fegato e lardo, si macina il tutto aggiungendo ingredienti quali pepe, cannella profumata, anice, chiodi di garofano, noce moscata, aglio e sale e si avvolge l'impasto nel diaframma del maiale. Poi si rosola in padella con aggiunte di vino bianco. La festa inizia oggi e domani al-

le 10 per finire a mezzanotte.

Nella medesima piazza è aperto per l'occasione anche il piccolo museo popolare presso la sede del gruppo Folk, dalle 10 alle 24.

In piazza Vecchia e nelle vie del centro i partecipanti alla Festa della mortandela possono visitare i mercatini di prodotti tradizionali dell'artigianato locale e non.

Questa sera, alle 20.30, è in programma il concerto del coro Cima Vezzena. Domani sera, alla medesima ora, musica e ballo in piazza accompagnati dal suono della fisarmonica. (l.b.)