

LegnanoNews

Le news di Legnano e dell'Alto Milanese

A Lainate appuntamento con "Alto Adige a Tavola"

Marco Tajè · Monday, October 14th, 2019

Da **venerdì 25 a domenica 27 ottobre 2019**, ospitato nella cornice di **P.za Vittorio Emanuele a Lainate** si terrà l'iniziativa "**Alto Adige a Tavola**", con il supporto dell'Amministrazione Comunale e del Distretto del Commercio di Lainate. L'evento rappresenta un gustoso appuntamento con l'enogastronomia 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' previsto una parte di somministrazione di piatti tipici altoatesini.

Orari: venerdì dalle 12.00 alle 21.00; sabato e domenica dalle 9.00 alle 21.

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 alto atesini potranno essere degustati in una magica atmosfera che vi farà ricordare un territorio magico.

Gli operatori

I fratelli Weger, i quali provengono 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.

This entry was posted on Monday, October 14th, 2019 at 2:54 pm and is filed under [Eventi](#)
You can follow any responses to this entry through the [Comments \(RSS\)](#) feed. You can leave a response, or [trackback](#) from your own site.