

VAL DI PEIO SABATO 14 E DOMENICA 15 TORNANO LE GIORNATE FAI D'AUTUNNO. GLI APPUNTAMENTI

Chiesa di Pegaia e centrale idroelettrica, due gioielli

In occasione delle Giornate Fai d'Autunno il Gruppo Val di Sole e Val di Non propone due opportunità di visita. La prima è la chiesa di San Bartolomeo a Pegaia, collocata in val di Peio, all'interno del Parco Nazionale dello Stelvio, presso Cogolo nel comune di Peio. Da alcuni documenti ritrovati si può supporre che l'impianto primitivo della chiesetta possa risalire già al tredicesimo secolo. L'attuale edificio fu consacrato nel 1512 e la tradizione locale narra che sia stato costruito da minatori o da famiglie rifiratessi in questo luogo isolato per evitare il contagio della peste.

La chiesa è stata il "Luogo del Cuore" più votato in Trentino nel censimento del 2022. L'appuntamento è sabato 14 e domenica 15 ottobre dalle 9 alle 11 e dalle 14 alle 17, con contributo a partire da 3 euro.

La seconda opportunità di visita è un itinerario che comprende, oltre alla chiesa di Pegaia, anche la centrale idroelettrica di Cogolo. Apparentemente costruzioni in antitesi, l'una scrigno di storia, di pietà e di arte, l'altra frutto di ingegno, di ricerca e simbolo di modernità, tuttavia accomunate, oltre che dal sito su cui sorgono, dalla storia delle persone che le hanno costru-

te e dall'evoluzione, rispettosa di un territorio ai confini con la Lombardia e l'Alto Adige.

Il Gruppo FAI Val di Sole e Val di Non intende offrire la possibilità di immergersi in un territorio integro e al tempo spaziare dal XIII al XX secolo, offrendo una visita che partirà dalla chiesetta e raggiungerà la centrale idroelettrica definita la più bella d'Italia.

Le visite verranno effettuate esclusivamente alle 10, 11, 14 e 15. La partenza è prevista dal banchetto FAI nei pressi della chiesa di Pegaia. L'itinerario comprenderà la visita alla chiesa, una passeggiata nella natura e la visita della Centra-



La bellissima chiesa di Pegaia, in val di Peio, svela i suoi segreti

le idroelettrica. Si consiglia abbigliamento comodo e scarpe adeguate. I posti sono limitati. Contributo a partire da 5 euro.

CLES

Da venerdì 13 a domenica 15 ottobre l'edizione numero diciassette di Pomaria

Pomaria è l'evento di maggiore spicco della Val di Non, che richiama residenti e turisti da tutta l'Italia. La 17ª edizione si svolgerà quest'anno a Cles, nel centro storico e sul Dos di Pez, con un giorno in più rispetto alle altre, con inizio venerdì 13 ottobre e conclusione domenica 15. Una festa anche per l'annata della produzione di mele in Valle. "Questa è una stagione decisamente ottima per quantità e qualità delle mele. La produzione della Golden Delicious è andata benissimo, bella e buona, carente la Canada e la mela Fuji", spiega Mario Springhetti, membro del Comitato della Strada della Mela e dei Sapori delle Valli del Noce che cura anche il Meleto Storico di Cles. "La grandine ha interessato solo zone molto limitate. La raccolta della mela preferisce il fresco, queste giornate con un caldo anomalo sono poco favorevoli, ma per fortuna 15 giorni fa ci sono state piogge abbondanti; l'escursione termica fra giorno e notte favorisce la colorazione di rosso. Le mele dell'annata precedente sono state vendute tutte; si pensa a come collocare bene questo ottimo prodotto sul mercato. Anche le nuove qualità, come SweetTango e Morgana hanno dato buoni risultati, aiutando a diversificare la produzione". Conclusione con un pensiero dedicato al "Meleto storico", situato a Cles in località Bersaglio: "Il raccolto nel meleto è stato ridotto, perché si alternano annate buone ad altre carenti; le mele saranno usate in parte per una mostra pomologica. Una parte l'abbiamo trasformata in succo, che venderemo, insieme alle



"Un'ottima annata"

Alcune immagini delle scorse edizioni della manifestazione "regina" dell'autunno noneso

foto Carlo Antonio Franch

mele, per beneficenza in favore della Fondazione Ivo de Carneri; sabato e domenica cureremo le visite guidate al meleto". Ai turisti saranno spiegate le modalità della raccolta in compagnia dei maestri raccoglitori che, in un meleto lasciato a disposizione dei visitatori, insegneranno come staccare correttamente le mele dall'albero e come riportarle in una cassetta di legno, pronta per essere portata a casa: un modo per conoscere meglio le mele D.O.P. della Val di Non (la prima D.O.P. europea).



"Pomaria" si rivelerà un percorso incentrato sulla scoperta del territorio attraverso tutte le sue eccellenze artigianali legate al gusto. Il presidente della Strada della Mela e dei Sapori, Andreas Sicher, si aspetta da questa manifestazione anche un buon ritorno come promozione del territorio dal punto di vista turistico: "Dopo tre anni la manifestazione rientra a Cles e questa è la terza edizione che si svolge qui e per la prima volta comprenderà anche il pomeriggio di venerdì. Siamo fortunati perché abbiamo un meteo clemente. I nostri soci hanno aderito in massa. Abbiamo una novità: il trentino turistico che porterà i turisti a Maiano, per una panoramica sulla Valle e sul lago di Santa Giustina, in un circuito ad anello. Si mostrerà anche la produzione casearia, assaggio di vini locali, prodotti tipici della zona e produzioni artigianali".

Marta Eccher, coordinatrice della Strada della Mela e dei Sapori, illustra qualche novità di questa edizione: "Ci saranno tre laboratori di cucina condotti da chef stellati del territorio: Tiziano Rossi, Paolo Cescatti e Rosi Odorizzi, che insegneranno a realizzare lo strudel, i tortei di patate e i canederli. In Via F. Filzi e Via Lampi, i laboratori per famiglie con bambini all'insegna della sostenibilità, con la partecipazione del MAPE (Museo dell'ape) di Croviana in Val di Sole e delle Antiche Fornaci di Sfruz. Nel Parco di Fatima e sul Dos di Pez saranno organizzate anche attività per i piccoli. La Fondazione MAC dell'Istituto Agrario di San Michele illustrerà la trasformazione delle mele in succo di frutta e la preparazione della mortandela; i ricercatori mostreranno le nuove varietà di mele. Troveranno posto in centro storico 60 espositori della filiera gastronomica: distillati, vini, salumi formaggi, pane, farine, frutta, verdura e erbe officinali".

Le informazioni dettagliate del programma su www.pomaria.org.

Carlo Antonio Franch