

cd 7. 11. 2. 09

# Blenio, naso e gola non peccano

## Quarta edizione di Profumi e sapori con antipasto nella natura

**Il salone del terroir ticinese si svolgerà alla Cima Norma nel lungo weekend dell'Ascensione - L'ospite d'onore sarà il Malcantone - Attesi 20 mila spettatori - Tra le novità le gite accompagnate alla scoperta delle tipicità blenesi**

■ Anche se si lasceranno trasportare da olezzi e gusti, per quattro giorni alla Cima Norma naso e gola non pecceranno. Se così fosse infatti verrebbe meno lo spirito stesso di Profumi e sapori che quest'anno giunge alla quarta edizione. La rassegna che invita alla scoperta delle prelibatezze tipiche del Ticino animerà l'ex fabbrica di cioccolato bleniese nel lungo weekend dell'Ascensione. Dall'apertura alle 17 di mercoledì 20 alla chiusura in tarda sera di domenica 24 maggio prossimi, grazie alla presenza di una cinquantina di espositori, il salone tornerà a stuzzicare i sensi dei visitatori avvicinandoli e invitandoli a gustare i prodotti agro-alimentari ed eno-gastronomici più caratteristici del terroir sudalpino. L'appuntamento sarà gradevole. Ma non solo. Come nelle prime tre edizioni che ne hanno sancito il successo, anche quest'anno Profumi e sapori riserverà grande attenzione agli aspetti

economici, sociali e culturali del settore primario. La quarta edizione della manifestazione che avrà quale ospite d'onore il Malcantone, è stata presentata ieri alla sede di Migros Ticino a Sant'Antonino dal presidente del suo comitato organizzativo: Edgardo Mannhart affiancato dai rappresentanti dei principali sostenitori ed espositori che garantiscono la copertura del budget che si aggira attorno ai 300 mila franchi. A tre mesi dalla manifestazione alla quale sono attesi 20 mila visitatori (il doppio rispetto alla prima edizione) l'attenzione si è concentrata soprattutto sull'anticipazione delle principali novità. La formula (ispirata in particolare dal Salone di Bulle e dalla Mostra del bitto di Morbegno) rivelatasi vincente, è stata confermata con alcuni adeguamenti, soprattutto per quanto riguarda le molte attività collaterali all'esposizione vera e propria alla Cima Norma. Una sede ritenuta ideale



**ORGANIZZATORI E SOSTENITORI** Da sinistra, Renato Facchetti, Edgardo Mannhart, Alan Piantoni, Athos Buzzini, Bruno Guidetti. (foto Alessandro Crinari)

consentendo una vicinanza anche fisica con il mondo agro-alimentare, che nei prossimi anni dovrebbe restare disponibile anche se entro breve verrà formalizzato il cambio di proprietà. Per avvicinare ancor più gli estimatori delle tipicità locali al territorio bleniese, il Salone si fa promotore di sei gite accompagnate su altrettanti sentieri: del vino, delle erbe, delle castagne, dell'agriturismo, del formaggio e del-

la natura. Si svolgeranno tutte le domeniche dal 19 aprile al 24 maggio (per informazioni rivolgersi a Blenio turismo allo 091 872.14.87) offrendo un antipasto delle proposte di approfondimento in fiera. Durante i quattro giorni (pagata l'entrata di 10 franchi) a Profumi e sapori sarà possibile seguire atelier guidati da esperti dedicati ai profumi del vino, al gusto, alle tecniche di degustazione, alle officine del sapo-

re e all'abbinamento di vini e formaggi. Pure prevista una sfilata intitolata «I prodotti della terra ticinese fanno spettacolo». Le modelle saliranno in passerella presentando abiti e oggetti realizzati con ortaggi eccetera. La quarta edizione di Profumi e sapori promette di essere particolarmente attrattiva anche per i bambini invitati, con adolescenti genitori e nonni, in particolare a conoscere gli animali. Ciò sia entrando in fattoria che assistendo alle prove di agilità e obbedienza per cani al campo sportivo di Aquila, visitando il parco-esposizione allestito sul posto, ammirando il concorso dei mini cavalli e seguendo il corteo degli animali. Sarà il più grande mai tenutosi in Ticino. Per quanto riguarda le proposte dei vari ristoranti temporanei allestiti in loco dove spesso risuoneranno i canti della Vox Blenii nell'anno del 25. di fondazione, da rilevare che Profumi e sapori rinuncia ai menù eno-gastronomici alla Cima Norma. Largo invece ai piatti tipici e alle loro rivisitazioni preparati con la consulenza di Luca Brughelli (cucinare con i prodotti locali) e di Meret Bissegger (cucina naturale).

**Diem**