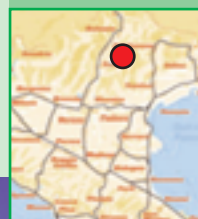


Mercatini di Natale



Passeggiando lungo i viali innevati del parco si potranno acquistare o semplicemente ammirare originali oggetti d'artigianato artistico, giocattoli e addobbi per l'albero e il presepio, prodotti tipici, del territorio e degustare le più squisite spe-





cialità gastronomiche locali come le caldarroste accompagnate da un fumante vin brulè, il miele di montagna, la luganega, la "mortandela", i prosciutti di cinghiale, cervo e di oca, delicatamente affumicati. Una buona occasione per completare i regali di natale destinati a grandi e piccoli amici all'insegna della più autentica cultura popolare alpina. Non mancheranno concerti corali e strumentali, musicisti itineranti, gruppi folcloristici che trasformeranno il parco in un vivace palcoscenico mettendo in scena le più originali tradizioni musicali locali.

Natale dei Bambini

Anche ai bambini il Mercatino di Levico Terme dedica particolare attenzione con giochi, spettacoli di strada, distribuzione di dolci e ghiottonerie, mentre il Buon Babbo Natale nelle giornate di sabato e

domenica pomeriggio sul suo "trono" riceve i bambini, raccogliendo le loro letterine. E ancora la simpatica fattoria degli animali dove poter accarezzare pecore, asinelli e poni. Infine, grandi e piccoli potranno divertirsi a bordo del simpatico trenino che, nel periodo dell'Avvento, collega il centro della cittadina termale al Parco. Da non perdere l'appuntamento con i Fuochi d'artificio nel Parco nelle giornate del 2, 9 e 16 dicembre (ore 21.30) e la tradizionale mostra di presepi allestiti negli angoli più caratteristici della cittadina. Protagonista della tavola quest'anno sarà sicuramente la polenta alla quale il Mercatino di Natale dedica un momento speciale:

Festa della polenta (domenica 10 dicembre)

Fatta con mais, grano saraceno o patate in





apposti paioli di rame, la polenta è certamente la regina della tavola normalmente servita con profumati funghi di bosco, selvaggina, formaggio fuso o crauti. La Valsugana vanta, inoltre, una farina davvero speciale, derivata da una ricerca su alcuni ecotipi di mais coltivati in zona fino ad alcuni decenni fa, tra i quali è stata selezionata una varietà denominata SPIN. Già da quest'anno è possibile gustare polenta e dolci fatti con questa nuova, "antica" farina. L'appuntamento è nello storico parco asburgico delle Terme di Levico, sede dei tradizionali Mercatini di Natale dove un enorme paiolo cuocerà vari tipi di polenta di farina di mais selezionato, tra cui la varietà SPIN, la varietà normale oppure concia, con luganega, formaggio e burro fuso.

Festa dei sapori di malga (domenica 3 e 17 dicembre)

L'iniziativa, anch'essa ambientata nella suggestiva cornice dei Mercatini di Natale nello storico Parco asburgico delle Terme di Levico, è un'occasione davvero originale e gustosa per assaporare un'ampia

gamma di prodotti tipici dell'alpeggio provenienti dalle malghe dell'Altipiano di Vezzena e della Catena del Lagorai come il saporito formaggio Vezzena DOP e una serie di formaggi dall'aroma tipico delle erbe di montagna, la ricotta di malga, la poina e poina fumegada, oggi usata fresca come ripieno per primi piatti e la gustosa tosela. Il formaggio Vezzena, prodotto da secoli con il latte fresco delle mucche che pascolano sui verdi prati dell'Altipiano di Vezzena, è uno tra i formaggi più ricercati dalla tradizione casearia trentina, presidio slow food e contraddistinto con la denominazione di origine protetta DOP. Lavorato quasi esclusivamente nelle malghe della zona deve la sua altissima qualità e il suo sapore caratteristico ai pascoli dell'Altipiano ricchi di erbe aromatiche. Essendo saporito e leggermente piccante il Vezzena trova molteplici varianti d'impiego nei primi piatti asciutti, come ripieno e nelle pietanze a base di carni bianche.

Nel periodo dell'Avvento nei ristoranti della Valsugana si possono assaggiare originali menù con piatti e prelibatezze della cucina asburgica, antica e nobile tradizione.





Specialità da gustare

L'inverno è forse la stagione più indicata per assaporare al meglio la vera cucina trentina e i Mercatini di Natale possono certamente essere una delle occasioni più adatte per degustare antiche ricette. Vivere la gioia e il piacere di scoprire i gusti e i profumi della più autentica tradizione gastronomica trentina, apprezzando la Valsugana in uno degli aspetti più stimolanti e particolari come la cucina dopo una giornata trascorsa tra i mercatini o sugli sci, sarà un vero piacere. sia per il palato sia per lo spirito. Nei ristoranti della zona si potranno degustare gli stragolapreti, i canederli, l'orzotto, il tonco del pontesel, la polenta con la luganega, i crauti, formaggio fuso, gulasch e stinco di maiale e ancora i dolci come il caratteristico zelten, la torta de fregoloti, e i gustosi straboi, il tutto accompagnato dagli ottimi vini trentini, dall'originale Grappa dell'Avvento o da un fumante Parampampoli.

Eventi:

Dall'Avvento all'Epifania la Valsugana è un tripudio di allegria, magia e folklore. Tra le tradizioni più caratteristiche della Valsugana ve ne sono alcune particolarmente suggestive che si tramandano da anni, espressioni tipiche della cultura popolare:

La Strozegada di Santa Lucia - 12 dicembre, Levico Terme - Nelle sere di dicembre precedenti il 13, giorno di Santa Lucia patrona dei bambini, i fanciulli di Levico Terme percorrono vie e piazze trascinando barattoli legati con un filo di ferro chiamati "strozeghe", invocando Santa Lucia. La sera della vigilia tutte le "strozeghe" si ritrovano nella piazza della Chiesa per raccogliere in un sacco le letterine e farle volare in cielo, appese a centinaia di palloncini colorati, fino a Santa Lucia. Così la Santa dei bambini nella notte fra il 12 e il 13 dicembre scenderà nelle case a portare i doni. La Strozegada è un'antica tradizione anche a Selva, piccola frazione di Levico Terme, dove Santa Lucia viene invocata in una suggestiva cerimonia notturna al lume delle fiaccole. La serata è resa ancora più magica dall'arrivo della Santa con il suo asinello, pronta a distribuire dolci e regali a tutti i bambini.

Brusar la Vecia - 31 dicembre, Levico Terme - Antica tradizione popolare per dare l'addio all'anno vecchio e salutare quello nuovo. Un enorme pupazzo fatto di stracci, che rappresenta un'orribile vecchia strega, viene bruciato con un grande falò. Duplici è il significato e il riferimento. Quello più immediatamente percepibile è noto: con la "vecia" se ne va in fumo tutto quanto di brutto e di poco piacevole vi è stato nell'anno che sta per finire. L'altro riferimento è ai processi alle streghe che fino al Seicento erano in atto anche nel Trentino, protagonisti di tante leggende e saghe tramandate fino ai nostri giorni. La manifestazione si conclude con un variopinto spettacolo pirotecnico.

Gran festa di fine anno - 31 dicembre, Levico Terme - Festa di Capodanno all'aria aperta nel centro storico di Levico Terme con brindisi e spettacolari fuochi d'artificio.

ne per Levico Terme, meta prediletta della nobiltà dell'Impero austroungarico.

Mercatino di Natale nel Parco secolare degli Asburgo a Levico Terme dal 25 novembre al 6 gennaio

Il Mercatino di Levico è visitabile con il seguente orario: 25-26 novembre dalle 10.00 alle 19.00; 1-2-3, 7-8-9-10, 15-16-17, 22-23-24 dicembre dalle 10.00 alle 19.00; 26, 29, 30 e 31 dicembre e dall'1 al 6 gennaio dalle 14.00 alle 19.00. In occasione dei fuochi d'artificio il 2, 9 e 16 dicembre (ore 21.30), l'apertura si protrarrà sino alle 22.00.

Natale a Corte nella Magnifica Corte Trapp a Caldonazzo 2-3, 7-8-9-10, 16-17 dicembre

Altrettanto unico e suggestivo è il Mercatino di Natale a Corte ambientato nell'impareggiabile cornice della Magnifica Corte Trapp. Nell'atmosfera medievale del cortile interno dell'antico maniero all'ombra dei vecchi portici finemente addobbati, gustose specialità trentine, tra cui salumi e formaggi tipici, vini, grappe, Parampampoli, profumate caldarroste, fumante vin brulè, originali regali natalizi e d'artigianato artistico faranno bella mostra di sé. Come contorno alla manifesta-

zione musica e animazione natalizia per bambini, spettacoli, concerti strumentali e corali.

Novità 2006 - lotteria di Natale con in premio prodotti e promozioni turistiche della Valsugana (weekend negli alberghi, pasti in ristoranti tipici, skipass).

Il Mercatino nella Magnifica Corte Trapp di Caldonazzo è visitabile dalle 10.00 alle 19.00 (solo il 7 dicembre dalle 14.00).



Come si arriva:

Da **Trento** A22 Modena-Brennero uscita Trento centro, SS 47 della Valsugana per Padova - Pergine Valsugana a 13 km, Levico Terme a 20 km, Roncigno a 32 km. Venezia aeroporto Marco Polo 137 km. Verona aeroporto Catullo 110 km. Collegamenti treno e autobus di linea da Trento.

Dove sostare:

In occasione dei Mercatini di Natale di Levico l'area camper attrezzata promossa dall'**Associazione Commercianti è il Camping Levico** (Loc. Pleina - Levico

Terme). L'area camper sarà aperta dal 26.11.2006 al 17.12.2006. La tariffa applicata è di euro 10,00 a camper al giorno e prevede la sosta su piazzola e il servizio di carico/scarico. Per l'attacco corrente viene richiesto un supplemento di euro 2,00.

Per informazioni e prenotazioni contattare direttamente il Camping Levico, tel. 0461 706491 - info@lagolevico.com

Indirizzi Utili:

Apt Valsugana Vacanze - Villa Sissi - Parco delle Terme, 3 38056 - Levico Terme - tel. 0461 706101 fax 0461-706004 - numero verde 800-018925 info@valsugana.info - sito internet: www.valsugana.info