BELLUNO » LA RASSEGNA INIZIERÀ LUNEDÌ

Un'artista al lavoro in piazza a Belluno durante una passata edizione dell'Ex tempore di scultura su legno

Torna il profumo del cirmolo con l'ex tempore di scultura

Sedici artisti in azione nelle vie e nelle piazze del centro storico del capoluogo Le premiazioni si terranno domenica 10 novembre al Giovanni XXIII

di Martina Reolon
BELLUNO

Tutto pronto a Belluno per ospitare gli artisti del legno e respirare tra le vie del centro il profumo del cirmolo. Prende il via lunedì la tradizionale "Ex tempore di scultura", arrivata all'edizione numero 38 e organizzata dal Consorzio Belluno centro storico.

Sedici gli scultori che prenderanno parte al concorso, tra nomi nuovi e altri già conosciuti, provenienti da tutta Italia e anche dall'estero: Angelo Bettoni, Giulio Valerio Cerbella, Luciano De Barba, Fabiano De Martin Topranin, Arianna Gasperina, Silvano Ferretti, Marco Martello, Max-Solinas, Roberto Merotto, Albino Mezzacasa, Alessandro Pagnoni, Aldo Pallaro, Gianpaolo Pasini, Claire-Alexie Turcot, Kurt Wierer e Matteo Zeni.

Dal pomeriggio di lunedì a quello di sabato 9 novembre, gli artisti saranno impegnati a realizzare sotto gli occhi dei passanti le loro opere, scolpendo su tronchi o pannelli di pino cembro. L'evento si aprirà alle 11.30 nella sala consigliare di Palazzo Rosso, con la presentazione ufficiale degli scultori. Le premiazioni si terranno domenica 10 novembre alle 16 in sala Muccin, al Centro Giovanni XXIII. Saranno assegnati i premi "Giuria", "Stampa Bellunese" e "Fidapa", dedicato all'opera più significatica con tema "L'universo femminile nel Vajont. La tragedia vista attraverso gli occhi delle donne". Le sculture resteranno poi esposte da lunedì 11 a domenica 17 novembre a Palazzo Crepadona: lì resteranno a disposizione degli sguardi di Bellunesi e non, che potranno votare la loro opera preferita, decretando così i vincitori del premio "Città di Belluno" (artista più votato dalla popolazione) e "Bambini" (il più votato dai bambini di scuole dell'infanzia e primarie).

Non mancano, come ogni anno, gli eventi collaterali all'ex tempore: dal 7 al 9 novembre piazza dei Martiri sarà animata dal "Villaggio San Martino", ossia laboratori dedicati ai bambini. Sabato 9 e domenica 10 appuntamento invece con il mercatino dedicato al legno. E per tutto gli appassionati di fotografia torna il concorso: gli scatti dovranno essere realizzati durante lo svolgimento dell'ex tempore. La partecipazione è gratuita e le foto devono essere consegnate in formato digitale entro le 12 di lunedì 11 novembre (direttamente alla segreteria del Consorzio Belluno centro storico o via email a extempore@fotosanmartino.net). Le opere vincitrici saranno premiate con una targa e un buono spendibile presso negozi del centro.

AL MONDSCHEIN DI SAPPADA

Sette piatti, sette film "AltoGusto" debutta alla grande

Lo staff del ristorante Mondschein di Sappada

di Mario Agostini
SAPPADA

Applausi convinti al Mondschein per "Ciak si gira! Il cinema in cucina", il tema annuale della rassegna AltoGusto al Ristorante "Mondschein. Un debutto con sette piatti ispirati da altrettanti film e abbinati ai vini dei Marchesi De Frescobaldi di Firenze e dell'azienda agricola Attems di Capriva del Friuli.

Il tema della rassega è stato ben interpretato dallo chef Marco e dal suo staff di cucina. Marco si è trovato a suo agio perché, oltre alla passione della cucina, ha anche quella del cinema, che rappresenta il palcoscenico della cucina dove opera.

«Una serata molto gradevole», commenta Gilberto Brovedani di Spilimbergo, «l'obiettivo della serata è stato raggiunto. I film rispecchiavano la "trama" del piatto. Le "nuance" dei vini hanno contribuito ad esaltare il gusto dei singoli piatti».

Il piatto preferito è risultato lo speck d'oca su insalatina di valeriana, mela verde e formaggio stravecchio di malga. Un piatto molto gradito per il giusto equilibrio fra i vari elementi, esaltati dalla fragranza della mela e ben assecondato dal vermentino dal timbro floreale. L'abbinamento più gradito, invece, è stato quello fra il cervoglassato al caffè su riduzione di carote e purè di topinambur e il Mormoreto 2010 del Marchese de Frescobaldi , vino opulento e molto fruttato. Il caffè Casanova presente nel piatto lo ha reso più ricco di sapori e profumi.

Il set cinematografico ha preso vita alle 20.30 con i gourmet curiosi di gustare i sette film; di volta in volta, sui tavoli i piatti preparati dalla cucina e serviti con professionalità da Irene, Paolo e Ruggero. Ecco allora con il film "Anche gli angeli mangiano i fagioli", la crema di fagioli, finferli e ciccioli; con "Il tempo delle mele", speck d'oca su insalatina di valeriana , mela verde e formaggio stravecchio di malga; con "La sfida a White Baffalo, il tortino di funghi porcini con roast-beef di bisonte; con "Balla coi lupi", risotto cavolo rosso e nocciole e tartar di manzo fumè; con "Forrest Gump", omaggio a Bubba, spaghetti carbonara, yougurt, mandarino, caffè, gamberi rossi di Sicilia; con "Il cacciatore", il cervo glassato; con "Bianco rosso e verdone", il trittico di mousse al basilico, cioccolato bianco e fragola.

Un fine settimana tra leggende e racconti

Gli "Spettacoli di mistero" fanno tappa venerdì ad Auronzo e a Nate di Trichiana e domenica a Mel

La statua di San Lucano e l'orso

BELLUNO

Tre appuntamenti con "Veneto – Spettacoli di mistero", la rassegna che vede protagoniste i miti e le leggende della regione.

Perché ad Auronzo ai bambini si dice: "Magna magna che te vies gran e te va a ciapà l'orse de San Luguan" ("Mangia, mangia che poi diventi grande e vai a catturare l'orso di San Lucano")? Lo si potrà scoprire Venerdì alle 20,30, quando al Cinema Kursaal di Auronzo, andrà in scena: "Storie di Santi, la leggenda di San Lucano". Il santo, vescovo locale, si oppose alla caccia ad un orso che scorrazzava nella valle dell'Ansiei, tanto era il suo amore per il creato. Affrontò da solo il mastodontico orso e con l'intercessione divina lo addomesticò portandolo in paese. Una statua del vescovo, da allora eletto protettore, è ben visibile sopra l'entrata della chiesa di San Lucano a Villapiccola a lui intitolata per questo gesto.

Sempre venerdì, alle 17,30 e alle 18,30 (due turni), l'appuntamento è a Nate di Trichiana, dove la leggenda vuole che si consumassero i sabba di un gruppo di streghe. Alle luci delle torce si entrerà nel bosco fino ad arrivare a un gruppo di faggi secolari disposti in circolo: qui nelle notti senza luna le streghe Cavarnere si ritrovavano per i loro rituali satanici. Ma tradizione orale bellunese ha tramandato anche figure come il Mazarol, le anguane, l'om salvarec, il basaisc; attraverso una passeggiata notturna nei boschi di faggi, carpini e abeti, si avrà la possibilità di apprezzare racconti che parleranno di storia, tradizioni, cultura e gastronomia. Tutto accompagnato dalla degustazione di alcuni piatti tipici bellunesi, lungo un semplice percorso di circa 5 km. Cavarnere, voci e silenzi dei Boschi è un evento a prenotazione obbligatoria: 366 1091084. (in caso di maltempo l'evento è rinviato a sabato).

Domenica un altro appuntamento da non perdere per scoprire uno dei luoghi più affascinanti del Bellunese il Castello di Zumelle a Mel. Qui si potrà vivere un'intera giornata di eventi: dalle 14,30 inizieranno le visite guidate al castello per grandi e piccoli, alle 15,30 i laboratori creativi per realizzare manufatti d'uso comune nel Medioevo, dalle 16,30 la rappresentazione teatrale "La sposa rapita". Storia e leggenda si fondono nel raccontare le vicende del castello: fu costruito intorno al 740 d.C. da Genserico segretario della regina degli ostrogoti, Amalasunta, che venne uccisa a Bolsena dal suo sposo Teodato. Genserico fuggì con la dama di corte della regina Eudossia e si stabilì a Mel assumendo il titolo di Conte. Dal loro amore nacquero due gemelli: Iusprando e Goffredo (da loro prese il nome il castello: Zumelle significherebbe infatti gemelli). Le storie della loro discendenza si intrecceranno amori e vendette sanguinose: come il rapimento da parte di Murcimiro della giovane Atleta, promessa sposa al Conte di Feltre. L'ingresso è gratuito, per info: Pro Loco Zumellese 3485966824.