

A Rango, il borgo-presepe, con Opel Grandland X (1° giorno)

Un borgo che sembra un presepe, e non solo nel periodo natalizio, anche se è in questo momento dell'anno che offre una splendida visione di sé, grazie ai suoi **Mercatini di Natale**, un *unicum*, perché si svolgono nei **vòlt**, le antiche cantine e gli anfratti dove, in un passato contadino non tanto distante, si mettevano a essiccare la legna e il fieno, oppure fungevano da deposito per le patate e altre provviste invernali.



Questa settimana vi portiamo a **Rango**, nel Comune di Bleggio Superiore, in provincia di Trento, zona di produzione delle Noci del Bleggio, di cui è presidio Slow Food, un vero gioiello delle nostre montagne. Prendiamo quindi l'A22 del Brennero e la percorriamo fino al casello di Trento Sud, dove usciamo, per poi seguire le indicazioni per Madonna di Campiglio, fino a giungere a Comano Terme. Da qui, proseguiamo per Bleggio fino a raggiungere Rango.



Opel Grandland X, la nostra compagna di viaggio

La compagna di viaggio che abbiamo scelto per questo weekend è Opel Grandland X. A prima vista la vettura non è appariscente, ma ha il suo perché. Avvicinandosi al frontale, lo stile Opel è immediatamente riconoscibile dalla calandra, così come dalle tipiche venature del cofano e dalla firma dei fari.



Le dimensioni di 4,47 metri di lunghezza la fanno rientrare nel segmento C dei SUV. Una volta saliti a bordo, si percepisce una certa coerenza con il look esterno, nella volontà di essere funzionale e solida senza troppi fronzoli. Tutto ciò è esemplificato dalla forma semplice della plancia, al cui centro è ospitato un display da 8 pollici.



Facendo i primi metri al volante di Grandland X scopriamo come va il **motore diesel 2.0 ECOTEC** da 177 cavalli e 400 Nm di coppia, con **cambio automatico AT8 8 rapporti**. Partendo dal presupposto che questa vettura non è nata con una vocazione sportiva, il motore è abbastanza reattivo ai bassi giri, ma pecca forse un po' di rumorosità. Nell'ambiente cittadino però possiamo apprezzare il sistema Start/Stop tarato molto bene, del quale quasi non ci accorgiamo.



È in **autostrada**, però, che le doti di comfort del **SUV tedesco emergono**. Ovviamente, è in queste situazioni che fanno la differenza dei **sedili molto comodi**, ma anche tutte quelle tecnologie volte ad assistere il guidatore in situazioni in cui è più facile distrarsi. Oltre all'Automatic Cruise Control che mantiene la velocità e decelera, se necessario, fino a fermare il veicolo, è molto utile il Lane Keep Assist per mantenere il veicolo dentro la sua corsia, e il sistema di rilevamento di stanchezza del guidatore.



Grandland X grazie al **sistema Inteligrip**, che permette di avere la massima tenuta di strada in tutte le situazioni, è la giusta compagna di viaggio **per percorrere le curve delle strade di montagna**, anche se si percepisce un leggero rollio a certe velocità. Si può scegliere, infatti, **tra 5 modalità di guida**, in base alla superficie: **neve, fango e sabbia** e le due modalità **ESP on e ESP off**.

Piccolo borgo antico

Parcheeggiamo la nostra Opel Grandland X e chi incamminiamo per le vie di Rango. Le case di pietra ci colpiscono per la loro fattezze: addossate le une alle altre, strette come in un abbraccio, collegate da portici, cortili interni, corti, androni, fino ad assomigliare a un'unica roccaforte compatta.



Spiccano i *vòlt*, le tipiche architetture contadine situate a piano terra, un tempo occupate dalle stalle, e i *pont*, le aree di accesso all'aia coperta, dove si depositava la legna o la biada. Sono ancora visibili le antiche rastrelliere in legno adibite all'essiccazione dei prodotti.



Alcune vie sono ancora caratterizzate dal *salesà*, l'acciottolato originale con cui erano un tempo costruite tutte le strade del borgo. Ci fermiamo nella **Piazza della**

Fontana, dove un tempo venivano radunati gli animali per farli abbeverare prima di condurli al pascolo in montagna, e dove le donne del paese si trovavano per lavare i panni e scambiare quattro chiacchiere.



Gli orti, i terreni e le strade sono ancora delimitate dalle caratteristiche **lastre o filagne**, pietre di granito disposte l'una accanto all'altra per formare dei muretti. Arriviamo poi alla **Chiesa di Santa Lucia**, un piccolo gioiello in stile barocco, con annesso il piccolo cimitero del paese, tipico dei paesaggi alpini.



Accanto, vale una visita il **Museo della Scuola** (www.museoscuolarango.it), dove sono custoditi i materiali didattici e oggetti di uso quotidiano scolastico della prima metà del Novecento.

I Mercatini di Natale, unici nel loro genere

Tutti i weekend di novembre e dicembre, ogni anno si rinnova la tradizione del Mercatini di Natale, che costituiscono un *unicum* in tutto il panorama alpino. Il perché è presto detto. Anziché essere costituiti dalle tipiche casette di legno, “sfruttano” i vòlt, gli anfratti, le antiche cantine, dove vengono posizionate le classiche bancarelle, dove trovare prodotti dell’artigianato artistico, mostre di presepi, addobbi natalizi.



Qui si tengono anche spettacoli, rievocazioni di antichi mestieri e allestimenti artistici, ma si può anche fare una sosta golosa presso gli **stand gastronomici**, dove poter gustare i piatti tipici e i prodotti della cucina trentina.



E l'atmosfera è davvero unica, perché le luci e i colori del Natale si "fondono" con le abitazioni di pietra, con le antiche architetture contadine, come un grande, caldo presepe. Per la prima parte del nostro itinerario ci fermiamo a Rango

per assaporare le sue atmosfere. Domani ci sposteremo con la nostra Opel Granland X a **Canale di Tenno**, altro borgo gioiello del territorio trentino.



Le noci del Bleggio

Il territorio di Bleggio Superiore, di cui Rango fa parte, è zona di produzione delle **noci del Bleggio**, e, grazie all'opera della Confraternita della Noce del Bleggio, nel 2016 ha ottenuto il riconoscimento di Presidio Slow Food.



Coltivate sull'altopiano fin dal 1500, le noci del Bleggio sono di piccole dimensioni, di forma leggermente allungata, con il guscio facile da rompere. Hanno un gusto leggermente speziato e sono utilizzate sia per la preparazione di prodotti salati che dolci.



Da assaggiare il **Noceto**, il salame con le noci, oppure il **pane alle noci**, che ancora si prepara a Rango, nel tipico forno a legna. Con gorgonzola e noci si condisce anche una pasta

fresca ripiena di pere Williams e formaggio di malga.



Infine, non dimentichiamo il **nocino** e la squisita **torta o crostata di noci**, di cui vi proponiamo la ricetta

La Torta di Noci del Bleggio

Ingredienti per la pasta

- 220 gr di farina
- 150 gr di zucchero
- 120 gr di burro
- 3 uova
- 1 bustina di lievito
- $\frac{1}{2}$ bicchierino di grappa

Per il ripieno

- 200 gr di noci di Bleggio tritate
- 200 gr di zucchero
- 2 uova intere

Preparate l'impasto unendo la farina setacciata con le uova, il burro, lo zucchero, la bustina di lievito e la grappa. Amalgamate fino a ottenere una pasta morbida ed elastica.

Disponetela in una teglia di circa 26-26 cm di diametro. Preparate il ripieno sbattendo insieme le uova con lo zucchero, aggiungete poi le noci tritate. Disponetela al centro della pasta, rimboccate i bordi e infornate a 180° per circa 40 minuti.



COME ARRIVARE

In Auto: A22 del Brennero con uscita Trento Sud. Dopo il casello seguire le indicazioni per Madonna di Campiglio fino a Comano Terme-Ponte Arche. Poi seguire le indicazioni per Bleggio fino a Rango. Per chi viene da **Brescia**, prendere la SS del Caffaro fino a Comano Terme -Ponte Arche e seguire poi per Bleggio e Rango.

DOVE MANGIARE

***Osteria Il Catenaccio**, Loc. Rango 102 (TN), tel 0465/779317, www.catenaccio-rango.it Locale che fa parte delle "Osterie tipiche trentine" con menù a base di prodotti rigorosamente locali. Tra i piatti proposti, carne salada, canederli, fiocchetti di pere e formaggio con salsa di gorgonzola e noci, strudel di mele, torta di noci e di ricotta.

***Bar Ristorante Passo Durone**, loc. Passo Durone, Bleggio Superiore (TN), tel 0465/779296. A circa 2 km da Rango, locale accogliente ricavato in una baita di montagna, offre piatti tipici della cucina trentina e dolci fatti in casa., tra cui la torta di mele e di noci.

DOVE DORMIRE

Garnì La Bifora**, Fraz. Rango 117, Bleggio Superiore (TN), tel 340/2851170, www.garnilabifora.it. Splendida sistemazione ricavata in una tradizionale casa in pietra e legno di epoca rinascimentale. Doppia con colazione da € 100, doppia uso singola € 80, letto aggiuntivo bambino € 30.

***Agriturismo Maso Alle Rose**, Fraz. Cavrasto 1, Cavrasto (TN), www.masoallerose.com, aperta tutto l'anno, la struttura è realizzata con tecniche di isolamento ad alta efficienza termica e a bassissimo inquinamento ambientale. Ogni camera è ispirata a un tipo di rosa. Doppia con colazione da € 90; accetta animali con supplemento di € 10 al giorno.



INFO

www.rango.info

www.mercatinidirango.it

Grazzano Visconti, il borgo del Natale

Fino al 6 gennaio Grazzano Visconti si trasforma in un villaggio natalizio, tra i classici mercatini, la casetta di Babbo Natale, il raduno dei tricicli d'epoca, concorsi "a quattro zampe" e visite guidate nello splendido giardino.

Al Parco delle Terme di Levico (TN) il Mercatino di Natale è green

Fino al 6 gennaio il Parco delle Terme di Levico regala atmosfere incantate e incarna l'autentico spirito del Natale. Tra melodie natalizie, cassette e profumo di spezie, l'occasione è ghiotta per ritagliarsi una pausa benessere

Bolzano, la città del Natale

Il Mercatino di Natale più famoso dell'Alto Adige aprirà i battenti il 23 novembre e si potrà visitare fino al 6 gennaio. Tra novità e graditi ritorni, si potranno assaggiare i piatti della tradizione altoatesina, l'immane vin brulé, ascoltare le musiche dell'Avvento Alpino e partecipare a un ricco calendario di eventi.

Londra Low Cost: come risparmiare su alloggi, ristoranti e trasporti

Visitare Londra Low Cost si può, l'ho scoperto dopo averci vissuto più di un anno, dopo aver speso da normale turista fior di quattrini in trasporti pubblici e in alloggi come farà sicuramente chiunque si ritrova per la prima volta in questa splendida metropoli, capitale multiculturale, capitale del divertimento, della moda e del business mondiale.

Anche se da anni è considerata una delle capitali in testa alle classifiche mondiali fra le città più costose sul pianeta, cercherò di sfatare questo mito e di dispensare consigli utili per chi ama viaggiare risparmiando...

Infatti Londra oltre ad essere la capitale dell'alta finanza, con vaste aree abitate e frequentate da clientela aristocratica o milionaria che può permettersi prezzi

principeschi per palazzi in zone centrali, è anche una metropoli, composta da un insieme di comunità, di culture, di aree abitative con una loro dimensione economica più modesta, con propri mercati e propri prodotti. Non mi scorderò mai i momenti in cui tra una pausa e l'altra dall'orario di lavoro mi sedevo in una panchina a leggere e in soli dieci minuti mi capitava di sentir parlare ben quattro o cinque lingue diverse...

Questa è la Londra cosmopolita, una comunità composta di milioni di persone, un numero come dieci milioni di persone provenienti da tutto il mondo, quelli che vivono nelle case lussuose con vista sul Tamigi e quelli che invece non hanno la possibilità di andare al lavoro con un taxi e si spostano semplicemente a piedi e in bus.

Quella di cui vorrei parlarvi è una Londra che raccoglie le sfide ed elabora nuove soluzioni più sostenibili per gli abitanti, diventando modello per le altre comunità.

Questa di cui vogliamo parlarvi è la Londra dei market, la rete dei mercatini di quartiere che con successo vendono prodotti locali e genuini ad un prezzo economico. È la città che sfida l'evolversi del tempo, sperimentando nuovi modelli economici e accessibili.

Ecco alcuni preziosi consigli per permettere a chi decide di trasferirsi qua o solo di visitarla per pochi giorni, di poter godere con maggiore serenità le giornate senza pensare agli euro, o meglio ai "Pound".

Il primo punto da trattare è quello dei **TRASPORTI**: tutti quelli che vengono a Londra per la prima volta, usano per spostarsi sicuramente la metropolitana, per non parlare di chi invece decide di appoggiarsi direttamente ad un Taxi, dando subito una grossa decimata al budget delle vacanze.

Una cosa da sapere è che il mezzo più economico per girare a Londra è sicuramente il bus, una corsa singola costa circa 1,5

pound contro 2,8 pound di una corsa in prima zona in metropolitana. Se state una settimana e prevedete di prendere la metropolitana spesso è sicuramente molto più conveniente acquistare un abbonamento settimanale. L'abbonamento varia di prezzo in base alle zone, prima e seconda zona costa sui 37 pound circa, ma vi permette di girare illimitatamente nelle zone per cui avete pagato in metropolitana, mentre con tutte le linee di bus senza limitazione di zona.



Esistono dei modi per girare Londra che, invece, anche se richiedono un po' più di impegno fisico sono sicuramente più economici e danno il vantaggio di conoscere e ammirare in tutto il suo splendore la bellissima città in modo più approfondito.

Uno di questi, che ho più volte testato, è quello di affittare una bicicletta della Santander o Baclays che si trovano sparse in tutta la città, le riconoscerete subito dai depositi sparsi per la città, specialmente alle stazioni della metropolitana. Queste biciclette si affittano inserendo una carta di credito

o normale Bancomat, tenerla per tutto il giorno vi costerà 2 pound, attenti però... perché esiste un modo per pagarla così poco, quello di depositarla prima dello scadere di mezz'ora in un altro deposito della città per poi aspettare 5 minuti e prendere di nuovo un'altra... informatevi quindi prima di affittarla, su dove si trovano i depositi nei posti dove dovrete andare e non superate il tempo limite perché altrimenti pagherete di più del prezzo che vi ho appena detto.



Anche l'argomento **CIBO e RISTORANTI** , se vi trovate a Londra, sia per quello che riguarda la qualità dei prodotti, che per il lato dei costi, può diventare un'incubo per il turista italiano che solo dopo pochi giorni non vede l'ora di ritornare all'amato piatto di pasta. Proprio per questo ora vi vorrei parlare di alcune idee e alcuni posti dove potrete mangiare bene e ad un prezzo economico: in primis ci sono alcune catene che offrono cibo di qualità a prezzi accessibili a tutti come **WAHACA** (cibo messicano), **ITSU** (cibo sushi), **EAT** (panini), **TOSSED** (catena di insalate), **SUBWAY** (panini a

scelta), **COCO DI MAMA** (pasta italiana), **BENUGO** (vanta di numerosi ristoranti di buona qualità, basta guardare sul sito), **NANDO'S** (catena portoghese). Alcuni di questi, come ITSU, TOSSED e EAT, mezz'ora prima della chiusura vendono tutti i piatti a metà prezzo. Basterà guardare su internet l'orario di chiusura e presentarsi lì un po' prima... sicuramente incontrerete una gran fila, perché quasi tutti quelli che vivono a Londra conoscono questo simpatico trucchetto, dallo studente, al banchiere che si presenta in giacca e cravatta!



Altro modo per risparmiare e mangiare del buon cibo è quello di andare in uno dei tanti mercatini sparsi per la città come quello che si svolge il sabato a **PORTOBELLO ROAD**, la domenica a **BOROUGH MARKET** (vicino il London Bridge) o a **BRICK LINE** (nella zona di SHOREDICH) o quello che si tiene quasi tutti i giorni a **LIVERPOOL STREET**... ma i mercatini ci sono quasi in tutti i quartieri, non vi sarà difficile trovarli!

Per chi invece anche in vacanza ama fare la spesa al

supermercato, in ordine dal meno costoso a quello invece più caro i supermercati della zona: il più economico in assoluto è **ASDA**, poi c'è **TESCO**, **SAINSBURY'S** e per ultimi **MARKS & SPENCER** e **WAITROSE**.



Cari Lettori di Weekend Premium, restate con noi, perché nel prossimo articolo vi parlerò di altri utili consigli per scegliere e risparmiare a Londra sugli Hotel, Cultura, Shopping e Divertimenti!!!