Corriere dell'alto adige

PAESE :Italia
PAGINE :15
SUPERFICIE :33 %

AUTORE :Francesca Negri

► 5 novembre 2016



Chef emergente del nord Due altoatesini in finale

di **Francesca Negri**

Irene Fabiani e Michele Lazzarini, sono due delle giovani promesse della cucina italiana, ai fornelli rispettivamente del Vigilius Mountaineers Resor di Lana e del St. Hubertus Rosa Alpina di San Cassiano. A dirlo è il critico gastronomico Luigi Cremona che, con una giuria di esperti, ha selezionato i due giovani cuochi per la finalissima di Chef Emergente del Nord Italia, che si svolgerà dal 26 al 28 novembre al W37 di Milano, complesso polifunzionale nato dalla riqualificazione della ex fabbrica Richard Ginori in zona Naviglio Grande.

In attesa di fare il tifo per i due chef di casa nostra, oggi e domani sono due gli eventi da non perdere. Il primo è l'appuntamento cult per ogni wine lover e si tratta del Merano Wine Festival, di cui abbiamo già ampiamente parlato sabato scorso. Da segnalare, un appuntamento last minute con le Donne del Vino del Trentino Alto Adige, che in occasione della kermesse enologica meranese vi attendono domani, dalle 18.30 alle 20 a La Casa di Gretter, in via Piave 51/a, per mischiare il piacere di un calice di vino con le coccole di qualche finger food gourmet e con le accoglienti atmosfere di design (l'aperitivo «Get in Touch» è gratuito e fino a esaurimento posti, è meglio prenotare scrivendo a donnedelvinotaa@gmail.com). Negli spazi del Palameeting di Riva del Garda, invece, è in corso fino a domani «Garda con Gusto», viaggio nel gusto all'insegna di tasting, food market e show cooking. Da non perdere l'appuntamento con Simone Rugiati, giovane e affermato chef ospite d'onore della manifestazione con il suo show cooking in programma oggi alle 12.

Spostiamoci a Trento per l'ottavo appuntamento con «Alambicchi Gourmet», la rassegna della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, in collaborazione con l'Istituto Tutela della Grappa del Trentino. Protagoniste della serata in programma l'11 novembre a partire dalle 20 al ristorante Ai Tre Garofani (prenotazioni allo 0461-921863 o all'indirizzo info@stradavinotrentino.com) saranno le grappe della Distilleria Giovanni Poli e di Riserva dell'Elmo Saracini abbinate a un menu ad hoc.

Tutti i venerdì di novembre la Strada del vino e dei sapori del Trentino propone «Sapori di Montagna», iniziativa che si colloca all'interno della kermesse «Mese Montagna», organizzata a Vezzano di Vallelaghi da Apt Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi e Comune di Vallelaghi per promuovere l'attività sportiva in quota e valorizzare il territorio. Ogni venerdì, come dicevamo, al termine degli incontri serali in programma alle 20.45, saranno proposte degustazioni delle specialità della zona del Monte Bondone e della Valle dei Laghi. Venerdì prossimo, si troverà la birra artigianale del birrificio Rethia, abbinata alle verdure dell'Azienda agricola Andrea Pedrotti interpretate dall'Hosteria Toblino. Il 18 novembre sarà la volta della Nosiola dell'azienda agricola Francesco Poli abbinata ai formaggi di Latte Trento, al pane di panificio pasticceria Tecchioli e all'olio extravergine di oliva dei produttori dell'associazione Olivo Estremo Valle dei Laghi, per chiudere la serata con Mario Vielmo, grande esperto dell'Himalaya con le sue dieci scalate oltre gli ottomila metri. Infine, venerdì 25 novembre, al termine dell'incontro con il «ragno delle Dolomiti» Cesare Maestri, Martino Peterlongo (presidente delle Guide alpine del Trentino) e Angelo Giovannetti, guida alpina e direttore artistico di Mese Montagna, si potranno degustare la Grappa di Maxentia e il Vino Santo dell'associazione Vignaioli Vino Santo.

In agenda

Riva, prosegue «Garda con gusto». Valle dei Laghi, venerdì ci sono i «Sapori di montagna»





Tutti i diritti riservati