CORRIERE DELL'ALTO ADIGE
Corriere dell'Alto Adige (ITA)

Paese: it
Pagina: 15
Readership: 31000
Diffusione: 11196

Tipo media: Stampa locale
Autore: Francesca Negri

09 Maggio 2015



Piccoli pasticceri crescono Un concorso per baby chef

di **Francesca Negri**

Se vostro figlio o nipote ha il pallino per la pasticceria e tra i suoi giochi preferiti c'è quello di sfornare soffici muffin o torte creative, Magnolia (la casa di produzione del talent tv «Master Chef») sta cercando proprio lui. Sono stati aperti da pochi giorni, infatti, i casting per la ricerca di piccoli pasticceri dagli 8 ai 12 anni appassionati di cucina, dolci, torte e biscotti per una nuova appassionante sfida nella prima edizione di Junior Bake Off, che Magnolia realizzerà per la rete Real Time. L'iscrizione al casting deve essere effettuata dal genitore o da chi esercita la patria potestà sul minore e va inviata a *piccolipasticceri@magnoliatv.it*. Perché non tentare, l'esperienza anche solo di partecipare a un casting è comunque molto formativa.

E a proposito di figli, domani è la festa della mamma. Tra le idee curiose per trascorre una giornata assieme c'è quella proposta dall'Ecomuseo Argentario: alle 13.30, al parco della Villa Salvadori Zanatta di Meano, si partirà per una passeggiata tra i sentieri dell'Ecomuseo in compagnia dell'agroecologo Stefano Delugan che insegnerà a riconoscere le erbe selvatiche, le loro proprietà e i tanti possibili utilizzi. Tappa finale, il Maso Ciroccolo, dove si degusteranno preparazioni culinarie a base di erbe. La quota di partecipazione a persona è di 8 euro per gli adulti e 5 euro per i bambini, informazioni e prenotazioni al 335/6514145 oppure scrivendo a *info@ecoarge.net*.

In Alto Adige, invece, il focus è sul Pinot Nero, da sabato prossimo, 16 maggio, fino a lunedì 18 maggio. L'occasione sono l'ormai tradizionale kermesse *Giornate altoatesine del Pinot Nero di Egna e Montagna*. Tre giorni da non perdere che si snodano fra banchi d'assaggio, verticali e seminari che puntano a far crescere la cultura sul vitigno, non solo il palato.

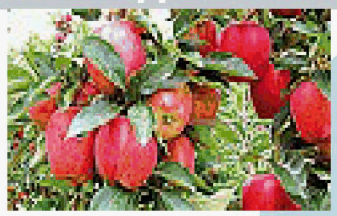
La prospettiva di accogliere nel proprio calice oltre cento Pinot Noir da quattro continenti attira curiosi e intenditori da tutta Italia e da oltreconfine, che affollano Egna e Montagna, piccoli centri della Bassa Atesina, dominati dai bellissimi vigneti dell'Altopiano di Mazzon, cuore altoatesino della produzione italiana del grande vino rosso. Il 16 maggio alle 16 si parte con l'esclusiva degustazione verticale di otto annate di Pinot nero Gantenbein della Tenuta Gantenbein di Graubünden, cantone dei Grigioni, Svizzera. Annate: 2013,2012,2011,2010,2009,2008,2007 e 1997 del Pinot Noir Fläsch M & D Gantenbein (in lingua italiana e tedesca, solo su prenotazione, 85 euro a persona).

Domenica 17 e lunedì 18 tutta l'attenzione sarà concentrata sui banchi d'assaggio (dalle 13 alle 21) dedicati al pubblico di appassionati, agli operatori del settore e ai tanti innamorati del Pinot Nero. Un centinaio saranno i Pinot Noir (annata 2012) da poter osservare, annusare e confrontare, di cui 69 italiani provenienti da varie regioni, mentre altre trenta etichette provengono da ben quattro continenti.La mattina del 17, alle 9.30, ci sarà una degustazione guidata di Pinot Noir della regione di Pfalz, Germania; lunedì 18, sempre alle 9.30, da non perdere il seminario tecnico *Pinot Nero: come indirizzare stili diversi in vinificazione* tenuto da Guillaume Le Bras, enologo consulente del laboratorio, IOC (Institut Oenologique de Champagne – Mellecey, in lingua italiana e francese, solo su prenotazione, 30 euro a persona). Il biglietto d'ingresso alla manifestazione costa 20 euro, le prenotazioni alle degustazioni speciali vanno effettuale via email a info@blauburgunder.it e saranno confermate dal pagamento della quota di partecipazione. Tutto il programma *www.blauburgunder.it*.

Da sabato prossimo
Tornano *le Giornate altoatesine del Pinot Nero*, ovvero tre giorni di degustazioni diffuse

This article is intended for personal and internal information only. Reproduction or distribution is prohibited.

Piaceri





Francesca Negri

This article is intended for personal and internal information only. Reproduction or distribution is prohibited.