Corriere dell'alto adige

PAESE :Italia
PAGINE :15
SUPERFICIE :57 %

AUTORE :Francesca Negri

► 10 dicembre 2016

# Borgo, festa del canederlo In Badia si scia con gusto

di **Francesca Negri**

Fanno da sempre una rima perfetta inverno e canederli, i tipici gnocchi a forma di palla nati dalla fantasia della povertà e degli avanzi che guai a buttarli via. E così, a Borgo Valsugana, oggi e domani si festeggia questo piatto tipico – e simbolo - del Trentino Alto Adige con un percorso enogastronomico per le vie del centro storico. Oggi alle 14 ci sarà l'apertura delle «Corti gastronomiche» dove gustare, in un itinerario per palati allenati, canederli alla trota del Grigno, canederli zucca e salsiccia, canederli in brodo con formaggio Grana trentino, canederli al ragù, canederli con crauti e pancetta, canederli verdi al gorgonzola e formaggi trentini, canederli al formaggio su letto di Tosella, canederli con Goulash Suppe e persino canederli dolci al cioccolato. Nel pomeriggio poi concertini itineranti con il quintetto della banda civica di Borgo, a partire dalle 16, mentre alle 17 consegna e lettura delle letterine a Babbo Natale, in Piazza Martiri. Domani le «Corti» riapriranno alle 11, con tanto di «concerto sotto l'albero» in piazza Martiri e spettacolo itinerante *Frozen* per le vie del paese.

Si va di piatti robusti anche a Levico Terme, sempre in Valsugana, dove domani a partire dalle 15 va in scena la «Festa della polenta» con tante degustazioni del fumante piatto fatto con la farina di mais cucinato da esperti «polentari» armati del tipico paiolo in rame e della trisa, l'apposito mestolo per rimestarla. Location dell'evento è il parco secolare degli Asburgo, sede anche dei mercatini di Natale, dove oggi invece protagonista sarà il pregiato miele locale.

L'Alta Badia è da sempre la destinazione sulla neve più gourmet dell'arco alpino e a dare il via alla stagione culinaria sulle piste del comprensorio sciistico è la nuova edizione di «Gourmet Skisafari». All'evento, in programma domani, parteciperanno cinque chef, che porteranno in tavola le eccellenze della propria terra e cucina. A fare da padroni di casa, gli chef stellati dell'Alta Badia. Norbert Niederkofler (ristorante St. Hubertus del Relais & Chateaux Hotel Rosa Alpina), abbinato al rifugio Bioch, presenterà una versione particolare dei tortellini in brodo. Lo chef stellato più giovane d'Italia, Matteo Metullio (ristorante La Siriola dell'Hotel Ciasa Salares), creerà un'animella di vitello fritta su battuta di scampi, spuma di topinambur affumicata e salsa alla liquirizia e anice. Questo piatto potrà essere degustato presso il rifugio Club Moritzino. Nicola Laera (ristorante La Stüa de Michil dell'Hotel La Perla), abbinato al rifugio Col Alt, cucinerà invece una porchetta di coniglio del Bleggio con i suoi fegatelli, zucca, castagne e polvere di prosciutto di Sauris. Lo chef del ristorante Griggeler Stuba di Lech-Zürs, Thorsten Probost, sarà ospite del rifugio Piz Arlara, dove delizierà gli sciatori con il suo piatto tartare dell'Alta Badia, mentre arriva da Almaty in Kazakistan, lo chef Esat Akyildiz (ristorante del The Ritz Carlton di Almaty), che in occasione del Gourmet Skisafari presenterà la specialità «Kespe Sorpa, tagliolini freschi con fumetto aromatico». Tutti i piatti sono abbinati a una selezione di vini altoatesini. Così domani, sciando da una baita all'altra, dalle 11 alle 15 ci si potrà fermare in ogni rifugio per degustare i piatti serviti dagli chef: il ticket per la degustazione di cinque piatti costa 50 euro a persona, vini inclusi.

Queste cinque ricette e altre nove – create ad hoc da chef provenienti da Lech-Zürs e Kitzbühel in Austria, St.Moritz, Zermatt e Gstaad in Svizzera, Aspen in Colorado e Sochi in Russia -verranno proposte nelle 14 baite partecipanti all'iniziativa durante tutta la stagione invernale.

**In agenda**
Levico Terme, domani la regina è la polenta con degustazioni speciali




Tutti i diritti riservati