Corriere del Trentino

PAESE :Italia
PAGINE :15
SUPERFICIE :34 %

AUTORE :Francesca Negri

► 19 novembre 2016



Enogastronomia Gli appuntamenti



Piaceri



Cene e corsi di cucina Il Trentino per Amatrice

di **Francesca Negri**

Partiamo dal cuore, che è quello che tutti noi stiamo mettendo per aiutare le popolazioni colpite dai ripetuti terremoti in Centro Italia. Il 24 novembre, a tre mesi esatti dal primo sisma che ha distrutto Amatrice, l'associazione nazionale Donne del Vino ha indetto l'evento «Il nostro cuore va al centro», decine di cene di raccolta fondi che si svolgeranno in Valle d'Aosta, Piemonte, Trentino Alto Adige, Veneto, Friuli Venezia Giulia, Abruzzo, Basilicata, Campania, Puglia e Sardegna. L'individuazione del destinatario della raccolta fondi effettuata dalle Donne del Vino è stata affidata alle delegate delle quattro regioni colpite dal terremoto che, con l'aiuto della Regione Lazio, hanno indicato il «Consorzio per la tutela e la valorizzazione de l'Amatriciano» come particolarmente bisognoso di sostegno immediato. Infatti gran parte dei piccoli caseifici sono crollati con il terremoto e la produzione si è concentrata nella struttura consortile che stenta a trovare sbocchi commerciali per il formaggio anche a causa della completa interruzione del turismo.

In agenda
Trento, SS. Trinità diventa la Via del gusto: fino al 18 dicembre assaggi golosi

Anche le associate del Trentino Alto Adige, come detto, partecipano all'iniziativa con quattro appuntamenti da non perdere. Si tratta di tre cene e un corso di cucina: al ristorante Kuppelrain di Castelbello cena a tema abbinata ai vini delle cantine Endrizzi, Maso Martis, Elena Walch, Rottensteiner e Schweizer; al ristorante Moja di Rovereto menu e degustazione dei vini di Gaierhof, Villa Corniole, Vallarom e Donati; alla Locanda 2 Camini di Baselga di Piné si assaggiano i vini di Monfort, Moser e Laste Rosse abbinati al corso di cucina tenuto dalla chef resident Franca Merz, che insegnerà come per sfornare perfette tartare di ricciola, agli agrumi, capesante gratinate, taglierini al limone e gamberi, nasello con panure di mandorle su radicchio saltato e calamari imbottiti; alla Locanda Alpina di Brez, menu solidale e calici di Ferrari, Maso Poli, Letrari e Balter. Per prenotare, basta rivolgersi ai rispettivi locali citando il nome dell'iniziativa.

Questo fine settimana a Trento via SS. Trinità a Trento si trasforma ne «La Via del Gusto Trentino»: a partire da oggi e per tutti i fine settimana fino al 18 dicembre (compreso anche giovedì 8 dicembre) dalle 10 alle 20 uno sfizioso ticket cumulativo che si acquista a Palazzo Roccabruna ogni weekend potrete fare esperienze gastronomiche diverse. Oggi e domani prodotti a base di mela, grappa e i Presìdi Slow Food broccolo di Torbole (oggi) e la razza bovina grigio alpina (domani). Il 26 e 27 novembre sarà la volta di formaggi e salumi della Val di Sole, delle Valli Giudicarie e della Val Rendena, con la farina di mais Spin della Valsugana, l'olio extravergine di oliva dop Garda trentino, le verdure dell'Altopiano di Cavedine, il miele di Brentonico, i prodotti ittici della valle del Chiese, le birre artigianali e i vini Teroldego Rotaliano, Nosiola, Marzemino e Müller Thurgau. Proposta simile per il fine settimana del 3 e 4 dicembre e per il ponte dell'immacolata, mentre il 17 e 18 dicembre gran finale con grappa trentina, Vino Santo, formaggio di malga Lagorai, birra Bionoc' e prodotti caseari del Caseificio Primiero.

Infine, venerdì, l'appuntamento è a Cantine Monfort (dalle 17 alle 20 a Maso Papa, via Sponda Trentina 53 a Trento) per un incontro un po' fuori dai soliti temi, «Trentodoc è donna», una tavola rotonda moderata dalla comunicatrice Federica Schir e animata da sei trentine doc impegnate nel m. A seguire ci sarà una degustazione dei Trentodoc firmati Monfort.

Tutti i diritti riservati