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

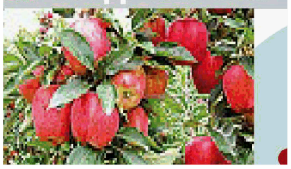
Paese: it
Pagina: 15
Readership: 31000
Diffusione: 11196

Tipo media: Stampa locale
Autore: Francesca Negri

20 Febbraio 2016



Enogastronomia Gli appuntamenti



Piaceri



«Sommelier in pista» Degustazioni sugli sci

di **Francesca Negri**

Gewürztraminer, Sauvignon, Sylvaner, Kerner, Riesling e Veltliner per i rossi; Lagrein, Schiava, Pinot Nero per i rossi. Sono questi i vitigni simbolo dell'Alto Adige che il 25 febbraio, il 3 e il 10 marzo potranno essere degustati sulle neve con una formula nuova e intrigante, quella proposta dall'iniziativa «Sommelier in pista», uno degli appuntamenti di «Sciare con gusto», ricco palinsesto di eventi che racchiude tutte le iniziative organizzate in zona per valorizzare il connubio tra sci ed enogastronomia.

Come funziona? Gli sciatori che si trovano in Alta Badia, a Corvara a Colfosco, La Villa, San Cassiano, Badia, La Val avranno la possibilità di sciare da una baita all'altra, sulle piste innevate, accompagnati da un'esperta guida locale, nonché da un sommelier dell'Alto Adige che, a ogni tappa, guiderà i partecipanti durante le degustazioni delle varie perle enologiche sudtirolesi. Gli eventi sono organizzati in collaborazione con la EOS (Organizzazione Export Alto Adige), il Consorzio Vini Alto Adige e l'Associazione Sommelier Alto Adige. La quota di partecipazione a Sommelier in pista è di 15 euro a persona e va prenotata negli uffici turistici della zona. Questi tre giorni anticipano poi l'eno-evento clou dell'Alta Badia, «Wine Skisafari», un vino Safari sugli sci a 2.000 metri di quota in programma il 20 marzo ma da mettere in agenda fin da subito. Quattro i masi coinvolti: Piz Arlara, Bioch, I Tablà e Pralongia, meta di soste vinose con gli sci ai piedi, con tanto di degustazioni di prodotti tipici a partire dallo speck e musica.

Se siete gourmet da divano e il weekend vi piace passarlo in tutto relax a casa, allora non vi resta che accendere la tv, domani a partire dalle 11.50 su Canale5, per vedere la puntata numero 527di Melaverde, il programma di punta del day-time delle reti Mediaset condotto da Edoardo Raspelli ed Ellen Hidding. Raspelli domani sarà in Trentino per raccontare la cucina del bosco dello stellato Alessandro Gilmozzi del ristorante El Molin di Cavalese, si sposterà poi in Val di Cembra tra gli alambicchi di Pilzer e quindi incontrerà due ragazzi che hanno deciso di produrre birra in montagna coltivando il luppolo e utilizzando grano del territorio.

Ogni occasione è buona per organizzare scorribande fuori porta? Ecco qui l'evento giusto per il prossimo fine settimana: il 28 e 29 febbraio si svolgerà la nuova edizione di «Gusto in scena», palcoscenico privilegiato per una selezione di imprese eno-gastronomiche di qualità, cuochi stellati e pasticceri ospitati nella cornice della Scuola Grande San Giovanni Evangelista a Venezia.

L'agenda
Per i gourmet «da divano» Melaverde racconta la regione in cucina

A rendere unico l'appuntamento con Gusto In Scena 2016 sarà il tema con cui i cuochi si confronteranno: «La Cucina del Senza», un vero e proprio stile di vita che trova la massima espressione nel modo di cucinare per ritrovare il benessere iniziando dalla tavola, grazie all'eliminazione del sale, dello zucchero e dei grassi dai cibi, ma valorizzandone il gusto e le proprietà naturali dei vari alimenti.

Tra i fornelli ci sarà anche Herbert Hintner del ristorante Zur Rose di Appiano, mentre nella sezione «I magnifici vini» c'è anche la Nals Margreid di Nalles, in compagnia di decine altre cantine italiane tra cui anche la Futura 14, l'azienda pugliese di Bruno Vespa, ospite dell'evento per un talk show fissato per il 28 febbraio a ora di pranzo. Tutto il programma della manifestazione, che sicuramente vale una gita fuoriporta, è disponibile su www.gustoinscena.it .

Articolo per uso esclusivo del destinatario. Sono vietate la riproduzione e la ridistribuzione