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

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

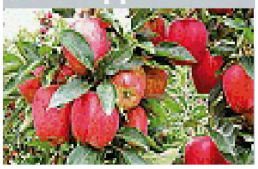
Tipo media: Lokale Presse
Autore: ?Francesca Negri

23 Gennaio 2016



Enogastronomia Gli appuntamen

Piaceri





Carezza, «Beef and Snow» Weekend per palati allegri

di **Francesca Negri**

Quello che è appena iniziato è un week end per carnivori. Domani, infatti, sulle piste da sci delle aree sciistiche di Obereggen e Carezza va in scena «Beef&Snow», che consente di abbinare una giornata sulla neve alla degustazione di specialità a base di manzo della Val d'Ega grigliate alla perfezione e annaffiate dal meglio della produzione enologica locale.

L'appuntamento è alla malga Mayrl nell'area sciistica Obereggen, mentre domenica prossima, 31 gennaio, gran finale di «Beef&Snow» alla baita «Kronlechner», vicino alla pista Tschein nell'area sciistica di Carezza, con un piatto da non perdere: manzo intero arrostito della Val d'Ega, intrattenimento musicale di «Oachale vom Toule», aperitivi di Kurt Fischnaller -«Paul's Pub» e diversi prodotti alla canapa di «Eco Passion».

Per chi invece preferisce stare dietro ai fornelli, segnaliamo i prossimi due laboratori di cucina dedicati ai piatti della tradizione trentina, organizzati da Accademia d'Impresa negli spazi di Palazzo Roccabruna, in via SS. Trinità a Trento. Il primo appuntamento si terrà martedì 26 gennaio, dalle 18 alle 21, sul tema «Le verdure d'inverno nel piatto scacciano i malanni e deliziano il palato», mentre il 9 febbraio, sempre dalle 18 alle 21, sarà la volta de «Il gusto del carnevale: smacafam, castagnole e frittelle di mela». Gli appassionati di birra, invece, potranno approfondire storia, metodi di produzione e criteri di degustazione in tre giornate di corso (due le sessioni disponibili: 4,11 e 18 febbraio, dalle 20 alle 23; 5,12 e 19 febbraio, stesso orario) organizzato sempre da Accademia d'Impresa a Palazzo Roccabruna. Iscrizioni sul sito www.palazzoroccabruna.it.

Fa troppo freddo e non volete uscire di casa? Allora è l'occasione giusta per gustare – per il momento solo con gli occhi – le tradizioni enogastronomiche di Corvara e tutte le sue bellezze: oggi infatti alle 14 su RaiUno, Lineabianca e i suoi conduttori Massimiliano Ossini e Alessandra del Castello saranno nel cuore del comprensorio dell'Alta Badia per raccontare tutte le suggestioni del luogo. Dalla grotta dell'orso, sulle Conturines a quota 2.750 metri, sulle tracce di antichi reperti, allo straordinario panorama delle montagne più belle del mondo, passando attraverso le tradizioni di uno dei popoli più antichi delle Dolomiti, i Ladini, che si contraddistinguono per la loro lingua e per la fiera e orgogliosa cultura di origini agricolo - artigianale.

Infine, chi è appassionato di gare culinarie ad alto livello non può perdersi la nuova edizione della fase nazionale del concorso mondiale biennale dedicato ai migliori chef under 30 più ambito che ci sia, il Bocuse d'Or, che si svolgerà il 31 gennaio (dalle 10 alle 20) e il 1° febbraio (dalle 10 alle 17) al Teatro Sociale «G. Busca» di Alba, in Piemonte.

Palazzo Roccabruna
Martedì 26 gennaio e il 9 febbraio si terranno due laboratori dedicati alla cucina tipica locale

Nell'ultima edizione, il titolo nazionale era andato al trentino Diego Rigotti di Maso Franch (Giovo, Trento). Anche quest'anno sono in gara dodici concorrenti (ma purtroppo non ci sarà alcun rappresentante della nostra regione), che si sfideranno realizzando ognuno due ricette, una di pesce e una di carne.

A giudicarli ci sarà una giuria di star-chef tra cui anche l'altoatesino Martin Obermarzoner dello stellato Jasmin di Chiusa. Il vincitore della fase nazionale dovrà affrontare altri venti concorrenti nella finale di Budapest, in programma il 10 e l'11 maggio e solo i migliori saranno ammessi alla finalissima mondiale che si terrà a Lione fra un anno circa, a fine del mese di gennaio 2017.

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