CORRIERE DEL TRENTINO
Corriere del Trentino (ITA)

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

Tipo media: Stampa locale
Autore: Francesca Negri

23 Luglio 2016



Enogastronomia

Piaceri

Strudel dolce, classico, salato Serata gourmet in Alta Badia

di **Francesca Negri**

Classico o creativo? Dolce o salato? Lo strudel, ricetta tipica che affonda le sue origini in Turchia, è una delle ricette più amate dal pubblico di ogni età. È inoltre una preparazione gastronomica che, quasi per magia, riesce più di altre a dare libero sfogo alla fantasia di qualsiasi appassionato di forni e fornelli. In suo onore, l'Alta Badia dedica un'intera serata intitolata «Nos dai strudli», che avrà luogo per la prima volta lunedì prossimo e che declinerà questo capolavoro culinario in tutte le sue possibili varianti.

Le diverse varietà di strudel verranno proposte lungo la via centrale di San Leonardo in Alta Badia, per l'occasione chiusa al traffico, a partire dalle 19. A proporre le variazioni di strudel salati saranno l'hotel Gran Ander, l'hotel Melodia del Bosco, l'hotel Cavallino, l'hotel Miraval e l'albergo San Leonardo. Lo strudel in versione dolce, da quello tradizionale con le mele alle diverse interpretazioni, verrà invece servito dall'hotel Gardenazza, dall'hotel Miramonti, dal Maso Runch, dall'Ustaria Posta e dalla pasticceria I dolci di Ricky. Tutti i piatti saranno accompagnati da un calice di vino altoatesino della tenuta Ritterhof. La serata sarà illuminata da candele e fiaccole e accompagnata dalla musica del gruppo Eccetera.

Gourmet appassionati di ferrate? Sempre in Alta Badia l'appuntamento che fa per voi è fissato venerdì prossimo a Colfosco. Il 29 luglio, infatti, è il giorno in cui come da tradizione la notte si accende con l'illuminazione della via ferrata più famosa delle Dolomiti, la Tridentina, con l'ardito quanto noto ponte sospeso. Nata nel 1960 dall'intuizione della guida alpina Germano Kostner, ogni anno viene illuminata dalle guide alpine dal passo Gardena fino al rifugio Franco Cavazza al Pisciadù: per gustarsi lo spettacolo l'appuntamento è a partire dalle 17 nel piazzale della chiesa di Colfosco, dove ad attendervi ci sarà una degustazione di dolci tipici accompagnata da varie sessioni musicali, intrattenimento per i più piccoli e, dopo l'accensione della Tridentina (prevista per le 21.15), gran finale con uno spettacolo pirotecnico.

Torna poi anche quest'estate per il decimo anno la manifestazione «Paisc in festa», il 27 luglio e il 10, il 24 e il 31 agosto nel centro del paese di San Cassiano in Alta Badia, chiuso al traffico. A partire dalle 16 verrà allestito un mercatino di prodotti tipici gastronomici e artigianali. Tra gli stand i partecipanti avranno la possibilità di assaggiare tante chicche della tradizione locale come le «turtres» (frittelle ripiene di spinaci e ricotta o crauti), le «furtaies» (pastella fritte a forma di spirale, condita con marmellata di mirtilli rossi) e i «cajincì arstis», tipici ravioli golosissimi. Il bar Da la Vedla, invece, preparerà l'aperitivo «Spritz & Hugo», mentre altri piatti tipici come la zuppa di Gulasch, la zuppa d'orzo, lo stinco e la polenta verranno preparati dallo chef dell'hotel Vajolet dall rifugio Las Vegas. Non mancherà nemmeno l'intrattenimento musicale curato da alcuni suonatori di fisarmonica e da diverse band, che si alterneranno durante le singole serate.

Infine, ultimo appuntamento per «Doc Denominazione di origine cinematografica», in programma giovedì alle 20 a palazzo Martini a Mezzocorona. Negli spazi del magnifico edificio della seconda metà del Seicento, dimora



Dettaglio
Una parte dell'immagine scelta per rappresentare online la Piattaforma delle resistenze



Noto
Max Castlunger è insegnante e musicista. Suonerà assieme a Jack Alemanno, Sax four fun e Woodstone

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

della Casata De Vescovi e dei Conti Martini, si potranno degustare il teroldego rotaliano e altri vini firmati da Betta, de Vescovi Ulzbach, Donati, Dorigati, Endrizzi Elio, Martinelli, Mezzacorona, oltre alle grappe della distilleria Bertagnolli, tutti abbinati a tante e interessanti degustazioni gastronomiche. Al termine della degustazione, sarà proiettato il film *Chef. La ricetta perfetta*". La quota di partecipazione è di 18 euro a persona, all inclusive. Meglio riservare un posto allo 0461 921863 o via email a info@stradavinotrentino.com.





Francesca Negri

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