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

Paese: it
Pagina: 19
Readership: 31000
Diffusione: 11196

Tipo media: Stampa locale
Autore: Francesca Negri

27 Febbraio 2016



Piaceri

Pesce, spezie e fantasia Tenno, la cena è medievale

di **Francesca Negri**

Un banchetto tardomedievale in tempo di Quaresima. È questa la proposta dell'Associazione culturale enogastronomica Edere, che si occupa di ricerche legate alla gastronomia e della realizzazione di cene a tema storico, proprio come quella in programma domani negli spazi della sede dell'associazione, a Tenno. A partire dalle 20 si potranno gustare tutta una serie di portate tratte dallo studio dell'antico testo di Maestro Martino, celebre gastronomo, dal titolo *Libro de arte coquinaria*, manoscritto del XV secolo conservato nell'archivio storico della Biblioteca di Riva del Garda. Un banchetto, quello di domani sera, tutto costruito con ricette «di magro», quelle che venivano consigliate in tempo di Quaresima, quando ci si asteneva dal consumo di carne nei quaranta giorni precedenti la Pasqua. Il banchetto, patrocinato dal Comune di Tenno, si aprirà con una presentazione storica da parte della direttrice della biblioteca di Riva del Garda, Federica Fanizza. Si potranno gustare pietanze appetitose, dai sapori speziati e sperimentare un banchetto medioevale senza carne (prenotazioni al 349-0750979, quota di partecipazione di 25 euro a persona).

Colazione gourmet, al sorgere del sole, per fanatici di food ma soprattutto di sci. È questa la proposta di #Trentinoskisunrise, una serie di appuntamenti alle prime luci dell'alba che il 4 marzo farà tappa al Rifugio Monte Agnello, uno dei più panoramici delle montagne del Trentino. I mattinieri in pista saranno accolti da una ricca colazione a base di prodotti locali, dolci e salati: marmellate, torte, formaggi, salumi, uova strapazzate, succhi di frutta, con lo sguardo che spazia a 360 gradi fra le cime della Marmolada e le Pale di San Martino, del Latemar e delle Alpi austriache (info e prenotazioni all'ufficio dell'Apt di Cavalese, tel. 0462-241111, info@visitfiemme.it).

Il 5 marzo, invece, si rinnova l'appuntamento con il meglio della gastronomia locale sulle piste del Corno del Renon, sopra Bolzano, dove i protagonisti saranno chef e specialità tipiche, tutte da assaporare all'aperto. L'occasione è la nuova edizione dell'evento «Rittner Pistnkuchl» e la formula è quella consolidata: sei tra i migliori cuochi del Renon cucineranno altrettante delizie tipiche: alla Baita Feltunerhütte si potranno gustare tagliatelle alle erbette fatte in casa con striscioline di manzo dal Renon e verdurine; al Berghotel ristorante Zum Zirm ci sarà il semifreddo «Kaiserschmarrn» con pere essiccate del Renon, mousse ai mirtilli rossi e un geleè al succo di mela del Bühlerhof; al ristorante Pemmern vi attenderanno guance di manzo ripiene al pesto di pino mugo, con gratin di patate e verza stufata; al ristorante Schwarzseespitze ecco la crema alla zucca e arance con salmone affumicato al pino mugo e bruschetta; al ristorante Unterhorn, invece, sarà servito un poco tradizionale ma molto gustoso carpaccio di pesce e al rifugio Oberhorn Schofstoll l'aperitivo «Horn» (Hugo al pino mugo) con spuntini.

Durante la giornata di «gastronomia sulla neve» a ogni ospite sarà consegnato uno speciale pass: chi assaggerà tutti e sei i piatti proposti riceverà anche una sorpresa finale. La giornata si concluderà nel pomeriggio con una degustazione di vini, dalle 16.30 in poi (gratuito per possessori del pass gastronomico timbrato). Per tutti gli appassionati dei fornelli ci saranno anche le ricette da portare a casa, per cimentarsi da soli in questi capolavori culinari. Ulteriori informazioni all'associazione turistica Renon, 0471-356100.

Alto Adige
Corno di Renon, torna «Rittner Pistnkuchl»: sei chef preparano delizie tipiche all'aperto

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