Corriere del Trentino

PAESE :Italia
PAGINE :15
SUPERFICIE :41 %

AUTORE :Francesca Negri

► 29 ottobre 2016

# Merano Wine festival Degustazioni eccellenti

di **Francesca Negri**

Centinaia di vini, cucina fusion, disfide culinarie tra chef stellati e contadine dell'Alto Adige, cocktail a base di gin, prodotti agroalimentari: dal 4 all'8 novembre torna il Merano Wine Festival per l'edizione numero 25 che lo conferma come uno degli eventi immancabili del panorama italiano e internazionale, un cult per i wine lover, grazie alla capacità di innovare il programma e mantenere la tradizione di selezionare esclusivamente prodotti di qualità superiore. Tra le quasi mille aziende candidate, sono state selezionate a partecipare solo trecento, ma non solo. Delle oltre 2.000 etichette che hanno preso parte al concorso per la selezione al Merano International Wine Festival, è stata fatta una severa selezione divisa per Award: Rosso, Gold e Platinum, quest'ultimo ottenuto solo da 22 cantine tra cui anche il Trentodoc Madame Martis Rare Vintage 2006.

Tra le novità 2016 spicca GourmetArena for professionale only cha affianca la GourmetArena per i foodies, mentre la tradizionale rassegna bio&dynamica si sposta al Kurhaus e la sezione Wine International inizierà venerdì, anziché sabato. Tornano le Charity WineMasterclasses, le degustazioni guidate benefiche, e gli showcooking (da sabato 5 a lunedì 7 novembre) Merano Wine Chef's Challenge - Cooking Farm, creata in collaborazione con Le Tenute di Genagricola, la sfida culinaria tra giovani chef stellati e rappresentanti dell'Associazione Contadine dell'Alto Adige. Gran finale martedì 8 novembre con la seconda edizione di Catwalk Champagne, che consentirà di degustare oltre 220 champagne. Programma completo e i biglietti su www.meranowinefestival.com.

Dal 4 al 6 novembre, dalle 10 alle 22, al Palameeting di Riva del Garda andrà in scena la manifestazione «Garda con Gusto» (www.gardatrentino.it/gardacongusto), la tre giorni dedicata alle eccellenze enogastronomiche del Garda Trentino caratterizzata da food market, show cooking e tasting. Il tema guida dell'evento è quello della lavorazione a crudo, con particolare attenzione alla carne salada e al pesce di lago. Altro tema, le eccellenze dell'Alto Garda: dall'olio extravergine di oliva ai prodotti unici come il broccolo Slow Food, le susine Dop, i marroni di Drena, Nago, Tenno e Campi (De.Co.), i piccoli frutti delle valli. E ancora l'aceto balsamico trentino, il tartufo, lo zafferano, i formaggi di malga, le mele, il miele, i vini, la birra e i distillati. A Riva del Garda sarà possibile assaporare, acquistare (presente un mercatino di produttori locali a chilometro zero), partecipare, rilassarsi in modo unico tra profumi, specialità e intrattenimento: l'agenda di Garda con Gusto è fittissima di appuntamenti e avrà il suo clou con lo show cooking di Simone Rugiati (domenica 6 alle 11).

Oggi e domani, invece, al centro sportivo di Avio va in scena Agrifest, l'originale kermesse che punta a festeggiare la fine della stagione dei raccolti e dell'alpeggio. Si chiama «La cucina dell'esodo» ed è la rassegna culinaria che va in scena questo fine settimana e il prossimo in Val di Ledro per ricordare un episodio storico molto importante: durante la Prima Guerra Mondiale le genti della valle, infatti, vennero sfollate nei dintorni di Praga dove impararono a cucinare le specialità locali che da allora fanno parte della tradizione culinaria della zona come i celebri gnocchi boemi, il gulasch e le «livanze», soffici impasti per terminare in bellezza la cena. Un autentico viaggio nella storia da fare a tavola, con menu creati ad hoc.

**In agenda**
Ledro, va in scena la cucina antica di Praga. Riva, in arrivo «Garda con gusto»



**Il dramma**
La piazza di Trento invasa dall'acqua durante l'alluvione di inizio novembre del 1966



**Vincitrice**
Sara Putignano collabora da anni con lo Stabile di Bolzano. Sarà in scena dal 3 novembre con «Wonderland»

Tutti i diritti riservati