CORRIERE DEL TRENTINO
Corriere del Trentino (ITA)

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

Tipo media: Lokale Presse
Autore: Francesca Negri

29 Agosto 2015



Metti una cena con l'orso Sei chef al museo ladino

Enogastronomia

Gli appuntamenti

di **Francesca Negri**

Cenare con un orso in senso metaforico forse sarà capitato almeno una volta a qualcuno di voi, ma il primo di settembre potrete farlo davvero, grazie all'esclusiva cena organizzata all'interno del Museo Ladin Ursus ladinicus di San Cassiano in Alta Badia, dedicato all'orso preistorico delle Dolomiti. Una vera e propria serata di gala fra le sale ricche di storia e la ricostruzione della caverna del Conturines, animata da sei ristoranti gourmet della zona. Il menu prevede un aperitivo all'insegna dei piatti ladini, di ieri, di oggi e di domani, reinterpretati dallo chef Corrado Parisi del ristorante La Gana dell'Hotel Cristallo; antipasto «Il cervo nel bosco», creato da Simon Tirel dell'Hotel Diana; primo piatto a cura dello chef due Stelle Michelin Norbert Niederkofler del ristorante St. Hubertus che per l'occasione creerà un orzotto con erbe di montagna — verbena al limone. Lo chef stellato più giovane d'Italia, Matteo Metullio del ristorante La Siriola creerà invece il secondo, dentice su insalata di porcini, vongole e basilico e «h2o» al pomodoro, mentre il ristorante stellato La Stüa de Michil dell'Hotel La Perla di Corvara con lo chef Nicola Laera delizierà gli ospiti con una guancetta di vitello, sedano rapa, gallinacci ed erbette di campo. La serata si concluderà in grande stile con lo chef Andrea Irsara del Gourmet Hotel Gran Ander e il suo dolce «Cioccolato guanaja, crumble di zucca, salsa allo yogurt e gelato alla menta». A ogni piatto verrà abbinato un vino dell'Alto Adige. Il prezzo per l'entrata al Museo e la degustazione dei sei piatti, vini inclusi, è di 120 euro a persona: per informazioni e prenotazioni telefonare allo 0471-847037.

Dall'Alto Adige passiamo in Trentino, dove i riflettori questo fine settimana sono puntati su un cacio di montagna, che si fa nelle Valli di Sole, Rabbi e Peio in Trentino. Un tempo era il formaggio di casa per eccellenza, piccolo, versatile, da consumare prevalentemente in famiglia nei mesi invernali: le forme più tradizionali hanno ancora oggi uno scalzo di circa 10 centimetri per 10 di diametro, in totale un chilogrammo scarso di peso. Si tratta del Casolét, perla bianca dalle origini antichissime che questo fine settimana sarà raccontata dalla viva voce dei produttori in occasione della due giorni di kermesse «Non solo Casolét». Un'occasione unica per scoprire il vero sapore di questo formaggio e le tradizioni a cui è legato. Oggi il via della manifestazione a Malè: alle 8 apre i battenti il «Mercato contadino» con la possibilità di acquistare i prodotti locali direttamente dalle aziende agricole del territorio, aperto anche domani a partire dalle 10. Questo pomeriggio alle 15, in Piazza Regina Elena, «Animali in piazza: la stalla all'aperto, la vita dell'allevatore di montagna», quindi alle 16 si potrà assistere alla mungitura e alla «casarada», ovvero la produzione del formaggio. Alle 17, sempre in Piazza Regina Elena, incontro curioso sul mestiere di mettere in risalto la forma e l'eleganza dell'animale attraverso il taglio del pelo. I golosi invece si ritroveranno in piazza Cesare Battisti per «Food Experience. Il gusto è in tavola»(anche domani alle 12 e alle 19). Domani invece tutti in Piazza Regina Elena alle 10 per una breve passeggiata accompagnata con visita alla stalla di Maso San Biagio, mentre alle 16 in Piazza Portegaia «Gusto in piazza», degustazione guidata per scoprire e assaporare i prodotti della Val di Sole e del Trentino, e alle 18 il laboratorio di analisi sensoriale del Casolét e di altri formaggi locali. Infine, per tutta la durata della manifestazione sarà allestita «La piazza dei bambini», uno spazio in cui i protagonisti sono i bambini. Un'area dedicata con tante proposte per i più piccoli.

Weekend
Nelle valli di Sole e Rabbi si festeggia il casolét: eventi e degustazioni a tema



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