Corriere dell'alto adige

PAESE :Italia
PAGINE :15
SUPERFICIE :25 %

AUTORE :Francesca Negri

► 16 dicembre 2017



Enogastronomia Gli appuntamenti

Campiglio, cena a 8 mani Grigno si prepara al Natale

di Francesca Negri

Una parata di chef questa sera a Madonna di Campiglio per la cena a 8 mani dal titolo «Stasera che sera...di Stelle!», organizzata da Euro-Toques Italia, l'Unione europea dei cuochi fondata da Gualtiero Marchesi. A ospitare la serata evento sarà il ristorante gourmet Dolomieu del DV Chalet (1 Stella Michelin) guidato dal giovane chef Enrico Croatti che per una notte dividerà i fornelli con altri tre grandi nomi della cucina italiana: Enrico Derflingher, presidente di Euro-Toques Iternational e Italia, Alessandro Gilmozzi, chef e patron del ristorante El Molin di Cavalese (1 Stella Michelin); Paolo Cappuccio, chef consultant, già Stella Michelin.

Dopo l'aperitivo di benvenuto con il Trentodoc Giulio Larcher 2014, Paolo Cappuccio presenterà la sua ricciola con broccoli invernali, liquirizia e fegato affumicato, servito in abbinamento al Trentodoc Blauwal Riserva della cantina Cesconi. A seguire, Enrico Derflingher proporrà uno dei suoi cavalli di battaglia, il celebre risotto Regina Vittoria, che dalla tavola di Buckingham Palace arriva direttamente nella principesca Madonna di Campiglio abbinato all'Incrocio Manzoni 2015 di Fanti. Sarò poi la volta degli agnolotti di vitello, ortaggi coltivati in piena terra, tartufi e acciughe sotto sale, ricetta proposta dallo chef resident Enrico Croatti in abbinata al vino Sot Sas 2015 di Maso Cantanghel. Quarta portata, la Rendena scottata all'olio di resina, crosnat, finferli e nasturzio di Alessandro Gilmozzi, in abbinamento allo Sgarzon 2015 di Foradori. Dulcis in fundo, strudel alle mele fermentate proposto in abbinamento al vino dolce Essenzia di Pojer & Sandri. Ospite d'onore della serata sarà Davy Tissot, Meilleur ouvrier de France e stella Michelin, executive chef del Restaurant Saisons dell'Institut Paul Bocuse. La cena con i vini costa 90 euro (info allo 0465-443191).

Sempre oggi, ma a partire dalle 17 nel centro storico di Grigno, in Valsugana, simpatico evento dal titolo "Natale sotto i porteghi": dopo un'esibizione del gruppo folk di Castello Tesino, i portici del paese si animeranno grazie a 20 associazioni locali che prepareranno altrettanti piatti tipici, distribuiti gratuitamente a tutti i partecipanti: dalle trippe ai canederli, dai panini con la porchetta allo spezzatino, fino ai dolci, frittelle di mele in primis.

Restiamo sempre in Valsugana ma ci spostiamo a Levico Terme dove domani alle 15 nel Parco Asburgico che ospita anche i mercatini di Natale andrà in scena la «Festa del formai de malga», un pomeriggio all'insegna dei prodotti caseari estivi con tanto di dimostrazione della lavorazione del latte e degustazione del formaggio locale lavorato secondo le antiche usanze. Con l'occasione ci si può anche fermare a Caldonazzo, per fare un salto a «Degustibus», mercatino natalizio esclusivamente enogastronomico che anima Corte Trapp: in degustazione con possibilità di acquisto prodotto Presidio Slow Food, formaggi e salumi artigianali certificati «Qualità Trentino», birre artigianali locali e spumanti Trento DOC. Durante la manifestazioni, che si svolge tutti i giorni fino al 23 dicembre, ci sono anche momenti di intrattenimento musicale, spettacoli di giocoleria di strada e laboratori a tema.

Infine ricordiamo l'appuntamento in Alta Badia per la Coppa del mondo di sci in chiave gourmet, grazie a una serie di eventi organizzati alla Leitner ropeways vip lounge, con terrazza con vista sulla pista di gara Gran Risa. Lunedì ci sarà una cena proposta da due talenti dei fornelli altoatesini, Messner e Pfattner (info 0471-830161).

In agenda
Non solo mercatini a Levico: c'è la «Festa del formai». Badia, le gare di sci sono gourmet

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tutti i diritti riservati