Corriere dell'alto adige

PAESE :Italia
PAGINE :15
SUPERFICIE :37 %

AUTORE :Francesca Negri

► 28 ottobre 2017

I bordolesi del Trentino Degustazioni a Palazzo

di **Francesca Negri**

Enogastronomia Gli appuntamenti



Negli anni Sessanta, due pionieri della moderna enologia, Riccardo Zanetti dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige e Leonello Letrari, all'epoca enologo della cantina Bossi Fedrigotti, intuirono la possibilità di schiudere nuove prospettive agli orizzonti ancora angusti del vino locale. Nacquero così il Castel San Michele dell'Istituto agrario e il Fojaneghe di Bossi Fedrigotti, due rossi di grande carattere, prodotti con un taglio di Merlot e Cabernet secondo l'uso di Bordeaux. Fu l'inizio di una nuova epoca per la vitivinicoltura trentina. Oggi quei vini sono ancora in commercio e tengono viva una tradizione di successo a cui Palazzo Roccabruna rende omaggio oggi e domani con un evento dal titolo «I bordolesi del Trentino: dai ruggenti anni Sessanta a oggi» che prevede la possibilità di degustare nelle sale dell'Enoteca – dalle 17 alle 22 - un'ampia rappresentanza della tipologia. Oltre a questo, oggi dalle 19 alle 20.30 Onaf curerà un laboratorio dal titolo «Quattro vini per quattro formaggi».

Due gli appuntamenti da mettere in agenda dal 3 al 5 novembre. Il primo è «Garda con Gusto", che si svolgerà al Palameeting del Parco Lido e al Palavela di Riva del Garda, dalle 10 alle 24: una grande e prestigiosa vetrina con la carne salada nel ruolo di protagonista assoluta accompagnata da altre specialità, dall'olio extravergine d'oliva al broccolo di Torbole, dal pesce di lago alle verdure della Val di Gresta, dalle susine alle castagne, dalle birre ai vini, dal caffè ai dolci. Il format di Garda con Gusto propone inoltre tre giorni di degustazioni, mercato gourmet (con prodotti bio e chilometro zero), intrattenimento, laboratori per grandi e piccoli e seminari. Tutto il programma su www.gardatrentino.it/gardacongusto. Il secondo appuntamento, sempre in programma dal 3 al 5 novembre, è «Trent'anni trentini. Buon compleanno Vignaioli!», tre degustazioni in cantina e una Mostra a Palazzo Roccabruna (solo il 4 novembre) per festeggiare l'anniversario dei Vignaioli del Trentino. Primo appuntamento, venerdì prossimo alle 17.30 all'azienda agricola Balter di Rovereto, con una degustazione effervescente: «Montagne spumeggianti. L'inconfondibile profilo del metodo classico trentino», che punterà i riflettori sulle produzioni spumantistiche dei Vignaioli attraverso una degustazione guidata. Sabato 4 secondo incontro, alle 10.30 alla cantina Baron de Cles di Mezzolombardo, dal tema *L'oro del Tirolo. Il Teroldego ieri, oggi e domani*, condotta da Fabio Giavedoni, curatore nazionale di Slow Wine. Domenica 5 novembre. dalle 10.30 all'azienda agricola Pisoni di Lasino, ultimo incontro con «...raro, amabile e pettorale.... La magia senza tempo del Vino Santo», con una degustazione condotta da Sandro Sangiorgi. Tutte le degustazioni sono a pagamento (40 euro) e a numero chiuso: le prenotazioni vanno effettuate scrivendo a comunicazionevignaiolitrentino@gmail.com.

Infine una segnalazione. Torna per la seconda edizione *Chef a teatro*, tre serate di show cooking in programma il 9, 16 e 22 novembre rispettivamente nei teatri di Tesero, Mezzolombardo e Pergolese di Lasino che vede coinvolti i ragazzi di The Staff-Diversamente a teatro (progetto di inclusione lavorativa di un gruppo di giovani diversamente abili della Valle dei Laghi) e gli chef Paolo Donei di Malga Panna, Alfredo Chiocchetti e Federico Parolari de l'Osteria a Le Due Spade. Durante la cena gli attori Andrea Avanzi e Teresa Turola intratterranno gli invitati con la performance teatrale *Psicogalateo di coppia*. Cena e spettacolo costano 28 euro a persona e si prenota al 348-2875130.

«Chef a teatro»
Da Tesero a Lasino torna la rassegna che unisce show cooking allo spettacolo

Tutti i diritti riservati