Corriere del Trentino

PAESE :Italia
PAGINE :15
SUPERFICIE :0 %

► 2 dicembre 2017



Enogastronomia Gli appuntamenti



Piaceri



A pranzo con le stelle Badia, c'è lo «Skisafari»

di **Francesca Negri**

Se siete dei follower della guida Michelin e avete già messo in agenda di andare a provare tutte le nuove Stelle dell'edizione 2018 della Rossa più ambita dagli chef, non potete perdere la nuova edizione di «Gourmet Skisafari», a cui parteciperanno 7 cuochi stellati, di cui il nuovo 3 Stelle Michelin italiano e due dei tre nuovi 2 Stelle Michelin. L'evento cult per i gourmet appassionati di sci dell'Alta Badia quest'anno cavalcherà il tema de «I sapori dell'infanzia», proponendo piatti che gli chef partecipanti amavano di più quando erano bambini. Come di consueto, ogni chef sarà abbinato a una baita dell'Alta Badia, dove saranno ai fornelli domenica 10 dicembre dalle 11 alle 15. Gli sciatori si sposteranno sugli sci, da una baita all'altra, per degustare le creazioni degli chef, abbinate a un vino altoatesino selezionato dai migliori sommelier dell'Alto Adige. Ci sarà la possibilità di conoscere personalmente gli chef e di farsi raccontare la storia del loro piatto. Da non perdere il «C'era una volta una trota», il piatto del neo 3 Stelle Michelin Norbert Niederkofler del St. Hubertus di San Cassiano abbinato al Rifugio Club Moritzino, e quello del neo 2 Stelle Michelin Matteo Metullio de La Siriola di Alta Badia, ospite del rifugio Piz Arlara, dove insieme a sua madre preparerà una «Trippa in sugo con patate». Il Rifugio Bioch collaborerà con lo chef Nicola Laera de La Stüa de Michil (1 stella Michelin), dove realizzerà una «Guancetta di vitello in salsa di gremolata, radice di prezzemolo e geröstel di prugne». Nino Graziano è lo chef che intraprende il viaggio più lungo per raggiungere l'Alta Badia, arrivando direttamente da Mosca, dove ha aperto il suo ristorante Semifreddo (2 stelle Michelin). Il nome del ristorante rende omaggio a sua nonna, che da piccolo lo deliziava con uno squisito semifreddo: per gli ospiti di Gourmet Safari invece preparerà «Carciofo, uovo e patate» al Rifugio Bamby. Altro neo 2 Stelle Michelin, lo chef Alberto Faccani (Magnolia Ristorante di Cesenatico), che per l'occasione rispolvera un grande classico della sua regione e delle sue domeniche dalle nonne, i passatelli in brodo, rivisitati presso il Rifugio I Tablá. Francesco Baldissarutti (ristorante Perbellini di Isola Rizza, 1 Stella Michelin) sarà ospite del Rifugio Col Alt, per il quale ha ideato gli «Spätzle alle alghe di lago, mantecati al brodo di gallina con trota affumicata e le sue uova», mentre al rifugio Las Vegas gli sciatori potranno incontrare Giuseppe Biuso (Il Cappero a Isola di Vulcano, 1 Stella Michelin), che delizierà gli ospiti con il suo «Polpo murato». Le tessere per la partecipazione al Gourmet Skisafari possono essere acquistate in prevendita presso gli uffici turistici dell'Alta Badia a partire da domani, oppure il giorno dell'evento, direttamente presso i Rifugi partecipanti.

In agenda
Termeno, va in scena «Il Natale dei cinque sensi»: degustazioni e visite guidate in cantina

Si chiama «Il Natale dei cinque sensi» ed è in programma venerdì 8 e sabato 9 dicembre dalle 10 alle 18 alla Cantina Tramin di Termeno, due giorni di assaggi, visite guidate e specialità gastronomiche. Tre le degustazioni in programma: una presentazione delle nuove annate dei vini bianchi di punta Nussbaumer Gewürztraminer, Unterebner Pinot Grigio e Stoan Bianco 2016; una verticale di Terminum Gewürztraminer Vendemmia Tardiva delle annate 2005, 2008, 2011, 2014 e una degustazione di vini classici. Le iniziative organizzate a Termeno continueranno il giorno successivo, 10 dicembre, a partire dalle 10 con «Avvento in cortile»: nell'affascinante cortile del Ansitz Rynnhof andrà in scena il mercatino di Natale dove non mancheranno nemmeno diversi assaggi gastronomici.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tutti i diritti riservati