Corriere del Trentino

PAESE :Italia
PAGINE :15
SUPERFICIE :19 %

AUTORE :N.D.

► 3 febbraio 2018



Dal pane nero al kimchi, corsi e degustazioni golose

di **Francesca Negri**

La tradizione del pane in Alto Adige attinge a piene mani dalle antiche tradizioni contadine e, nel corso del tempo, ha ricevuto indubbiamente una certe influenza austriaca. Per questo motivo la maggior parte dei pani prodotti sono scuri e a base di farina di segale e spesso vengono aromatizzati con spezie come sesamo, finocchio, cumino e coriandolo. Le tipologie di pane altoatesino pare siano addirittura una sessantina: vanno dai più sottili e croccanti ai più morbidi e alti, da mangiare ancora caldi e durano anche una settimana.

Se volete imparare i segreti del pane sudtirolese allora l'appuntamento giusto da mettere in agenda è quello al Maso Flachenhof, in Renon, in programma giovedì grasso, 8 febbraio, alle 16: un pomeriggio per mettere le mani in pasta e degustare il pane tipico della zona. Per partecipare al corso bisogna prenotarsi entro mercoledì 7 febbraio presso l'associazione turistica Renon (tel. 0471/356100), la quota di partecipazione è fissata in 10 euro.

Gli appuntamenti
Mani in pasta al Renon, menu stellato in quota, cibi probiotici a Bolzano e un concorso a Tione

Dall'Alto Adige andiamo in Trentino, in particolare a Pejo, dove sabato prossimo andrà in scena al Rifugio Lo Scoiattolo una serata dal titolo *Sotto le stelle*. Dopo aver raggiunto la location con il gatto delle nevi, si potrà trascorrere una cena all'insegna dei prodotti tipici dell'enogastronomia trentina valorizzati dallo chef stellato Vinicio Tenni. Il menu verrà accompagnato da una degustazione di vini della Cantina Pisoni. Il rientro è previsto con il gatto delle nevi o in motoslitta (prenotazione obbligatoria al 340/9521671).

Se siete curiosi di saperne di più sui cibi fermentati - il tema del momento tra gli appassionati di cucina - sabato 10 e domenica 11 febbraio ci sono altri due appuntamenti da mettere in agenda e prenotare. Si tratta di una degustazione (il 10 da Amò in Via Milano a Bolzano, dalle 11 alle 13) guidata dal bolzanino Carlo Nesler considerato uno dei maggiori esperti italiani di cibi probiotici fermentati. Dai crauti non pastorizzati al miso giapponese realizzato con ingredienti italiani, dal kimchi coreano fino al soffritto «non soffritto»; nel corso della giornata Nesler mostrerà come utilizzare in cucina questi prodotti di antichissima tradizione e di grande importanza per la salute e il benessere e come ricavarne il massimo beneficio. Il giorno seguente, domenica 11 febbraio, l'esperto sarà protagonista di un interessante workshop per apprendere i segreti della preparazione casalinga di cibi fermentati: il corso si svolgerà alla Casa Kolping Haus di Bolzano, dalle 9 alle 17. Informazioni e prenotazioni al 347/6502385.

Infine, un concorso gastronomico. Nei giorni scorsi si è svolta alla scuola di Alta formazione professionale di Tione la semifinale del concorso Upvivium, contest gastronomico a chilometro zero organizzato da tre Biosfere Unesco italiane, tra cui la Biosfera Alpi Ledrensi e Judicaria. Sei i ristoranti trentini in gara tra cui ha dovuto scegliere la giuria composta da Gianfranco Pederzolli (presidente della Biosfera Alpi Ledrensi e Judicaria), Nereo Pederzolli (giornalista enogastronomico), Rodolfo Brocchetti (rappresentante dei produttori della Biosfera), Giuseppe Pellegrino e Matteo Valerio (ALMA Scuola Internazionale di Cucina), Alfio Ghezzi e Christian Castorani (Alta Formazione Professionale di Tione). Tre i ristoranti finalisti che accederanno alla fase finale in programma a Parma il prossimo 26 marzo: il Don Pedro e il Comano Cattoni Holiday sempre di Ponte Arche e l'Albergo Maggiorina di Ledro.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tutti i diritti riservati