Corriere dell'alto adige

PAESE :Italia
PAGINE :15
SUPERFICIE :21 %

AUTORE :N.D.

► 10 marzo 2018

Pitti immagine sul foraging Dalla regione le eccellenze

di **Francesca Negri**

Il Trentino Alto Adige del gusto sfila a Pitti Immagine a Firenze in nome della food culture e del lifestyle legato al cibo di qualità. Da oggi fino a lunedì 12 marzo, alla Stazione Leopolta del capoluogo toscano 400 aziende tra le più prestigiose di tutto il territorio italiano offriranno ai visitatori degustazioni e anche la possibilità di acquistare i prodotti esposti; tra queste ci sono anche una serie di realtà della nostra regione. Il focus di Pitti Taste quest'anno è quello del *Foraging*, la raccolta e l'utilizzo in cucina delle piante selvatiche sempre più protagonista della ristorazione italiana: alghe, erbe, arbusti, semi e radici, infatti, quando scelti nel rispetto dell'ambiente e in massima sicurezza, possono diventare una preziosa fonte di innovazione sostenibile in cucina. Un tema culturalmente molto sentito in Trentino Alto Adige e a rappresentare la nostra regione ci saranno Alpe Pragas con i succhi biologici coltivati a 1.250 metri di altitudine, i succhi di mela monovarietali gourmet di Kohl e i gioielli ittici d'alta montagna di Trota Oro. L'ingresso al pubblico oggi e domani è dalle 14.30 alle 19.30, lunedì 9.30-16.30. Il biglietto è 20 euro *www.pittimmagine.com*.

Se non pensate di fare un salto fuori regione, allora domani c'è la ghiotta occasione di degustare vini e cibi immersi nei bellissimi paesaggi innevati delle Dolomiti dell'Alpe di Siusi con «Dolovino on Snow», un viaggio tra le eccellenze vitivinicole altoatesine, da scoprire sugli sci, con lo snowboard, a bordo di uno slittino oppure semplicemente a piedi. Di malga in malga si potranno gustare 15 tipologie di vino diverso a ogni tappa, per un totale di circa 60 etichette scelte tra le migliori dell'Alto Adige. Ad attendere i partecipanti di «Dolovino on Snow» ci sono anche i piatti della cucina locale e un'atmosfera di festa regalata dalla musica e dalla convivialità. I biglietti (25 euro a persona) possono essere acquistati il giorno della manifestazione presso le baite e i ristoranti partecipanti: Malga Tirler, Ristorante Bullaccia, Vitalpina Hotel Icaro e Mountain Hotel Goldknopf. Ulteriori informazioni presso l'Ufficio informazioni Alpe di Siusi 0471/727904.

Dall'Alpe di Siusi alla «Roda dles Saus», kermesse che da domani sabato 10 marzo fino a domenica 18 marzo punta i riflettori sulla cucina e sulla cultura ladina nell'area sciistica Skitour La Crusc. Sciando di baita in baita si potranno assaporare i piatti che nascono nel cuore delle Dolomiti. Partendo da La Villa sulla pista Gardenaccia si potrà fare la prima sosta presso il Rifugio Florian per degustare gli gnocchi al formaggio su insalata di crauti, scendere poi al rifugio Paraciora per dei gustosi canederli di fegato con gulasch di cervo e cavolo cappuccio; a Badia alla partenza della pista Santa Croce il Rifugio Lee delizierà gli ospiti con i ravioli tipici al pino mugo mentre il rifugio Nagler cucinerà gli gnocchetti tirolesi di farina integrale con gulasch di manzo. Per il dolce l'appuntamento è al rifugio L'Tamá, a metà pista Santa Croce, dove sarà possibile assaggiare i «Crafuns mori», le golosissime frittelle tradizionali con marmellata di mirtilli rossi.

Ricordiamo infine il primo appuntamento con «4 mani 1000 bolle» alla Locanda Margon di Ravina: il 14 marzo lo chef resident Alfio Ghezzi cucinerà con Nino di Costanzo chef del Danì Maison di Ischia e maestro della cucina di pesce per un'esperienza gastronomica in cui i sapori di montagna si alterneranno a quelli mediterranei (prenotazioni 0461/349401).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

In agenda
Domani all'Alpe di Siusi «Dolovino on Snow» e «Roda dles Saus» allo Skitour La Crusc

Tutti i diritti riservati

Corriere dell'alto adige

PAESE : Italia
PAGINE :15
SUPERFICIE :21 %

AUTORE :N.D.

► **10 marzo 2018**



Tutti i diritti riservati