Corriere del Trentino

PAESE :Italia
PAGINE :15
SUPERFICIE :0 %

AUTORE :Francesca Negri

► 13 gennaio 2018



Enogastronomia Gli appuntamenti



Piaceri



Alta cucina e sostenibilità In Badia torna «Care's»

di **Francesca Negri**

Dagli studi di MasterChef all'Alta Badia. Special guest della nuova winter edition di «Care's», in programma dal 14 al 17 gennaio, è infatti Antonia Klugmann che animerà una delle master class in programma. (quest'anno aperte al pubblico). L'evento, ideato dal neo tristellato Michelin Norbert Niederkofler, prevede una tre giorni di appuntamenti gastronomici, formazione e tavole rotonde, dove cibo, ricette e chef si confrontano su sostenibilità, cura del territorio, tutela dell'ambiente e soprattutto etica, insieme a una serie di attività, tra cui spicca Talks, in programma il 16 gennaio, dove tra i relatori ci saranno il fondatore di Eataly, Oscar Farinetti, Costa Crociere e Lara Gilmore. Complementari ai convegni saranno gli appuntamenti gastronomici.

Quattro le masterclass in programma, quest'anno aperte per la prima volta al pubblico con prenotazione. La prima sarà dedicata al «Cultural Change»: gli chef Jock Zonfrillo dall'Australia degli Aborigeni, Mitsuharu Tsumura del ristorante Maido in Perù e lo chef giapponese Takeshi Iwai racconteranno la cultura del proprio Paese attraverso i loro principi di cucina sostenibile. La seconda, dedicata al tema «Mixology», avrà tra gli ospiti Valeria Margherita Mosca, paladina della pratica del foraging, che miscelerà al bancone insieme al barman Ivan Patruno del Bulk Morelli e allo chef Lorenzo Cogo. La terza porrà l'accento sulla «Tradition»: li chef Tomaž Kavcic dalla Slovenia, Ivan & Sergei dalla Russia e Maksut Askar dalla Turchia racconteranno ai fornelli gli aspetti simbolici delle loro tradizioni. La quarta, infine, sarà una masterclass particolare dedicata alla pratica della fermentazione, che vedrà come protagoniste Valeria Mosca e la già citata Antonia Klugmann. Info e prenotazioni su www.care-s.it .

In agenda
Folgarida, ogni giovedì fino al 22 marzo si mangia e si beve birra artigianale nei rifugi

La migliore birra artigianale trentina incontra le specialità della Val di Sole in dieci appuntamenti nei Rifugi a bordo pista della località Malghet Aut, nel cuore di Folgarida, grazie all'apertura straordinaria della cabinovia Belvedere. Ogni giovedì, a partire dal 18 gennaio e fino al 22 marzo, l'evento «SnowAle» proporrà menu creati ad hoc nei Rifugi Malghet Aut, Albasini, Solander, Ski Center e Chalet degli Angeli: ogni settimana una nuova esperienza di gusto con proposte che spaziano dai pasta e pizza party ai menu tipici trentini. Il tutto accompagnato dalle birre artigianali trentine di Km8 (Terres Contà), BirraFon (Fondo), BioNoc (Mezzano Primiero), Pejo e Melchiori (Tres Predaia). Il 18 l'appuntamento è a Malghet Aut con il Pasta Party e le birre di BioNoc (15 euro, prenotazioni al 335-5717243). Tutto il calendario su www.valdisole.net.

Dalla birra si passa al vino spostandosi ancora in Alta Badia, dove torna l'evento «Sommelier in pista». Il 18 e il 25 gennaio, il 22 febbraio e il primo, il 15 e il 22 marzo, nei Rifugi Bioch, I Tablá, Pralongiá, Piz Arlara, L'Tamá, Lee e La Munt a partire dalle 13.30 si potrà degustare il meglio della produzione enologica altoatesina. I partecipanti saranno accompagnati di baita in baita da un maestro di sci oltre che da un sommelier: la quota di partecipazione è di 28 euro e si prenota in uno degli uffici turistici dell'Alta Badia.

Infine, una segnalazione. Stefano Bertoni de «Il posto di ste» di Trento è tra i dieci finalisti del concorso nazionale «Artista del Panino»: il 22 gennaio al Sigep di Rimini si sfiderà contro altri nove agguerriti aspiranti al titolo, giudicati da nomi del calibro di Moreno Cedroni, Chef Rubio e Chef Kumalé.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tutti i diritti riservati