Corriere del Trentino

PAESE :Italia
PAGINE :15
SUPERFICIE :0 %

AUTORE :Francesca Negri

► 30 dicembre 2017



Enogastronomia Gli appuntamenti



Piaceri



Una festa alternativa? Il Food-Truck a Rovereto

di **Francesca Negri**

È l'ultimo fine settimana del 2017 e voi non avete ancora deciso come trascorrere il vostro San Silvestro? Siete a caccia di idee alternative last minute? Se cercate qualcosa di trendy ma che non impegni, allora l'evento giusto è il Capodanno in piazza Rosmini a Rovereto, dove l'associazione culturale «Rovereto Street Food» proporrà un menu a colpi di postazioni food-truck che proporranno tipicità italiane e non solo.

Il Bokata food-truck proporrà grandi classici della cucina latino americana; Mo che tigelle porterà in tavola tigelle e «tigellone» impastate a mano come, ancora oggi, i contadini emiliani fanno, accompagnate da affettati, formaggi e Lambrusco; Basulon, invece, è una delle hamburgherie più famose d'Italia e offrirà panini con carni italiane Docg; La Roulottina arriverà direttamente dalla Francia per proporre crêpes salate e dolci secondo le antiche ricette francesi; Marnico, invece, proporrà i bigoli veneti accompagnati da un'ampia selezione di sughi. Al di là del cibo di strada, il party offrirà anche musica e dj set per un tuffo negli anni Ottanta, suonata dalla consolle sulla pedana che ricopre la fontana di piazza Rosmini, davanti al grande albero di Natale illuminato.

Se siete vegani la proposta che fa per voi è il «Capodanno resistente» del Centro Sociale Bruno, che proporrà, a partire dalle 20, un menu 100% vegetale realizzato dalla Biosteria Alla cuoca rossa da Clara (prenotazioni al 347-4686083) e musica da mezzanotte fino alle 6 del mattino.

La tipicità è la vostra parola d'ordine? Circondato dalle cime del Puez-Odle e del Sasso di Pùtia, il Lüch de Vanc di S. Martino di Badia (tel 0474-590108) è un punto di riferimento per la cucina tipica ladina e per il cenone di San Silvestro la famiglia Clara prepara un menu tipico a base di cajincì, panicia accompagnata dalle tutres, gnoch da ciajó, canederli con il gulasch, stinco, crafuns mori, oltre a speck, formaggio, burro e yogurt prodotti dal maso.

È condito da folclore e ritualità il 31 dicembre di Levico Terme che inizia domani alle 11.30 con un aperitivo in pazza con la «Vecia», il fantoccio dalle fattezze di una strega che il pomeriggio verrà bruciato per mandare simbolicamente in fumo quanto di brutto e spiacevole vi è stato nell'anno che si chiude. Un'antica tradizione che si svolgerà a partire dalle 17 con una fiaccolata dei quartieri con partenza dall'ingresso del Mercatino di Natale, seguita dal «Processo di Fine Anno» in piazza e il rito del «Brusar la Vecia» nei Giardini Salus, dove dalle 22 penderà il via anche il party di fine anno che culminerà nei fuochi d'artificio di mezzanotte, sparati dal Palazzo delle Terme.

In agenda
Dal 5 gennaio al 31 marzo tornano le sciate e le colazioni all'alba in rifugio

Tutte le settimane dal 5 gennaio al 31 marzo, torna «#Trentinoskisunrise», evento itinerante che consente di godere della magia di sciare all'alba dopo aver goduto di una colazione a chilometro zero in Rifugio o in baita: 15 location tutte da scoprire, tra cui alcune adatte anche alle famiglie con bambini e diverse le situazioni dove anche chi non scia potrà godere della magia del sorgere del sole grazie a escursioni con le ciaspole. Primo appuntamento, il 5 gennaio al Rifugio Tognola a S. Martino di Castrozza, seguito dal Rifugio Paion in Val di Fiemme (18 gennaio) e dalla Baita Checco in Val di Fiemme (27 gennaio). L'elenco completo delle location e degli eventi su www.visittrentino.info.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Tutti i diritti riservati