Corriere del Trentino

PAESE :Italia
PAGINE :1,15
SUPERFICIE :35 %

AUTORE :A Pagina 1 5 Negri

► 22 dicembre 2018



Feste

Natale-Capodanno
Ecco la mappa
dei menu stellati

a pagina **15 Negri**



Sapori Itinerari del gusto

A Natale e Capodanno mappa dei menu stellati

di **Francesca Negri**

A Natale e a San Silvestro la tavola è al centro dei pensieri. Se siete a caccia di idee, ecco una selezione di proposte, tra montagna e città.

Partiamo dalla **Val Gardena**, dove uno delle location più suggestive per i food lover è **Piz Seteur**, a 2075 metri di quota sopra Selva di Val Gardena che per quella sera si raggiungerà con il gatto delle nevi. Ai fornelli **Marc Bernardi**: una cucina di grande equilibrio e passione e per San Silvestro propone un menu che spazia tra mare e montagna, con proposte come capasanta, pecorino, spinaci e carciofi oppure gli agnolotti del plin e il risotto di capra, anatra affumicata, cipolla rossa in saor (200 euro a persona, trasporto compreso, prenotazioni al 339/71274 79).

Altra località sciistica rinomatissima è **Madonna di Campiglio**, dove tutti i rifugi proporranno cene a tema, ma queste feste potrebbero essere l'occasione giusta per testare il nuovo Stella Michelin **Giovanni D'Alitta**, chef della **Stube Hermitage**: a Natale piatti alla carta, mentre per San Silvestro una decina di finger food stellati – tra crudi di pesce, astice canadese arrosto con salsa alla Thernidor e frolla di astice oppure mini hamburger di cervo e cardo con ketchup fresco e cappuccio rosso fermentato, mentre al tavolo sfileranno sei portate tra cui meritano un highlight i tortellini di Mortandela con brodo di Gallina e mele Gala e le immancabili lenticchie e cotechino dopo mezzanotte (230 euro a persona, vini inclusi, tel. 0465/441558).

A **Folgaria**, a **La Stua del John** è da poco approdato lo chef veronese **Andrea Mantovanelli**: per il 31 dicembre abbandonerà il suo menù ispirato all'Alpe Cimbra (disponibile anche a Natale *à la carte*) per proporre un percorso lussuoso del gusto tra cui spiccano piatti come gambero rosso, mela, mandorla, bergamotto e il branzino delle Canarie con caviale Tradition Prunier, umami di molluschi al cocco e lemongrass (150 euro a persona, vini inclusi, tel. 328/244 4694).

A **Trento** gli appassionati non possono perdere i menù di Alfio Ghezzi, due Stelle Miche-

Tutti i diritti riservati

Corriere del Trentino

PAESE :Italia
PAGINE :1,15
SUPERFICIE :35 %

AUTORE :A Pagina 1 5 Negri

► 22 dicembre 2018

lin alla **Locanda Margon** di Ravina: per il pranzo di Natale in tavola sfileranno alcuni dei suoi piatti icona come il riso mantecato perle e Perlé o il cappone e animelle con verza e castagne (90 euro a persona), mentre a Capodanno la creatività andrà a briglie sciolte in un tourbillon di contaminazioni come porro ostriche mele e leggera bagna cauda, pernice, broccolo di Santa Massenza e tartufo bianco o San Pietro caviale e zuppetta affumicata allo Chardonnay (230 euro a persona, tel. 0461/349401). Una valida alternativa lo **Scrigno del Duomo** con lo chef **Mattia Piffer**: per il pranzo del 25 dicembre il menù inizia con calamaro arrostito con insalata di lenticchie, mandarino e dragoncello e finisce in una dolce semisfera di cioccolato Guanaja. A Capodanno, invece, sono sei le portate proposte tra cui polpo stufato con crema di patate al limone e riso mantecato al lime con scaloppa di foie gras, riduzione al frutto della passione e pistacchi di Bronte (prenotazioni allo 0461/220030).

A **Bolzano** c'è il neo stellato **Claudio Melis** con il suo ristorante **In Viaggio** e l'adiacente **Zur Keiserkron**. A San Silvestro proporrà un menù condiviso tra i due locali a 120 euro a persona, per un viaggio accattivante tra Alto Adige e Mediterraneo con piatti come la vellutata di sedano rapa e Caviale Calvisius o brodo di mare, fregula, polpa di granchio e santoreggia (tel. 0471/980 214). Se invece siete a caccia di giovani talenti, non potete perdervi i menù (quello di Natale molto territoriale, a 89 euro; quello di fine anno più creativo, a 120 euro) di **Stephan Zippl** del **Ristorante 1908** a **Sopra-bolzano** (tel. 0471/345 232), allievo tra gli altri di Stefano Baiocco e Norbert Niederkofler.



Piaceri



Le ricette

● Gli chef stellati del Trentino Alto Adige svelano i menù di pranzi e cenoni tra Natale e Capodanno, ecco alcune delle ricette gourmet

● Al Piz Seuter

Tutti i diritti riservati

Corriere del Trentino

PAESE :Italia
PAGINE :1,15
SUPERFICIE :35 %

AUTORE :A Pagina 1 5 Negri

► 22 dicembre 2018

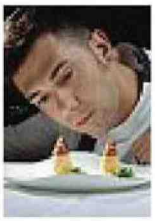


in Val Gardena con chef Marc



Bernardi (nella foto) capasanta, pecorino, spinaci e carciofi o gi agnolotti del plin e il risotto di capra

● Allo Scrigno del Duomo a Trento, lo chef Mattia Piffer (nella foto) propone menù con calamaro arrostito con insalate di lenticchie, mandarino e dragoncello.



Come dolce, semisfera di cioccolato Guarnaja. A Capodanno sei portate tra cui polpo stufato con crema di patate al limone e riso mantecato al lime con scaloppa foie gras

I concerti

● Tra gli appuntamenti più interessanti della stagione di concerti della Filarmonica di Trento, ecco le date 2019 con le star della classica. Sono 18 concerti, dal 14 gennaio al 9 dicembre

● La rassegna prende il via il 14 gennaio con Nodo Antiquo, unico gruppo barocco al mondo premiato con due nomination al Grammy Awards

● Il 5 febbraio il violoncellista Nicolas Altstaed e il pianista Alezander Lonquich

● L'1 marzo il Quartetto Hagen, che poi tornerà a suonare in altre date con star come Calogero Palermo, Alessandro Carbonare, Sol Gabetta

● L'11 marzo il vincitore del concorso internazionale di Ginevra, Dmitry Shishkin

● Ultimo appuntamento il 9 dicembre con Giovanni Sollima che accosterà Bach a contemporaneo e folk

Tutti i diritti riservati