

Enogastronomia Gli appuntamenti

Piaceri



Pane, vino, dolci e fantasia Un weekend da gustare

di **Francesca Negri**

Appassionati di Merlot, questo è il fine settimana che fa per voi. Torna, come ormai da tradizione, MondoMerlot, kermesse che oggi e domani animerà il borgo di Aldeno, a due passi da Trento. Oltre 150 etichette sono pronte per essere degustate, tra incontri golosi (un esempio ne sono i formaggi di malga selezionati da Slow Food, il «Baccanale» con una sequenza di piatti a base di pasta Felicetti e la «Cucina d'autore» con Sebastiano Cont, giovanissimo ma capacissimo chef di Aldeno), la musica della Banda sociale di Aldeno e della Volano jazz big band che scandirà il ritmo della festa. Tutto il programma è visibile nel dettaglio in Rete all'indirizzo www.mondomerlot.it.

Non c'è vino senza pane, lo sappiamo bene. Il detto vale soprattutto questo fine settimana perché a Palazzo Roccabruna di Trento andrà in scena l'arte della panificazione trentina abbinata a specialità gastronomiche della tradizione locale. Attività millenaria che accompagna lo sviluppo della civiltà umana fin dalle sue origini, l'arte di fare il pane è una pratica gastronomica che si intreccia alla storia popolare di ogni territorio. Così è anche in Trentino, dove ci sono testimonianze che riguardano la produzione del pane, raccolte negli antichi statuti delle città, che risalgono al lontano 1183. In omaggio a questa tradizione Palazzo Roccabruna e l'Associazione panificatori della provincia di Trento, con la collaborazione dell'Istituto professionale alberghiero, propongono oggi e domani dalle 17 alle 22 due giorni di degustazione di alcune fra le più tradizionali forme di pane trentino, abbinato a specialità e vini della nostra enogastronomia. Tante proposte per altrettanti gustosi abbinamenti che consentiranno agli ospiti dell'Enoteca di apprezzare un autentico panino farcito

alla trentina. Di cosa parliamo? Di «bina» e Casolet della val di Sole con un calice di Nosiola; spaccata e carne salada all'olio extravergine di oliva del Garda trentino con il Marzemino; pan «gramolà» e trota trentina con il Müller Thurgau; pane di segale, speck e Teroldego rotaliano; «bechi panzolini», formaggio di malga e Trento-Doc; pane ai cereali, zucchine e radicchio grigliato all'aceto balsamico di mela e Trentodoc. Infine un tris di dolci (focaccia trentina, pane all'uva e treccia) con il Moscato giallo dolce di Castel Beseno.

Stasera non mancherà poi la cucina, con lo chef Luca Zangoni del ristorante Malga Montagna Granda (Panarotta) ai fornelli di Palazzo Roccabruna che proporrà un menu tutto incentrato sul riuso del pane raffermo. Il titolo, preso

in prestito dal film di Comencini, è *Pane amore e fantasia*.

Mancano due mesi a Natale ma chi è appassionato lo sa: i panettoni artigianali si prenotano già da adesso. Tra i più apprezzati in regione c'è quello di Exquisita che oggi alle 17 a Rovereto nella sede del negozio presenterà in anteprima nazio-

nale la nuova annata del panettone al San Martin, vino passito della cantina locale Grigoletti. (Un consiglio: se vi capita, provate il loro rosso Gonzalier, una perla enologica). Domani il panettone sarà invece presentato anche al Salone del Gusto, in corso a Torino e visitabile fino a lunedì prossimo, appuntamento da non perdere per i food fanatic. Se sarete da quelle parti non esitate e fate un salto all'appuntamento: tra gli oltre mille espositori (produttori dei presidi e delle comunità del cibo provenienti da più di cento Paesi) troverete anche molti prodotti del Trentino Alto Adige. Un weekend tutto da gustare, insomma. Protagonisti indiscussi sono sempre i tantissimi sapori (intriganti e tradizionali) della regione.

© RIPRODUZIONE RISERVATA