

Enogastronomia Gli appuntamenti

Piaceri



Dodici chef in alta quota Torna «La Dolomitica»

di **Francesca Negri**

Gli ingredienti sono tutti di altissimo livello. La natura e i panorami del Sas d'Acia, che in ladino significa «sasso di ghiaccio»; dodici chef di cui tre stellati; materie prime delle Dolomiti patrimonio mondiale dell'Unesco, fresche e genuine, che si trasformeranno in creazioni per palati raffinati. È questo il menu dell'evento «La Dolomitica», il primo simposio gastronomico organizzato in Alta Badia, in programma giovedì a La Villa e che nasce da una collaborazione tra i migliori chef e ristoratori dell'Alta Badia e di Cortina d'Ampezzo.

A partire da mezzogiorno i 12 cuochi delle due valli ladine presenteranno un menu gourmet dal

forte legame con il territorio: gli ospiti potranno degustarlo stando comodamente seduti sulle coperte, posizionate nei prati come durante un vero e proprio picnic. In abbinamento, i vini di note cantine del territorio come Cantine Ferrari, Cantina Tramin e Cantina Santa Maria Valverde. I nomi che si alterneranno ai fornelli vedono schierato Norbert

Niederkofler (ristorante St. Hubertus dell'Hotel Rosa Alpina di San Cassiano, 2 Stelle Michelin), Matteo Metullio (ristorante La Siriola dell'Hotel Ciasa Salares di San Cassiano, 1 Stella Michelin, lo chef stellato più giovane d'Italia) e Graziano Prest (ristorante Tivoli di Cortina d'Ampezzo, 1 Stella Michelin). Dall'Alta Badia parteciperanno inoltre i ristoranti dell'Hotel Gran Ander, dell'Hotel Cristallo, dell'Hotel Sassongher, dell'Hotel Diana e dell'Hotel Col Alto, mentre per Cortina ci saranno gli chef dei ristoranti Aga, El Brite de Larieto, Da Aurelio, Hotel de la Poste e Hotel Europa. Tra un assaggio e l'altro, se proprio non riuscite a stare fermi, ci sarà la possibilità di cimentarsi in una piacevole arrampicata sulla parete del Sas d'Acia, accompagnati da un'esperta

guida: la falesia, infatti, con i suoi 200 percorsi e più si presta bene alle arrampicate sia da parte di principianti sia di scalatori esperti. La quota di partecipazione per 13 piatti, bevande incluse, è di 48 euro a persona. La prenotazione è obbligatoria presso gli uffici turistici dell'Alta Badia, telefonando allo 0471/836176 oppure scrivendo a info@altabadia.org. Una parte del ricavato sarà devoluto in beneficenza all'organizzazione onlus Lebenshilfe e al soccorso alpino Aiiüt Alpin.

E questo fine settimana? No panic, cari gourmet, non mancano di certo gli appuntamenti. Su tutti segnaliamo quello proposto dal paese di Grauno oggi, dalle 19 a mezzanotte. Si tratta di una passeggiata enogastronomica per le vie del centro storico, dove in ogni angolo troverete ro-

busi piatti della tradizione come canederli, crauti con luganega, polenta e goulash, trippe, «tortei» di patate, strauben. A Pergine Valsugana, sempre oggi dalle 18.30, Pergine Valsugana propone una serata alla scoperta delle vie del centro, tra una degustazione e l'altra in modalità «aperitivo trentino».

Alcuni selezionati bar e ristoranti proporranno golosi finger food abbinati ai vini di alcune cantine associate alla Strada del Vino e dei Sapori del Trentino: Cantine Monfort, Azienda agricola Maso Bergamini, Cantine Mezzacorona-Rotari e Azienda agricola Pojer e Sandri.

Domani, invece, l'appuntamento è a Malga Vigo di Ponte Arche di Comano Terme alle 14, dove ad attendervi ci saranno Moira e i suoi asini per un pomeriggio di trekking e riscoperta di antiche usanze con degustazione finale dell'antico dolce «torta de lat», specialità della cucina alpina ormai quasi dimenticata (la quota di partecipazione è di 10 euro a persona, si deve prenotare allo 0465/701442 oppure via mail a info@comanocattoniholiday.it).

