

Enogastronomia **Gli appuntamenti**

# Piaceri



## Sciabolare lo spumante Sabrage, il corso a Nomi

di **Francesca Negri**

Sciabolare una bottiglia di spumante è sempre stato il vostro sogno ma non avete mai saputo da che parte iniziare? L'occasione giusta per imparare tutti i segreti per un perfetto sabrage è l'appuntamento in cantina Pedrotti, a Nomi, il prossimo 18 luglio alle 19. Sotto la guida del Maestro sciabolatore Fabio Bassi potrete apprendere le origini e la storia dell'antica usanza dello sciabolare e imparare la spettacolare tecnica. I partecipanti riceveranno anche il diploma ufficiale di «allievo sciabolatore» o «sciabolatore» e avranno in ricordo la bottiglia sciabolata. La serata proseguirà con una degustazione enogastronomica (quota di partecipazione di 35 euro a persona, tutto incluso; per informazioni e prenotazioni, telefonare allo 0464/835111).

Giovedì prossimo, il 16 luglio, invece, sono due gli eventi da non perdere. Il primo è il Banchetto di Re Laurino, una cena itinerante che porterà di rifugio in rifugio nella conca del Ciampedie, in compagnia dei sapori autentici della val di Fassa, della birra artigianale locale, di vini e grappe trentine.

Un banchetto fiabesco itinerante, dall'aperitivo al dessert, preparato con gli ingredienti migliori che offre il territorio: si partirà con una tartare di carne salada con crema di fagioli, pomodoro fresco e valeriana (proposta dalla Baita Prà Martin in abbinamento a Monfort Brut Trentodoc delle Cantine Monfort).

Seguirà la crema di topinambur con mousse leggera al quark e porcini scottati (proposta dalla Baita Checco, in abbinamento al Pinot Grigio Igt Vigneti delle Dolomiti dell'azienda agricola Benazzoli). Quindi degustazione di formaggi e salumi della val di Fassa (alla terrazza de La Zondra, in abbinamento alla birra artigianale Alta Vienna del Birrifico Bionoc'). E ancora spezzati-

no di cervo con polenta e composta di mirtillo rosso (al ristorante Bellavista, in abbinamento al Teroldego Rotaliano Riserva Doc della Cantina Rotaliana).

Infine, dulcis in fundo, frittelle di mele con salsa alla vaniglia (al Rifugio Ciampedie, abbinate alla grappe artigianali e tradizionali di L'Ones). La cena sarà accompagnata dai succhi dell'agriturismo Dalaip dei Pape e da intrattenimento musicale dal vivo in ogni rifugio. Il costo della serata è di 35 euro e comprende anche il biglietto andata e ritorno della funivia. La partenza è da piazza Massar di Vigo di Fassa (informazioni e prenotazioni a [info@catinacciadolomiti.it](mailto:info@catinacciadolomiti.it) oppure allo 0462/763242).

Il secondo appuntamento da non perdere per giovedì è la nuova tappa di «Doc - Denominazione di origine cinematografica»,

che sarà ospitata dalla Cantina Mori Colli Zugna, in località Formigher a Mori. Si inizia alle 20 con la visita guidata in cantina, un lungo momento di degustazione enogastronomica delle eccellenze proposte dai soci produttori della Strada del vino e dei sapori del Trentino, a cui

seguirà la proiezione della pellicola *Il re del mosto* (Italia, 2012), che racconta la vita del piemontese Giacomo «Braidà» Bologna, vera e propria leggenda della storia del vino italiano.

I wine lover del Trentino Alto Adige questo fine settimana possono invece fare un salto fuori regione, precisamente a Cortina, in Veneto, dove da oggi al 13 luglio va in scena *Vino Vip*, evento organizzato da Civiltà del Bere che porta sulle Dolomiti le migliori 55 cantine della Penisola, dalla Sicilia al Trentino, trasformando Cortina d'Ampezzo nella capitale enologica d'Italia.

Tra i protagonisti vi saranno anche alcune cantine della nostra regione: Cantine Ferrari e Mezzacorona. Tutto il programma è disponibile online su [www.vinovipcortina.it](http://www.vinovipcortina.it).