

Enogastronomia Gli appuntamenti

# Piaceri



## A Pergine è già Natale Aprire il primo mercatino

di **Francesca Negri**

Le cime si sono imbiancate, mancano 42 giorni al 25 dicembre e quindi, anche se vi sembrerà un po' troppo presto, in Trentino c'è già qualche mercatino di Natale che oggi apre i battenti. Si tratta del «Perzenland&La valle incantata», nel centro storico di Pergine Valsugana. Bancarelle, degustazioni gastronomiche, cori, musica, laboratori andranno in scena fino all'8 gennaio: in particolare oggi alle 16.30 da non perdere il corteo dei pastori della transumanza, ovvero la sfilata delle capre pezzate mochene accompagnate dai fisarmonicisti, da piazza Gavazzi a piazza Municipio. Si inizia a respirare aria di Natale anche a Bolzano grazie alla «Fiera d'autunno di Bolzano», che fino a domani va in scena nell'area Fiera Bolzano, tra specialità culinarie, idee originali per i regali natalizi, artigiani e due eventi a corollario da non perdere: Nutrisan, il salone interamente dedicato alle intolleranze alimentari e alla corretta alimentazione, e Biolife, il mercato dedicato a prodotti alimentari e cosmetici biologici, con tanto di show cooking (area Biolife Forum A03: oggi dalle 12 alle ore 14.30 è la Basilicata a cucinare come regione Biolife dell'anno, mentre domani dalle 15 sarà la volta delle prelibatezze dalla Val Sarentino).

Troppo presto per pensare a panettoni e regali? Allora iniziate a lucidare i bicchieri perché venerdì prossimo torna, per il dodicesimo anno consecutivo, «Trentodoc Bollicine sulla Città», dal 18 novembre all'11 dicembre a Trento, con un carnet di appuntamenti, degustazioni, eventi e incontri per scoprire il primo metodo classico Doc riconosciuto in Italia (tutto il programma su [www.trentodoc.com](http://www.trentodoc.com)). Fulcro della manifestazione è lo storico quanto suggestivo Palazzo Roccabruna, che sarà la cornice riservata

agli appassionati per degustazioni libere e guidate, seminari e approfondimenti e la presentazione delle nuove etichette 2016 oltre a proposte di abbinamento con il cibo. Ogni sabato sera, inoltre, ci sarà l'angolo della cucina con alcuni tra i migliori chef trentini (info e prenotazioni allo 0461-887101) che creeranno menu ad hoc da abbinare al metodo classico di casa nostra.

Ma a vivere e a essere animata sarà tutta la città, sia con «Happy Trentodoc», in collaborazione con la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, che coinvolgerà bar, winebar ed enoteche con aperitivi 100% made in Trentino sia con «Trentodoc in Cantina», visite guidate alle maison più rappresentative del metodo classico di montagna, con spettacoli teatrali e insolite degustazioni. Da non perdere, il prossimo 20 novembre alle 10.30 al Grand Hotel Trento, la finale del Concorso «Miglior Sommelier d'Italia» dell'Associazione Italiana Sommelier, che per la prima volta si trasferisce da Milano a Trento per omaggiare la nuova partnership con il Trentodoc attiva da

### In agenda

**Bolzano, c'è la fiera d'autunno. Dal 18 novembre torna sovrano il Trentodoc**

quest'anno e per le prossime tre edizioni del premio. Sul palcoscenico, i tre sommelier finalisti mostreranno alla giuria e al pubblico (ingresso libero) la loro bravura, competenza e conoscenza del vino.

Infine un appuntamento da mettere in agenda e prenotare quanto prima se siete interessati. Si tratta della serata «Tre Bicchieri Gambero Rosso», organizzata per sabato 19 novembre a partire dalle 18 negli spazi della Casa del Vino della Vallagarina in collaborazione con il Gambero Rosso: in degustazione ci saranno tutti i vini premiati con i prestigiosi «Tre Bicchieri Gambero Rosso» del Trentino, dell'Alto Adige e del Veneto (prenotazione obbligatoria allo 0464-486057).