

Enogastronomia Gli appuntamenti

Piaceri



Sapori del sud in Alta Badia A cena con Vanlangenaeker

di **Francesca Negri**

Alois Vanlangenaeker, chef belga del ristorante Zass (una Stella Michelin), del Relais & Châteaux «Il San Pietro» di Positano, icona della Costiera Amalfitana, oggi sarà ospite di Norbert Niederkofler del ristorante St. Hubertus (due Stelle Michelin), del Relais & Châteaux Rosa Alpina di San Cassiano, nel cuore dell'Alta Badia, per una cena da sogno intitolata *Noi del sud*.

Per l'occasione le atmosfere avvolgenti dell'alta montagna che permeano le creazioni di Niederkofler si fonderanno con i colori mediterranei delle interpretazioni di Vanlangenaeker in un menu di sei portate che avrà inizio con lo scampone della Sicilia crudo con zuppa di tarallo, datterini e mandorle di Alois Vanlangenaeker; seguiranno gli gnocchi di patate con terra di birra e daikon cucinati dal padrone di casa; si proseguirà poi con le triglie con spinaci saltate con tartare di astice e cachi in agrodolce e con il maialino di latte, crauti e crema di erba cipollina e patate al ginepro. Il viaggio nel gusto terminerà con due dessert della tradizione, il «Bianco delle Dolomiti» e il babà napoletano con limone della Costiera. C'è ancora qualche posto disponibile (160 euro a persona), per informazioni e prenotazioni basta chiamare lo 0471/849500.

Non siete dei tipi molto *gourmand* e preferite le tradizioni? Allora quello che fa per voi è il mercatino di Natale di Siror, delizioso paesino a una dozzina di chilometri da San Martino di Castrozza, dove potrete trovare una vera e propria rarità: il «brazedel di Siror», dolce tipico e ben augurale. Le tipiche casette di legno aprono i battenti solo la domenica assieme ai caratteristici fienili e avvolti del paese, ed è qui che si possono trovare decorazioni per l'albero e per la casa, presepi in legno, produzioni artigianali al telaio o fatte

con il feltro, con la creta, il vetro e il legno, Zelten trentino, i salumi tipici, il miele e le confetture locali, le frittelle di mele ed il vin brulé.

Di ricette tradizionali si va anche a Palazzo Roccabruna di Trento, che ospita per l'ultimo fine settimana la manifestazione *Bollicine sulla città*. Oltre a poter degustare il meglio del metodo classico Trentodoc, questa sera si cena con un menu creato ad hoc dal ristorante Rifugio Sores. Il carosello di piatti è per forchette agguerrite: tortel di patate di Sfruz con «capus» nostrano, fagioli, formaggio stagionato del Caseificio di Coredo, insaccati nostrani della macelleria Fratelli Corrà; maccheroncini al torchio al ragù di cervo; crauti con puntine, lucanica, mortandela e polenta; *dulcis in fundo*, fantasia di piccole dolcezze ai sapori della Predaia. La quota di

partecipazione è di 28 euro a persona, comprensivi di tre calici di Trentodoc, acqua, caffè e grappa (per prenotare: 0461/887101). Sempre nell'ambito di questa kermesse, questa mattina alle 11 la cantina Abate Nero aprirà le porte della sua sede storica di via Sponda Trentina a Lavis per una degustazione molto speciale.

Happy Trentodoc, invece, è l'iniziativa della Strada del vino e dei sapori del Trentino che in 14 bar e ristoranti del centro organizza degustazioni di bollicine trentine abbinate a specialità gastronomiche locali. L'elenco completo degli esercizi che aderiscono si può trovare sul sito web www.tastetrentino.it.

Infine, da non perdere oggi e domani *Nel Borgo del gusto*, due giorni dedicati al gusto e al divertimento nel centro storico di Borgo Valsugana. Un percorso turistico ed enogastronomico si svilupperà tra le vie del centro storico alla scoperta di palazzi, case, angoli caratteristici e portici, dove troveranno spazio i dieci corti gastronomiche dove assaggiare dieci varianti diverse di canederli alla trentina.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Nel weekend

I mercatini del paese offrono un assaggio del raro «brazedel» ovvero un dolce tipico

