

Enogastronomia Gli appuntamenti

Piaceri



Degustazioni frizzanti Trentodoc protagonista

di **Francesca Negri**

Il tourbillon sarà composto da 103 Trentodoc prodotti da 38 maison spumantistiche locali, cene a tema, laboratori, degustazioni speciali, aperitivi e party. Per 18 giorni a partire dal 26 novembre e fino al 13 dicembre l'XI edizione di «Trentodoc: bollicine sulla città» promette di regalare gli ingredienti giusti per entrare nello spirito dell'avvento con il brio e la joie de vivre adeguata.

Si parte giovedì prossimo, il 26, con la cerimonia d'apertura e il brindisi aperto a tutti a partire dalle 17 a Palazzo Roccabruna di via SS. Trinità, la location storica della kermesse. Poi via, per tre settimane a palazzo si potranno degustare le migliori etichette di spumante metodo classico trentino in abbinato a taglieri di salumi, formaggi trentini e piatti caldi della tradizione locale; durante la settimana l'orario di apertura sarà dalle 17 alle 22, sabato e domenica e festivi dalle 11 alle 22. Ogni sabato sera, inoltre, ci si potrà sedere «A tavola con il Trentodoc» (30 euro a persona all inclusive, meglio prenotare allo 0461-887101): sabato prossimo, 28 novembre, il tema della prima cena sarà «History food & bollicine. I sapori di un tempo rivisitati... con un brindisi di Trentodoc» con un menu proposto dal ristorante Al Forte Alto di Nago-Torbole; il 5 dicembre sarà la volta del cuoco Andrea Bassetti e un menu tutto a base di Trentingrana, mela e lucanica; infine il 12 dicembre il ristorante Castel Toblino di Sarche, ultimo ospite negli spazi della Barchessa di Palazzo Roccabruna, si cimenterà in una proposta intitolata «Il bosco effervescente».

Per il ciclo «Trentodoc in cantina», durante tutto il periodo della manifestazione ci sarà la possibilità di prendere parte a interessanti eventi organizzati direttamente dal produttore: tra le

tante proposte segnaliamo il 4 dicembre alle 11 in Cantina Moser la presentazione della nuova etichetta Trentodoc Rosè Extra Brut prodotto dal mito del ciclismo di casa nostra; il 6 dicembre dalle 10 alle 12 bollicine e cucina stellata in Cantine Ferrari, con show cooking di Alfio Ghezzi, che della Locanda Margon di Ravina, che spiegherà tutti i segreti del suo «riso mantecato al Trentingrana, mele e timo»; l'11 dicembre alle 18 da non perdere l'appuntamento dal titolo «Istantanee Belle Époque» nella grotta dello spumante di Nomi di Cantina Pedrotti, tra atmosfere art nouveau e finissimo perlage; sempre l'11 dicembre alle 19.30 da Revì ad Aldeno altrettanto imperdibile degustazione per soli 30 appassionati che avranno la possibilità di gustare il Brut, il Rosè, il Dosaggio - Zero e il rarissimo Paladino,

Mercatini di Natale
In piazza Fiera
si comincia questo
weekend. Bolzano,
su il sipario giovedì

accompagnati da una selezione di formaggi di montagna (18 euro a persona, prenotazione obbligatoria al 346-6651853 o via email a info@revispumanati.com). I più smart invece apprezzeranno la proposta «Happy Trentodoc», dove le bollicine di montagna incontreranno i prodotti gastronomici della

Strada del vino e dei sapori del Trentino in una serie di locali del centro storico di Trento (dal 25 novembre al 13 dicembre, l'elenco completo su www.palazoroccabruna.it).

Appassionati di mercatini natalizi? Se per Bolzano dovete attendere fino al 26 novembre, questo fine settimana apre i battenti quello di Trento (sarà aperto fino al 6 gennaio) che punta tutto sulle produzioni artigiane e i sapori dell'enogastronomia in due location: Piazza Fiera con 70 casette e piazza Cesare Battisti con circa 20 strutture in legno, dove trovare delizie come il Casolet e degustare piatti di un ristorante imperdibile, il Lusernarhof di Luserna, con i suoi piatti che raccontano storie e tradizioni di una minoranza linguistica tanto affascinante.