

Enogastronomia Ai fornelli

Piaceri



Piemonte contro Alto Adige Duello tra cucine regionali

di **Francesca Negri**

Sul ring dei sapori si sfideranno due grandi culture enogastronomiche: Piemonte e Alto Adige. L'incontro, questo è certo, promette faville e grandi emozioni: si svolgerà martedì al ristorante gourmet Anna Stuben dell'Hotel Gardena Grödnerhof di Ortisei. A rappresentare le arti culinarie e le tradizioni dei sapori delle due realtà ci saranno Reimund Brunner, chef dell'Anna Stuben (una stella Michelin), e Gian Piero Vivalda del ristorante Antica Corona Reale di Cervere in Piemonte (due stelle Michelin). Il risultato sarà un incontro-scontro tra grandi ricette del nord Italia tutto da gustare che animerà una cena-evento di ben sette portate (150 euro a persona, vini inclusi, informazioni e prenotazioni allo 0471 796 315 oppure all'indirizzo info@gardena.it). Tra i piatti che saranno proposti durante l'evento spiccano i ravioli di Vivalda, con coniglio grigio di Carmagnola, acqua di scalogno, foie gras e tartufo nero, e la «contaminata» ricciola di Brunner, con finocchio, menta, arancia e Schüttelbrot.

Sempre a Ortisei, il Cavallino bianco family Spa grand hotel questo fine settimana ha un buon motivo per brindare: il prestigioso albergo ha infatti ricevuto il Travelers' choice awards 2015 di TripAdvisor come miglior struttura per famiglie al mondo, un premio attribuito sulla base di milioni di recensioni e opinioni scritte in un anno dai viaggiatori di TripAdvisor a livello mondiale. Tra i top 25 hotel d'Italia (per accoglienza, fascino e proposta gourmet) che si sono distinti in categorie quali il romanticismo, il lusso, il rapporto tra qualità e prezzo ci sono anche altre realtà altoatesine. Parliamo del Meister's hotel Irma di Merano, l'Hotel Excelsior di San Vigilio, l'Hotel Monica di Sesto, il Granvara Relais & Spa hotel di Selva di Val Gardena e il Wellness

Hotel Windschar di Brunico. Il Travelers' Choice Awards 2015 è arrivato anche in Trentino al Kristal Palace Tonellihotels di Riva del Garda.

«Momenti in puro stile trentino», invece, è il nome del ricco calendario di appuntamenti che la Strada del vino e dei sapori del Trentino, in collaborazione con il Consorzio vini del Trentino, organizza nell'ambito dell'Exporiva hotel, la fiera dedicata al mondo dell'hotellerie e della ristorazione in programma da domani fino al 28 gennaio a Riva del Garda. Incontri, degustazioni, approfondimenti (tutti i giorni escluso il mercoledì alle 12, alle 15 e alle 17) per scoprire meglio prodotti, produttori e anche qualche curiosità: fra i tanti eventi in programma segnaliamo l'incontro di domani a mezzogiorno con i TrentoDoc di Cantina Endrizzi e dell'azienda vi-

nicola Revi che saranno accompagnati dai prodotti ittici dell'Associazione triticoltori trentini associati e dalle patate di montagna di Copag. Sempre domani ma alle 17 sarà la volta di «Dolci vette di gusto», una degustazione guidata dei vini dell'azienda agricola Pojer e Sandri, dei prodotti di Maxen-

tia e della cioccolata Cisa 20.54. Martedì, poi, i giovani studenti dell'Enaip centro di formazione professionale alberghiero di Tione alle 12 presenteranno «Gusto sportivo: giovani, sport e buon cibo trentino», appuntamento durante il quale proporranno una serie di ricette inedite elaborate per soddisfare le esigenze del turista sportivo. Durante questo incontro, in cui la creatività la farà da padrona, è prevista un'altra chicca da non perdere: si tratta della degustazione del vino dell'Azienda agricola Filanda del Boron di Tione prodotto con uve di Solaris, un incrocio innovativo da pochissimo introdotto in viticoltura capace di crescere sopra i mille metri di altitudine e soprattutto resistente a quasi tutti i tipi di parassiti.

Gusto sportivo

Largo ai giovani chef
Ricette per atleti
curate dagli studenti
dell'Enaip di Tione