

Enogastronomia Gli appuntamenti

Piaceri



Brentonico, castagne, vino Un mix da leccarsi i baffi

di **Francesca Negri**

Autunno tempo di vino nuovo ma anche di castagne, ed è proprio quest'ultimo frutto che si celebra oggi e domani a Castione di Brentonico (www.marronicastione.it), per le vie del centro e nell'area coperta allestita per l'occasione. Gli ingredienti della manifestazione sono piatti tipici trentini, birra e liquore di castagne, dolci di castagne e le gettonatissime caldarroste. Sarà anche possibile visitare il castagneto grazie ad apposite visite guidate e saranno presenti i vignettisti della terza edizione de «La castagna del sorriso» che disegneranno per il pubblico. In abbinato, i vini presentati al VII concorso «Castagne e Vino: l'abbinamento eccellente».

Un intero «Villaggio Merlot», allestito lungo le vie di Aldeno, con esposizione di produzioni tipiche enogastronomiche e di artigianato e le «Locande di Bacco», dove le associazioni locali proporranno menu legati alla tradizione gastronomica trentina. Sono queste le due novità della nuova edizione di

«MondoMerlot», il grande evento che oggi e domani va in scena ad Aldeno per la XVI edizione. Assolutamente da non perdere i due momenti gastronomici, curati da Sebastiano Cont, nella sala ristorazione della Cantina di Aldeno: il «Baccanale di MondoMerlot», oggi alle 20, e la «Cucina d'Autore» domani alle 12.30. Tutto il programma su www.mondomerlot.it. E a proposito di Merlot, lo scorso fine settimana a Bergamo si è svolto il concorso enologico internazionale «Emozioni dal Mondo Merlot e Cabernet Insieme»: 30 le medaglie assegnate, di cui 4 a vini trentini. I 78 giudici internazionali, provenienti da 25 Paesi, hanno premiato la Cantina Sociale di Trento Le Meridiane con il Merlot Novale 2012, la Cantina sociale Mori Colli Zugna con il Vigne del Gelso Formigher 2013, l'Agaria

di Riva del Garda con il Maso Lizzone 2013 e la Cantina di Aldeno con Enopere 2012.

A Riva del Garda, invece, come già anticipato la scorsa settimana, oggi e domani va in scena «Carne salada in festa», due giorni (oggi e domani al Palameeting - Parco Lido) interamente dedicati ai sapori della carne salada, con prodotti in degustazione, workshop, showcooking, dinner show e ospiti d'eccezione. In particolare stasera (alle 20) ai fornelli del Palameeting ci sarà lo stellato Cristian Bertol, mentre domani a pranzo a sfornare i suoi piatti più cult ci sarà lo chef tv Simone Rugiati (alle 11.30). Due giorni di antiche ricette, rivisitazioni e sperimentazioni presentate dai cinque produttori a marchio De. Co., un villaggio ideale che propone le «vie del gusto» dove oltre alla degustazione è anche possibile acquistare i prodotti e conoscerne la storia grazie alla mostra allestita in collaborazione con la Biblioteca Civica di Riva del Garda. Nel tourbillon di eventi, ci saranno anche alcuni interessanti laboratori: su tutti, segnaliamo quello in programma domani alle 16, dal titolo

«Disco Soupe», creazione di

una zuppa di verdure a ritmo di musica. I bambini sceglieranno le verdure che i genitori utilizzeranno per preparare una minestra dal sapore «rock». Il programma completo della manifestazione, alla sua prima edizione, è consultabile su www.gardatrentino.it.

Per gli appassionati di vino, l'evento da non perdere è in programma alla Cantina Rotaliana di Mezzolombardo venerdì prossimo, 30 ottobre, dalle 17 alle 21. Protagonista il Teroldego-Novello in una serata all'insegna di degustazioni, show cooking e gustose proposte gastronomiche. La quota di partecipazione è di 10 euro con due calici di vino, un piatto caldo e castagne, 5 euro con due calici e castagne, 1 euro per un calice di vino.