

Enogastronomia Gli appuntamenti

# Piaceri



## Pane, succhi e formaggi Passeggiando in Vigolana

di **Francesca Negri**

Nel resto d'Italia è ormai una moda diffusa, in Trentino invece sbarcano adesso per la prima volta in assoluto i «food truck», i camioncini allestiti come vere e proprie cucine su quattro ruote per portare in giro per il mondo l'arte dello street food. L'appuntamento è nel piazzale dell'Impact Hub di via Sanseverino 95 a Trento oggi e domani, per un fine settimana dedicato a questo nuovo modello d'impresa condito di fantasia, creatività, tradizione, maestria culinaria on the road.

Saranno due giornate dedicate a chi cerca un'esperienza enogastronomica inusuale e divertente, in un luogo dove il cibo di strada si mescola alla buona musica, alle mostre e agli incontri. A due passi dal Muse e proprio accanto al parcheggio Monte Baldo a Trento, trovate una selezione di truck provenienti da tutta Italia: si potranno assaggiare tortelli di zucca e tigelle, panini gourmet, il pane «gari-balda» della bergamasca, polenta e patate alla cenere, hamburger di pecora, panada di carne e sebadas, polpette e torta frita, pannelle, panzarotti, arancine e cannoli. I motori, o forse sarebbe meglio dire le cucine, saranno aperte dalle 11 del mattino fino alle 23 di notte e il condimento musicale (live e dj set) inizierà a partire da mezzogiorno, sia oggi sia domani.

Sempre domani, ma sull'Altopiano della Vigolana a partire dalle 8, si terrà l'XI edizione de «Camina e Magna», passeggiata di 14 chilometri che mischia creando un miscuglio di bel fascino la visita di antichi borghi, una passeggiata immersa nella natura di boschi e prati e dodici golose tappe gastronomiche. Attraverso i paesi, le stradine e i frutteti che caratterizzano l'Altopiano della Vigolana avrete modo di visi-

tare e soprattutto degustare i prodotti più tipici del territorio: dal pane alla frutta, dal formaggio ai succhi di mela, dai salumi più tipici come le «brentele» alle confetture, dalle tisane alla grappa per terminare con i dolci. Iscrizioni online sul sito [www.solidarietavigolana.it](http://www.solidarietavigolana.it) oppure al Consorzio Turistico Vigolana (0461-848350).

Infine, una segnalazione. Sono stati annunciati i dieci semifinalisti italiani della seconda edizione del progetto di scouting internazionale «S. Pellegrino Young Chef» (tutto su [www.finedininglovers.com](http://www.finedininglovers.com)), che mira a trovare il migliore giovane chef del mondo e si rivolge a cuochi under 30. Nella top ten figurano ben due giovani promesse della cucina altoatesina: si tratta di Michele Lazzarini, sous-chef del St.

Hubertus a San Cassiano in Badia, e di Gianluca Monni, chef de partie del ristorante Zum Löwen a Tesimo.

I due finalisti di casa nostra si sfideranno assieme ad altri otto concorrenti per decretare il migliore young chef 2016 Italia il 20 giugno a Milano al cospetto di una giuria formata

dagli star-chef Andrea Berton (Berton, Milano), Cristina Bowerman (Glass Hostaria, Roma), Alessandro Negrini e Fabio Pisani (Il Luogo di Aimo e Nadia, Milano), Davide Oldani (D'O, Cornaredo) e Mauro Uliassi (Uliassi, Senigallia).

Alla fine di agosto verranno annunciati i 20 vincitori di ogni singola nazione partecipante e saranno loro i finalisti dell'ultima sfida che incoronerà il migliore del mondo e che si svolgerà a Milano a ottobre. A ognuno verrà assegnato uno «chef mentore», un componente della giuria locale che fornirà al candidato suggerimenti utili a migliorare il proprio piatto e a prepararsi per la finale. Il mentore italiano sarà Davide Oldani, ma per ora bisogna solo tifare perché l'Alto Adige riesca ad arrivare in finale.

© RIPRODUZIONE RISERVATA