



Piaceri

Lasa, marmo e albicocche Calici di stelle a Campiglio

di **Francesca Negri**

Marmo e albicocche sono sicuramente un'abbinata curiosa. Eppure sono questi due «ingredienti» al centro della festa che si svolge oggi e domani a Lasa, in Val Venosta, per omaggiare i due prodotti simbolo di questa terra. Lasa è nota per il suo «oro bianco», il marmo finissimo di rara purezza, e per le gustose albicocche che il clima della zona, con molto sole, poche precipitazioni e molto vento, acquisiscono un sapore unico e inconfondibile. Il programma della «Festa del marmo e della albicocche» varia tra divertimento e cultura: dalle 11 alle 20 intrattenimento con musica dal vivo, specialità culinarie a base di albicocche, 44 bancarelle con prodotti tipici della Val Venosta e dell'Alto Adige e, *ça va sans dire*, dolci di albicocche fatti in casa.

Sarà ancora il Sas Dlacia, che in ladino significa «sasso di ghiaccio», a fare da cornice alla quarta edizione de «La Dolomitica», il picnic più stellato d'Italia, organizzato in Alta Badia il 9 agosto a partire da mezzogiorno. L'evento culinario nasce da una collaborazione tra i migliori chef e ristoratori dell'Alta Badia: Norbert Niederkofler (ristorante St. Hubertus dell'Hotel Rosa Alpina di San Cassiano, 3 Stelle Michelin), Matteo Metullio (ristorante La Siriola dell'Hotel Ciasa Salares di San Cassiano, 2 Stelle Michelin) e Nicola Laera (ristorante La Stüa de Michl dell'Hotel La Perla di Corvara, 1 Stella Michelin), Andrea Irsara del ristorante Gourmet dell'Hotel Gran Ander, Giuseppe Gravela del ristorante La Gana dell'Hotel Cristallo, Massimo Busin dell'Hotel Sassongher, Simon Tirel dell'Hotel Diana, Andrea Bedin dell'Hotel Col Alto e Marco Spinelli del Club Moritzino. Special guest, Sergio Mei, uno dei più apprezzati interpreti della cucina italiana. I dieci chef presenteranno un menu appositamente creato per l'occasione, che sarà all'insegna dei migliori prodotti italiani, per evidenziare il forte legame con il territorio. Location dell'evento i prati ai piedi del Parco naturale Fanes-Senes-Braies. Il costo per la degustazione di 11 piatti è di 94 euro, bevande incluse, mentre per i bambini fino a 12 anni la quota è ridotta a 47 euro. La prenotazione è obbligatoria e va fatta negli uffici turistici dell'Alta Badia (www.altabadia.org, 0471/836176, info@altabadia.org).

Il 10 agosto, notte di San Lorenzo, l'evento da non perdere se vi trovate in Trentino Alto Adige è alle Cantine Ferrari di Ravina: a partire dalle 19 prenderà il via un tour che attraverserà i vigneti dove nascono le bollicine della famosa Maison spumantistica trentina, farà una breve pausa per un aperitivo tra i grappoli d'uva quasi pronta per la vendemmia, e quindi terminerà con una cena sotto le stelle proposta dallo chef due Stelle Michelin Alfio Ghezzi nella storica dimora cinquecentesca Villa Margon. La quota di partecipazione a persona è di 170 euro e l'evento si svolgerà solo al raggiungimento di un minimo di 30 partecipanti.

La notte delle stelle cadenti è, da anni, anche la data in cui si svolge uno degli eventi più amati dai wine lover, «Calici di stelle» promosso dal Movimento turismo del vino e da Città del vino, l'associazione dei comuni vitivinicoli d'Italia, che prevede una miriade di appuntamenti, dalla Val d'Aosta alla Sicilia. Per la nostra regione quest'anno l'appuntamento sarà al Rifugio Patascoss di Madonna di Campiglio, il 10 agosto a partire dalle 18: sulla terrazza del rifugio si inizierà con una degustazione di vini e grappe, quindi a seguire una cena tipica (prenotazioni 347/9431201) e l'osservazione delle stelle in compagnia degli astrofili Eitsa.

In agenda
E in Alta Badia c'è «La Dolomitica» picnic stellato dal 9 agosto

© RIPRODUZIONE RISERVATA