

Enogastronomia Gli appuntamenti

Piaceri



Salmone, finferli, ginepro Si cena al museo dell'orso

di **Francesca Negri**

L'orso preistorico delle Dolomiti è una specie scoperta nel 1987 Willy Costamoling nella grotta delle Conturines. Posizionata a 2800 metri di altitudine, si tratta della grotta più alta al mondo, e i reperti dell'orso e del leone delle caverne che qui sono stati rinvenuti sono i primi e per ora gli unici ritrovamenti dell'intera zona dolomitica. A loro è dedicata la cena gourmet che lunedì si terrà nella suggestiva cornice del Museo Ladin Ursus ladinicus di San Cassiano in Alta Badia a partire dalle 19.

L'esperienza che gli amanti della buona cucina potranno fare non sarà solo culinaria, ma anche visiva: il piacere del palato, deliziato dall'arte culinaria degli chef, si

completerà infatti vivendo le sale colme di storia del Museo Ursus ladinicus. Il contesto particolare della serata è stato fonte di ispirazione per sette chef chiamati a creare il menu. Si partirà con la specialità dello chef Giuseppe Gravela dell'Hotel Cristallo, che presenterà un salmone selvatico aromatizzato all'anice stellato in manto di semi di canapa e quinoa soffiata su crema di barbabietola rossa, crumble al cumino, crescione e finferli al limone. A seguire ci sarà un altro antipasto firmato dallo chef stellato Nicola Laera (ristorante La Stua de Michil c/o Hotel La Perla), che per l'occasione delizierà gli ospiti con dei ravioli freddi di lardo e porcini, lavarello al fumo, croccante al lime e maionaise di caviale di acqua dolce. Simon Tirel, chef dell'hotel Diana, preparerà un orzotto mantecato al cappuccio rosso, trota salmonata affumicata al pino mugo con il suo caviale, mentre Andrea Irsara del Gourmet Hotel Gran Ander delizierà con i tipici Canederli pressati erbe aromatiche insalata di cavolo cappuccio dell'orto. Lo stellato Matteo Metullio (ristorante La Siriola, Hotel

Ciasa Salares) proporrà branzino all'aceto di yuzu e albicocca, panzanella e vongole veraci, mentre Alois Comploi del Rifugio Edelweiß farà gustare una salsiccia di cervo e pistacchi affumicata al ginepro su purea di sedano rapa e porcini. Dulcis in fundo, il dolce verrà servito dallo chef due stelle Michelin Norbert Niederkofler (ristorante St. Hubertus c/o Relais & Cauteaux Hotel Rosa Alpina). La quota di partecipazione, comprensiva di ingresso al museo, menu e abbinamento enologico, è fissata in 65 euro a persona, la prenotazione è obbligatoria (lavilla@altabadia.org, tel. 0471/847037).

Dall'Alto Adige ci spostiamo in Trentino per tre giorni all'insegna della vite e del vino, grazie a «Uva e dintorni», l'ormai tradizionale festa in periodo di vendemmia che si svolge ad Avio, in

Vallagarina. A partire dal 1° settembre, spettacoli, enogastronomia, degustazioni e visite guidate, intrecciati in una rievocazione storica culmineranno nel «Palio nazionale della Botte» in programma domenica prossima, 3 settembre. A sfidarsi saranno i team delle Città del Vino italiane, in una gara contraddistinta da quattro prove: la spinta della botte in salita, lo slalom parallelo sempre con una botte, la pigiatura dell'uva e, per concludere, il riempimento della botte a «secchiate» d'acqua. Gran finale con un suggestivo spettacolo pirotecnico.

Sempre venerdì prossimo, 1° settembre, prenderà il via anche «Settembre Rotaliano» (www.settembrerotaliano.it), tre giorni di festa per celebrare il territorio della Piana Rotaliana e il suo vino più rappresentativo, il Teroldego: a Palazzo Conti Martini, degustazioni guidate del vino «Principe del trentino», mentre tra gli avvolti di Mezzocorona le associazioni della borgata, proporranno un itinerario enogastronomico da non perdere.

In agenda

Avio, arriva «Uva e dintorni». Teroldego sovrano del «Settembre Rotaliano»

© RIPRODUZIONE RISERVATA

a cura di