

Appuntamenti enogastronomici

Piaceri



Crema antietà e balsami Il volto nuovo dei vigneti

di **Francesca Negri**

Vino bianco, prodotti antiage dai vigneti della Valle dei Laghi e pic-nic gourmet. Sono questi gli ingredienti dei prossimi sette giorni da wine & food lover in regione.

A Cembra, oggi e domani entra nel vivo la trentunesima edizione della «Rassegna del Müller Thurgau»: questa mattina alle 11 si inizia con un interessante incontro dal tema «L'emigrazione in un bicchiere di vino», un momento di grande attualità che sarà seguito, alle 17 presso la Vigna delle Forche, dalla degustazione guidata dei vini tipici della Valle di Cembra e di alcune aziende vinicole di trentini nel mondo, condotta da Gianni Fabrizio, curatore della Guida Vini del Gambero Rosso. Sempre oggi ma alle 20 sul viale di Cembra si svolgerà la cena di beneficenza con prodotti a km zero a favore della Comunità di San Patrignano (50 euro a persona), seguita da «Una serata speciale», spettacolo itinerante per le vie del centro storico tra arte, musica, teatro di strada ed enogastronomia. Gran finale domani, con la sfilata contadina dei trattori d'epoca accompagnata dal gruppo musicale dei ZintoBoys, sul viale di Cembra alle 9.45, e quindi il «Pranzo contadino», alle 13 negli spazi dell'oratorio del paese.

Domani, in Valle dei Laghi, precisamente alla Cantina Pisoni di Pergolese, ci sarà l'«Ampliè Day», presentazione della nuova linea di prodotti antiage e per la cura del viso che nasce in Trentino dall'incontro tra una lunga tradizione di viticoltura biologica e le migliori competenze scientifiche degli istituti di ricerca locali. Prodotti con estratti di foglie giovani di vite, estratti oleosi ed estratti purificati di vinaccioli, e con olio di vinaccioli, la linea Ampliè è composta da una crema antiage, da un siero per il viso, da un balsamo occhi e da

un'acqua micellare. L'appuntamento è alle 17.30 in cantina Pisoni e, a seguire, ci sarà una cena in vigneto sotto le stelle.

Da mettere in agenda e prenotare prima possibile, se interessati, è il pic-nic gourmet in programma in Val di Fassa il prossimo 7 luglio alle 12.30, evento clou di «Dolomites Top Chefs – Food & Trentodoc Days in Val di Fassa», un evento che pone al centro la cucina di montagna. Al mattino, alle 9.30 all'Agritur El Mas di Moena, ci sarà un confronto aperto al pubblico tra alcuni esponenti del mondo della ristorazione, dell'ambiente e dell'imprenditoria. La tavola rotonda «Nutrire le montagne: come la cucina può contribuire allo sviluppo del territorio» sarà l'occasione per indagare come una

nuova identità enogastronomica della Val di Fassa possa fare bene anche all'economia e al futuro dell'intero territorio. Poi, alle 12.30, il pranzo all'aria aperta nella vicina Val San Nicolò circondati dallo spettacolo naturale delle Dolomiti dove ben undici chef (tra cui gli stellati trentini Al-

fio Ghezzi, Paolo Donei e Stefano Ghetta) si cimenteranno nella preparazione di un menu che unirà tradizione e innovazione, abbinato alle bollicine Trentodoc di 51 case vinicole locali (50 euro a persona, 30 euro per i bambini; solo su prenotazione presso l'Ufficio Booking, tel. 0462 609666 oppure presso gli uffici turistici della Val di Fassa, tel. 0462 609760).

Infine, dal 4 luglio e per tutti i mercoledì del mese a Naturno andrà in scena la «Notte delle luci», che trasformerà il centro del paese in un grande ristorante a cielo aperto: piatti tipici, specialità di pesce, carne alla griglia, speck e formaggi di malga, dolci, frittelle di mele, gelati e, naturalmente, vino altoatesino saranno gli ingredienti principali della manifestazione, il tutto accompagnato da buona musica e attività di intrattenimento per i più piccoli.

© RIPRODUZIONE RISERVATA