

Condividi:  
 

Commenti:  
**0**

## Feste con brindisi tra le cime E «scrigni» d'arte e canederli

Fino all'8 dicembre in [Trentino](#) si celebra il Trentodoc Un'occasione per visitare il capoluogo (e i suoi tesori)

Roberto Perrone - Ven, 29/11/2019 - 06:00

**commenta**

**Mi piace 0**

Roberto Perrone

Bollicine sulla città, [Trento](#) dedica venti giorni e tre weekend al suo vino che nasce da vigneti tra i 200 e gli 800 metri d'altezza. «Trentodoc» è stata la prima Doc in Italia per questa tipologia di vino, una delle prime al mondo. Dal 21 novembre fino all'8 dicembre il «Trentodoc» si festeggia con degustazioni, abbinamenti, esperienze: a Palazzo Roccabruna, nelle cantine, nelle valli, in città. Happy Trentodoc è un'opportunità per visitare [Trento](#), cominciando proprio da Palazzo Roccabruna sede dell'Enoteca Provinciale del [Trentino](#). Nelle antiche sale di questo bellissimo palazzo, oltre alle opere che le affollano, fino al 4 gennaio è possibile ammirare la mostra fotografica «Il Mutare dell'Eternità» di Luca Chisté, sociologo e fotografo, e Terri Maffei Gueret, creativa e grafica, figlia della guida alpina Clemente Maffei Gueret. La mostra si basa su oltre 3.000 scatti delle Dolomiti di Brenta, ottenuti lungo tredici mesi da una postazione fissa a [Madonna di Campiglio](#), che vanno a mettere in relazione l'eternità della natura e l'effimera esistenza umana.


Ci immergiamo nella città, con soste in locali che hanno aderito alla rassegna e che offrono diversi abbinamenti con il Trentodoc (tutti i particolari su [www.trentodoc.it](#)). Il bar Pasi è l'ideale per una colazione ma anche per un aperitivo mentre da Dolcemente Manzari assaggiamo il Pandimandorle, dolce simbolo della pasticceria, dove è in corso un percorso di valorizzazione degli ingredienti del territorio di recupero di ricette quasi dimenticate, come quella dello strudel di mele antiche. Le calorie sono utili per visitare il [Castello del Buonconsiglio](#), un po' fortezza, un po' palazzo gentilizio attraversato dai fasti dei principi-vescovi di [Trento](#) che lo riempiono di opere d'arte. Inimitabili i giardini, la loggia in stile gotico-veneziano che domina la città e il porticato affrescato.

L'Osteria «A le due Spade» nasce proprio nell'anno di apertura del Concilio (1545) per accogliere conciliari, notabili e pellegrini. Dopo quasi cinque secoli è la famiglia Peterfana a guidare le sorti di questo posto caldo e accogliente dove spicca una stufa antica in maiolica verde della [Val di Noce](#). Menu con basi sulla tradizione e presenze marine: degustazione di canederli e strangolapreti; filetto di cervo cotto in ramoscelli d'abete su topinambur; zuppa di carciofi e calamari; spaghetti alla barbabietola con broccolo e orata. Proprio accanto all'osteria, la Cattedrale di San Vigilio tempio romanico a tre navate, accoglie tesori di arte sacra dall'età paleocristiana al XIX secolo, tra cui spiccano i pregevoli affreschi trecenteschi e i dipinti su tela rinascimentali e barocchi. Qui si aprì (13 dicembre 1545) e si concluse (4 dicembre 1563) il Concilio di [Trento](#).

Se il Duomo è uno scrigno di storia e arte, c'è uno Scrigno di sapori non lontano. Locale per ogni esigenza della gola, aperitivo, pranzo veloce, cena sostanziosa con la cucina di Mattia Piffer: selezione di salumi e formaggi da leccarsi i baffi; polenta morbida con ragù di coniglio; fonduta di Casolet e tartufo nero; tagliolini fatti in casa con ragù di cervo e frutti di bosco; stinchetto di maialino con purea di sedano rapa e scalogno in dolce forte. Al panificio Moderno, oltre ai prodotti di pani-pasticceria, un menu stuzzicante: linguine con porri e pancetta croccante, hamburger (dei Damini di Arzignano) moderno con patate al forno.

Per chiudere, prima ottimi abbinamenti cibo-vino della tradizione trentina al Libertino che si definisce «ristorante enologico»: gnocchi di castagne con fonduta di nostrano e scorzone alpino; tartare di carne salada; baccalà mantecato con polenta. Finale alla

Locanda, con vista, Margon, dove recentemente Edoardo Fumagalli ha rilevato Alfio Ghezzi. Tre i nuovi menu che riprendono le esperienze del cuoco. Il primo si lega alle bollicine Ferrari dei patron Lunelli (Ferrari Perlé Bianco Riserva 2010, ravioli di uova di trota, crescita di fiume e speck); il secondo esalta la tradizione trentina (cappello del prete di bue, crema di funghi e crostini dorati) il terzo riprende le esperienze internazionali del cuoco (Audace New York: gambero carabiniere e animelle di vitello, croccante alle alghe, insalatina aromatica e salsa al corallo). E il naufragar m'è dolce, tra tante bollicine.

Raccomandato da 

Inserisci le chiavi di ricerca

Cerca

Info e Login



login

registrazione

editoria

Editoriali

Il pizzino giudiziario di Alessandro Sallusti




Calendario eventi

07 Nov - 10 Nov EICMA 2019

26 Gen

Elezioni Regionali Emilia Romagna

Tutti gli eventi 

L'opinione



Studente aggredisce e sputa a...

Francesco Giubilei



Per zittire le sardine basta...

Cristiano Puglisi



Il "numerino" e...

Domenico Ferrara



Ombre cinesi su Beppe

Andrea Indini



Bergoglio e i poveri

Alessandro Bertinotti



Un quisquis de populo della...

Emilio Tomasini



Professore in ospedale

Gioia Locati