

Itinerari e sapori

Showcooking, aperitivi narrati castagne, formaggi e trekking Sboccia **Autumnus** in Trentino

di
**Francesca
Negri**

Un nuovo fine settimana per gourmet e wine lover in Trentino. Si parte con «Autumnus», che fino a domenica propone nelle più belle location di Trento degustazioni, laboratori e show cooking dedicati ai prodotti tipici.

selezione di eccellenze della salumeria e verso la Vallagarina con il pane artigianale in abbinamento a prodotti enologici della Piana Rotaliana delle cantine Monfort e Rotari-Mezzacorona (www.autumnus.trento.it). A Brentonico, oggi e domani dalle 10 alle 22, è

invece tempo di «Festa del marrone di Castione» fine settimana dedicato a questa eccellenza della zona, tra caldaroste, musica dal vivo, passeggiate guidate da esperti tra i castagneti e molte altre iniziative.

Dalla Vallagarina alla Piana Rotaliana, domani andrà in scena il «Divin wine trekking», una passeggiata di circa cinque chilometri, in parte su sentiero montano boschivo in parte tra i vigneti.

Al termine del tour, imperdibile una tappa in enoteca per degustare alcuni tra i migliori vini, accompagnati da una proposta gastronomica locale.



Tra le iniziative, gli «Aperitivi narrati» nelle sale di Palazzo Festi: momenti di degustazione guidata con esperti e produttori della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e della Strada dei Formaggi delle Dolomiti, in collaborazione con Onav Trento.

Questa mattina, dalle 11 alle 12.30 per «Assaggi di Trentino», spazio ai prodotti ittici, accompagnati da pane artigianali trentini in abbinamento a etichette di vini prodotti dalla Valsugana all'Alto Garda, passando per la Vallagarina.

Domani mattina, invece, «Caleidoscopio tra vini e sapori», dalle 11 alle 12.30, in scena le specialità casearie degli Altipiani Cimbri, spaziando verso le pendici del Bondone con una



Spostandosi in Valle dei Laghi, invece, il 27 ottobre a partire dalle 17.30, a Santa Masenza c'è «Alambicchi Gourmet», serata dedicata alla grappa trentina con una prima tappa alla Distilleria Francesco Poli, accompagnati dal racconto di un mastro distillatore, per poi proseguire verso Hosteria Toblino per una cena che vedrà abbinare il distillato a piatti realizzati con prodotti locali dallo chef Sebastian Sartorelli: dallo snack di benvenuto a una tartare di manzo accompagnata da un Moscato Mule a base di grappa, dal raviolo aperto all'ossobuco, spuma di formaggio San Martino e fagiolini cornetti al lombo di vitello con il suo ristretto ai funghi del raccolto, zucca e dragoncello, fino al dolce a base di pere e cioccolato. (Info e prenotazioni allo 0464/ 554444).