



► 7 gennaio 2017

## Enogastronomia Gli appuntamenti



# Maratone e chef in quota Eventi per veri buongustai

di **Francesca Negri**

Una maratona in cui il requisito essenziale per potervi partecipare è l'atleticità del palato (ed eventualmente anche un po' di praticità con lo sci da fondo). Il 15 gennaio torna una delle manifestazioni più amate dell'inverno in Alto Adige, la *Maratona dei canederli*, a Casies lungo tutti i 42 chilometri del tracciato per sci di fondo della val Pusteria. Dalle 11 alle 16 di domenica prossima, quindi, i *Knödel lover* non avranno altro che l'imbarazzo della scelta: dal classico canederlo con speck tirolese al canederlo di ortiche, da quello pressato con il formaggio grigio a quello alla rapa rossa, fino ai canederli dolci alle prugne e all'albicocca, l'offerta è davvero svariata, e a ogni edizione (questa è la numero 25) se ne aggiungono sempre di nuove. Ogni punto di ristoro sarà raggiungibile con gli sci, ma chi non ama il fondo o è più pigro può ugualmente gustare queste specialità della val Casies raggiungendo i punti di ristoro con un comodo bus navetta.

Dal 13 gennaio al 14 aprile, in val d'Ega i buongustai che si troveranno sulle piste da sci della zona potranno partecipare invece a *Formaggio, vino e design*. Nel nuovo gioiello architettonico di baita Oberholz, alla stazione a monte della seggiovia Oberholz, situata a 2.100 metri di altezza, tutti i venerdì dalle 15 sarà possibile gustare gli ottimi prodotti caseari del Becherhof, dove si producono i formaggi più buoni della val d'Ega: una piacevole merenda a base di formaggio e accompagnata ogni volta dai migliori vini

dell'Alto Adige abbinati da esperti sommelier ai gioielli caseari che verranno serviti di volta in volta. Dopo la degustazione potrete scendere a valle alle luci del tramonto e ammirare lo spettacolo delle Dolomiti che si tingono di rosa nel famoso e sempre spettacolare fenomeno dell'Enrosadira. Il prezzo della partecipazione alla degustazione è di 15 euro a persona, la prenotazione dev'essere confermata entro le 17 del giovedì negli uffici turistici (0471/619500) o all'ufficio skipass di Obereggen (lo skipass non è incluso). Info e date su: [www.eggental.com](http://www.eggental.com).

Spostiamoci in Alta Badia dove la rassegna *Sciare con gusto* propone sei appuntamenti con *Sommelier in pista*, in programma il 19 e 26 gennaio, il 9 e 16 febbraio, il 9 e 19 marzo. In vari rifugi lunghe le piste dell'Alta Badia, l'evento dà la possibilità di gustare il meglio della proposta vinicola dell'Alto Adige in un'atmosfera invernale unica. I partecipanti saranno accompagnati da esperti sommelier che presenteranno alcuni tra i vini più interessanti del panorama enologico altoatesino in tre diversi rifugi, a 2000 metri sul livello del mare. A guidarvi lungo le piste e da rifugio a rifugio ci saranno guide esperte. Gli eventi sono organizzati in collaborazione con l'Associazione italiana sommelier sezione regionale Alto Adige, la Eos (Organizzazione Export Alto Adige) e il Consorzio vini Alto Adige. Per partecipare al tour di degustazione sulle piste da sci in Alta Badia la quota è di 25 euro a persona (info e



► 7 gennaio 2017

prenotazioni all'ufficio Turismo Alta Badia, tel. 0471/836 176 oppure su [www.altabadia.org](http://www.altabadia.org)).

Infine, la segnalazione di un'interessante mostra, *Food Print. Quanto pesa la tua spesa?*, che aprirà i battenti il 10 gennaio a Palazzo Lodron di Trento (fino al 10 marzo). Rivolta alle classi delle scuole secondarie e del secondo ciclo delle scuole primarie, la mostra affronta il tema dell'impatto ambientale dei cibi che consumiamo e ha l'obiettivo di stimolare i ragazzi alla riflessione sulle loro abitudini alimentari e sulle conseguenze che queste hanno a livello ambientale, sociale economico e alimentare. Il programma nel dettaglio su [www.appa.provincia.tn.it](http://www.appa.provincia.tn.it).

### La mostra

Negli spazi di Palazzo  
Lodron a Trento c'è  
«Food Print. Quanto  
pesa la tua spesa?»

