



► 8 luglio 2017

Enogastronomia
Gli appuntamenti

Piacere

Salmerino alpino e calici

Badia, la cena è sotto le stelle

di **Francesca Negri**

Si chiama «Cena sotto le stelle» ed è una delle novità dell'estate 2017 in Alta Badia, patria prediletta per i gourmet che amano la montagna. Una lunga tavolata adornata di fiaccole e candele e posizionata lungo il centro del paese di San Leonardo, davanti alla scalinata della chiesa, vedrà sfilare in tavola diverse specialità, locali e non, in un menu tutto dedicato alle erbe di montagna, ideato dai ristoratori della zona e precisamente dagli chef Manfred Irsara della pensione Runcac, Manuel Frenademez dell'hotel Melodia del Bosco, Massimiliano Prandin e Fausto Moscardo dell'hotel Cavallino, Ivan Dapunt dell'albergo San Leonardo, Andrea Irsara del Gourmet Hotel Gran Ander e Karl Eisenstecken dell'hotel Serena.

Dal salmerino alpino con rafano e finocchietto selvatico al risotto affumicato con crescione, il menu completo è consultabile su www.altabadia.org. Tutte le portate saranno accompagnate da un calice di vino della cantina Meran, scelto e abbinato appositamente per questo menu. Dulcis in fundo, si potranno degustare anche le grappe artigianali del maso Lü da Cianoré. La cena inizierà alle 19, in modo da poter ammirare prima del cielo stellato, le luci del tramonto che creano l'Enrosadira, la particolare colorazione che ogni calar del sole assume il Sasso Santa Croce. Ad animare la serata ci penserà il duo SlimAsh con musiche classiche e contemporanee. In caso di maltempo la Cena sotto le stelle nel centro di San Leonardo verrà posticipata al giorno seguente. La quota di partecipazione è fissata in 73 euro a persona, la prenotazione è obbligatoria e può essere effettuata presso l'ufficio turistico di La Villa, San Cassiano e Badia oppure telefonando allo 0471/847037 o, ancora, inviando una mail a lavilla@altabadia.org.

Dopo un evento new entry, restiamo sempre in Alta Badia per una kermesse consolidata. Torna infatti anche quest'estate «Paisc in Festa» ovvero «Paese in Festa» nel centro di San Cassiano. Il primo appuntamento avrà luogo mercoledì 12 luglio: a partire dalle 16 verrà allestito un mercatino di prodotti tipici gastronomici e

artigianali, dalle turtres (frittelle ripiene di spinaci e ricotta o crauti) alla grigliata di carne preparate dai Vigili del Fuoco di San Cassiano. Il bar «Da La Vedla» preparerà l'aperitivo a base di Spritz & Hugo, pizza e stuzzichini vari, mentre altri piatti tipici, come la zuppa di Gulasch, lo stinco e la polenta verranno preparati dallo chef dell'Hotel Vajolet e la sezione cacciatori di Badia cucinerà il piatto del cacciatore a base di

selvaggina. Non mancheranno nemmeno i dessert: le crêpe si gusteranno allo stand del gruppo giovanile del paese mentre le «furtaies», pastelle fritte a forma di spirale, condite con marmellata di mirtilli rossi e i «cajinci arstis» saranno preparati dal gruppo di volontariato della Val Badia, le «Buchteln» verranno servite da parte della banda musicale di San Cassiano e diversi dolci tipici potranno essere assaggiati alla pasticceria Ploner di San Cassiano. La formula sarà replicata il 26 luglio, nonché il 2, l'8 e il 30 agosto. Per i più piccoli si terrà durante ogni «Paisc in festa», eccetto il 26 luglio, un pomeriggio (dalle 16,30 alle 18,30) dal tema «Sulle tracce dell'orso preistorico», che prevede la visita al Museum Ladin Ursus ladinicus e varie attività manuali. Non mancherà nemmeno l'intrattenimento musicale. Infine sul Colle di Castelrotto, il 26 luglio si torna ai tempi dei signori Krausen per partecipare a un'esclusiva cena open air dal titolo «Banchetto Krausen». Iscrizioni all'ufficio informazioni di Castelrotto, 0471-706 333.

San Cassiano

Da mercoledì torna «Paisc in festa», con musica, divertimento e piatti prelibati

