



► 14 gennaio 2017

Alto Adige, contest extreme Sfide a suon di barbecue

di **Francesca Negri**

Si chiama «Winter Extreme South Tyrol BBQ Contest» ed è l'avvincente contest che oggi e domani a Riva di Tures vedrà a confronto 30 team campioni del barbecue (provenienti da otto nazioni, tra cui tre altoatesini) in una due giorni no-stop. Uno spettacolo imperdibile a meno 20 gradi sotto zero che vedrà impegnati i gruppi in gara a cucinare giorno e notte fino al momento del verdetto di 35 giudici internazionali, in agenda domani pomeriggio. I griller si sfidano su quattro tipologie diverse di portate: chicken, ribs, pork e brisket. La competizione sarà quest'anno resa ancora più interessante dalla presenza della «mystery box», la quinta specialità in gara, che verrà svelata ai team non prima del cook meeting di oggi. Oltre all'abilità, dunque, sarà richiesta una buona dose di adattabilità e capacità di improvvisazione.

Dedicata al pubblico l'altra grande sorpresa dell'edizione 2017 del contest: il piatto «Combo», ovvero la possibilità di assaggiare, domani a pranzo, tutte le tipologie di portate cucinate dai team in gara. Pensati per il pubblico anche gli show cooking in programma sia oggi che domani, coinvolgenti esibizioni culinarie tenute da quattro Youtuber. Quanto raccolto verrà devoluto, anche quest'anno, a Debra Südtirol, la onlus altoatesina che si batte contro la epidermolisi bollosa infantile.

E domani sull'Alpe di Siusi torna «Matrimonio contadino», evento fuori da ogni canone all'insegna di tradizione, abiti eccentrici, simbolici ornamenti nell'abbigliamento e nelle acconciature, fra piume di struzzo e cappelli dalle forme diverse, e tanta gastronomia. Partirà da San Valentino alle 14 il corteo nuziale capitano degli sposi che, sulla slitta trainata dai cavalli, si dirigerà a Castelrotto (arrivo alle 15.30), dove avrà luogo l'antico banchetto nuziale, per invitare tutti ad assaporare i piatti tipici, tra canderli, minestre di gulasch e krapfen.

Sabato prossimo, invece, torna «Golosaneve», percorso enogastronomico nel parco del monte Baldo alla scoperta dei sapori e delle tradizioni trentine, sui luoghi della Grande Guerra. Dieci chilometri da percorrere con le ciaspole ai piedi e quattro soste golose nelle malghe e nei rifugi di Palsa di Brentonico: a Malga Montagnola si gusterà un crostone con crema all'aglio orsino del Baldo e con luganega trentina, ma anche formaggi locali, il tutto annaffiato dal Müller Thurgau della Cantina Mori Colli Zugna; a Malga Vignola ci saranno patti fumanti di canderli in brodo e un buon bicchiere di Marzemino sempre della Cantina Mori Colli Zugna; a Baita Montagnola, invece, gulasch alla trentina con crauti biologici della Val di Gresta al cumino, polenta del «Molim de le Sorne» e un calice di Enantio della Cantina sociale di Avio; infine a Baita Laghetto, strudel alle mele, crostata ca-

sereccia, marroni di Castione, infuso «Sapore del Baldo» abbinati al vino Vendemmia tardiva della Cantina Sociale di Avio. Il ritrovo è a Baita Laghetto in Palsa e la partenza sarà dalle 9.30 ogni venti minuti, a gruppi di massimo venti persone. La quota di partecipazione è di 25 euro per persona e i posti a disposizione sono 400, quindi meglio prenotare prima allo 0464 395149 o scrivere a brentonico@visitovereto.it (possibilità di noleggio ciaspole a 8 euro a persona).

Infine, segnaliamo «Chef a Teatro», show cooking fuori dagli schemi che si svolgerà al Teatro di Vezzano. Primo appuntamento alle 20 di giovedì 19 gennaio: protagonista Stefano Bertoni, del ristorante Castel Toblino, accompagnato da letture a tema. A seguire serate con Federico Parolari e Alessandro Gilmozzi.

L'evento

Sabato prossimo
il parco del monte
Baldo lancia il percorso
«Golosaneve»

Enogastronomia Gli appuntamenti



In tour

Wice, Fede e Jappy, ossia i The Bastard Sons of Dioniso: il nuovo anno inizia dal Veneto

Opere

Uno dei lavori realizzati dagli artisti e appeso alle pareti del Loco's bar: appuntamento stasera a Rovereto