



► 17 giugno 2017

# Val Rendena, il gelato salato Ortisei, cena e biodiversità

di **Francesca Negri**

Da quelli alle fragoline di bosco o ai mirtili a quelli gastronomici o salati, alla trota, ai peperoni, al gorgonzola. Ce ne sarà per tutti i gusti alla prima edizione di «Gelato in festa», il festival trentino dedicato a uno dei dolci più conosciuti e amati al mondo in programma oggi e domani a Vigo Rendena. E anche in val Rendena, per l'occasione, approda quindi la nuova frontiera della gelateria, il gelato salato, che sa stupire per l'assenza della componente dolce ma si rivela, grazie al contrasto di temperature e consistenze, un ingrediente in grado di rendere speciali e *gourmand* anche le ricette più tradizionali e rustiche. Gusti sorprendenti, ingredienti a chilometro zero (il latte è rigorosamente trentino) e tanta creatività sono i capisaldi su cui si basa questa due giorni dedicata al gelato. Assaggi, laboratori, presentazioni e numerosissime attività di animazione a misura di famiglia metteranno al centro 15 produttori e maestri gelatai trentini insieme allo chef Riccardo Mosna che presenterà, durante alcuni *show cooking*, le fasi di lavorazione e produzione del gelato, oltre al suo gelato dal gusto salato, che, per questa occasione, sarà il protagonista di ricette originalissime. Quattro i nuovi gusti: il gelato alla trota affumicata, quello ai peperoni arrostiti, quello al pesto alla genovese e quello al gorgonzola, da gustare durante un inedito, imperdibile, «aperigelato».

Si inizia oggi alle 10.30 negli spazi verdi del Parco al Sarca (location dell'evento), con un gustoso rinfresco di inaugurazione a base di gelato salato. Dalle 14 alle 18, ci saranno momenti di animazione per i più piccoli e due speciali *show cooking* a cura dello chef Riccardo Mosna: il primo, alle 15, mostrerà la produzione di gelato con macchine artigianali; il secondo, alle 17, spiegherà i segreti per produrre un perfetto gelato tra i fornelli di casa. Alle 18, scoccherà l'ora dell'«aperigelato» con la musica dal vivo dei Marvi Group, ultimo appuntamento della prima giornata di festival. Domani si riprende alle 11 ancora con l'aperitivo a base di gelati salati (in replica anche alle 18), accompagnato dalle note del corpo musicale di Vigo-Darè, quindi dalle 14 alle 18, divertenti giochi per i bambini curati da Ludobus e ancora due laboratori curati da Mo-

sna, alle 15 e alle 17.

Giovedì 22 giugno alle 17 al Centro culturale Rosmini in via Dordi a Trento ci sarà la presentazione del libro *Mangia come sai* di Andrea Segré, edito da Emi. Ne parleranno assieme all'autore il presidente della Cia Trentino, Paolo Calovi, e il prete e filosofo Marcello Farina. «La *spadelling age* degli chef pluristellati oscura chi ha la responsabilità di produrre: gli agricoltori. L'illegalità si abbatte sulle filiere agroalimentari e colpisce gli anelli più deboli: lavoratori e consumatori. Il risultato di questo stato confusionale — stridente perché si svolge nelle nostre bocche, dove entrano gli alimenti ed escono le parole — è che non sappiamo più se il cibo ci nutre o ci consuma», racconta l'autore.

Infine, una cena da mettere in agenda e prenotare, se interessati, quanto prima. Si tratta dell'evento culinario che il ristorante gourmet Anna Stuben dell'Hotel Gardena di Ortisei organizza il 26 giugno in occasione del «Gourmet Festival Relais & Châteaux 2017». Lo chef resident Reimund Brunner, una Stella Michelin, ospiterà Simon Taxacher del ristorante R Simon Taxacher di Kirchberg (Tirolo), insignito di due Stelle Michelin, per una cena a quattro mani e sei portate incentrata sul tema della biodiversità. La quota di partecipazione è di 160 euro, vini inclusi, e si prenota allo 0471/796315.

## In agenda

Due giorni a Vigo tra musica e coni al gusto di trota, peperoni, pesto oppure al gorgonzola

