



► 19 agosto 2017

Cucinare con legna e fuoco Torna «Unplugged Taste»

di **Francesca Negri**

Cucinare come ai tempi dei nostri bisnonni, quindi non con energia elettrica o gas, bensì con la legna. E a cielo aperto ad alta quota, in malga. L'evento, dal titolo «Unplugged Taste», è in programma domani sui prati che si estendono sotto Punta Cervina, al Rifugio Gomp Alm, noto per l'offerta di altissima qualità della sua cucina e cantina nonché per i suoi concerti estivi dal vivo.

Protagonisti della quarta edizione di «Unplugged Taste» saranno sei cuochi stellati, ovvero gli altoatesini Gerhard Wieser, Reimund Brunner, Othmar Raich, Walter Weger, Luis Haller e lo svizzero Heribert Dietrich. Gli chef

verranno affiancati da produttori locali, riuniti in 12 tappe del gusto, che proporranno saporiti e leccornie, mentre nel forno a legna della malga verrà sfornato tutto il giorno il pane. L'evento verrà accompagnato da musica dal vivo, con Michaela Fürnschliel, originaria della Baviera (fisarmonica), il me-

ranese Nartan Marco Savona (arpa) e i corni alpini Burggräfler Alphornbläser che eseguiranno musica popolare, ma anche jazz e swing, oltre a composizioni proprie, tutte rigorosamente in versione acustica «unplugged».

Si va per Rifugi anche in Val D'Ega, dove fino all'8 ottobre 2017 c'è il «Il giro delle dolci tentazioni». Dopo aver camminato tra i fiori alpini, goduto delle salite al Catinaccio e al Latemar che si specchiano nelle acque leggendarie del Lago di Carezza, dopo essersi riempiti gli occhi di scenari mozzafiato, nove rifugi della zona propongono una deliziosa sfida agli escursionisti. Chi riuscirà ad assaggiare tutti e nove i dolci proposti (uno per ogni rifugio) riceverà in regalo il grembiule tradizionale dei contadini dell'Alto Adige. Una gara che vincere è un doppio piacere: l'obiettivo è infatti quello di misurarsi con avversari come la coppa di gelato Latemarium al frequentato Platzl Mountain Lounge oppure con la Strudel Symphony alla Baita Passo Feudo; non opporsi alle tentatrici frittelle di mele dell'Alto Adige e nemmeno alle torte del Mayrl Alm o al morbido Krapfen proposto dallo Zischg Alm. E ancora, lasciarsi andare alla «Kaiserschmarren», frittata dolce sminuzzata offerta dal Weigler Schupf e ai canederli alle albicocche del Ganischger Alm, alle omelette con mirtilli rossi della Berghütte Oberholz per arrendersi alle Strauben, tipiche frittelle con la marmellata cucinate all'Epircher Laner Alm, e dulcis in fundo alla variazione di dessert suggerita dalla Baita Gardonè. A ogni dolce ordinato, un timbro sulla cartolina certifica l'assaggio per ottenere il grembiule, ma soprattutto le giuste calorie per proseguire la camminata.

Gli amanti delle mele della Val di Non non possono perdersi invece le visite guidate al frutteto storico di Cles. La

prossima è in programma il 25 agosto, a partire dalle 15.30, in località Bersaglio.

Assieme agli amici della Strada della Mela si potrà visitare appunto il frutteto storico di Cles, dove sono presenti più di 90 varietà di mele e di pere oggi non più coltivate ma che rappresentano l'evoluzione della frutticoltura della Val di Non.

Dal frutteto poi ci si sposterà alla vicina azienda agricola I Profumi della Natura dove si potrà imparare a conoscere numerose piante officinali. La visita terminerà con una golosa merenda a base di prodotti tipici locali. La quota di partecipazione è gratuita ma va prenotata all'Apt Val di Non, telefonando allo 0463-830133 oppure scrivendo una mail a info@visittalvaldinon.it. L'attività sarà riproposta anche il primo settembre.

In agenda

In Val d'Ega si va a zozzo per rifugi, mentre in Val di Non regna la mela

Enogastronomia Gli appuntamenti

