



► 25 marzo 2017

# Moena, a tavola con la Fata Nosiola il re delle kermesse

di **Francesca Negri**

Dopo anni di successi, la rassegna culinaria «A cena con Re Laurino» cambia nome ma non sostanza. La magia che ricorda gli incantesimi e le meraviglie profuse dalle abili mani artigiane sono ora racchiuse nel nome che evoca sempre il leggendario Re ma mette al centro una misteriosa quanto affascinante figura femminile, la «Fata delle Dolomiti», soprannome con cui viene chiamata la località di Moena, coinvolta nella leggenda di Laurino e della figlia Ladina.

«A tavola con la Fata delle Dolomiti» è così il titolo della nuova avventura culinaria che gli chef Paolo Donei, Sergio e Martino Rossi, Michelangelo Croce, Riccardo Schacher e Massimo Sommariva intendono

promuovere e offrire ai loro ospiti dal 26 al 31 marzo. L'evento, nella sua nuova veste, sarà a carattere periodico e ogni anno si presenterà al pubblico con qualche novità, nuovi piatti e nuovi sapori scoperti o riscoperti tra tradizione, innovazione, idee in movimento, fantasia e creatività.

La storica cordata di chef fassani riparte, dunque, con slancio ed entusiasmo verso un'ennesima sfida che a partire da domani proporrà menu ad hoc da non perdere, dove spiccano piatti come il riso al fieno d'alpeggio, speck d'anatra e mousse alla Robiola oppure la zuppa di porri e trota Fario al profumo di anice stellato. Menu completi, prezzi e ulteriori informazioni sul sito [www.fassa.com](http://www.fassa.com).

Per gli appassionati di vino, invece, inizia tra qualche giorno l'ottava edizione di «DiVinNosiola», trenta giorni di eventi che ruotano attorno al vitigno autoctono trentino da cui nasce il pregiato Vino Santo.

Sono 23 cantine le protagoniste della nuova edizione della mostra che porteranno in degustazione, dal 30 marzo al 22 aprile, a Palazzo Roccabruna a Trento, le loro migliori etichette di Nosiola e di Vino Santo anche in versione distillata.

Per l'occasione, la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino organizza «A tutto Nosiola», kermesse che propone cene, aperitivi e degustazioni (l'elenco completo su [www.tastetrentino.it](http://www.tastetrentino.it)). Tra le tante iniziative collaterali da segnalare c'è quella della sezione di Trento di

Onav (Organizzazione nazionale assaggiatori di vino), che propone due appuntamenti di degustazione in compagnia dei produttori negli spazi dell'Enoteca provinciale del Trentino.

Il primo si intitola «Il Nosiola o la Nosiola questo è il dilemma», in calendario giovedì 6 aprile alle 19, con *tasting* di nove Nosiola tra cui

quelle di Gaierhof, Fondazione Mach, Bolognani, Azienda Agricola Giovanni Poli e La Vis; il secondo è in programma giovedì 13 aprile, sempre alle 19, e sarà dedicato esclusivamente al Vino Santo, che vede la partecipazione, tra gli altri, di Azienda Agricola Gino Pedrotti, Azienda Agricola Francesco Poli e Azienda Agricola Giovanni Poli.

La parte *food* sarà affidata in entrambe le serate al Panificio moderno che nel primo incontro preparerà un prodotto da forno salato, mentre nel secondo una colomba artigianale. Da non perdere anche «La caleidoscopica Nosiola», degustazione dal sapore romantico e medievale in programma nei giorni 12, 19 e 26 aprile alle 17.30, all'interno del suggestivo Castel Pergine. Un *tourbillon* di eventi, conditi anche da appuntamenti musicali, che si concluderà il primo maggio a Nogaredo con il trekking «Tra vigneti e castelli», passeggiata con visita a Castel Noarna e Palazzo Lodron e degustazione di Nosiola di Castel Noarna e grappa di Nosiola di Distilleria Marzadro.

## In agenda

La cordata di chef fassani proporrà, dal 26 al 31 marzo, menu ad hoc da non perdere