



► 28 Novembre 2015



Pergine

La chiesa di San Carlo si trova nel centro storico di Pergine Valsugana. Oggi è visitabile dalle 15 alle 17

Matrimonio di sapori Nomi regina della tavola

di **Francesca Negri**

I matrimoni non finiscono in cantina Grigoletti.

Domani, infatti, andrà in scena la nona edizione del «Matrimonio dei sapori trentini», una giornata di festa in cui la famiglia di vignaioli di Nomi si unisce più che idealmente con altre famiglie che, come loro, da generazioni mettono passione e tradizione nel produrre eccellenze enogastronomiche. Così, domani dalle 9 alle 19 ogni produttore avrà la possibilità di avere un contatto diretto con tutti i visitatori, per poter raccontare a ognuno la propria sincera passione di «artigiano del gusto». Ma non solo, perché ci sarà anche modo di visitare l'ultima realizzazione dei Grigoletti: «El Botesél sul Pontesél», un balcone affacciato sulla zona di vinificazione della cantina, inserito, grazie al sapiente lavoro di abili falegnami trentini, in un'antica botte. Di lì si può anche ammirare il suggestivo «Ciclo della vita nella Vigna Grigoletti» scolpito su legno di cirmolo.

Un'occasione unica per wine lover, gourmet e appassionati di cose buone: quest'anno infatti il Matrimonio dei sapori trentini proporrà in degustazione le nuove annate dei vini tradizionali e delle selezioni della Cantina Grigoletti; i salumi della Salumeria Belli di Sopramonte, compreso lo speck appena insignito a Roma, negli spazi de «La Città del Gusto», dell'ambito riconoscimento Eccellenza del Gambero Rosso; i formaggi del Caseificio di Sabbionara d'Avio tra cui il loro nuovo Misto Capra 50e50, il Casat del Baldo e l'Affogato all'Enantio; i pani e i dolci del Panificio Moderno di Rovereto; il panettone al passito San Martim Grigoletti di Exquisita di Rovereto, specialità di alta pasticceria artigianale natalizia; il caffè dell'Antica Torrefazione Bontadi di Rovereto. L'ingresso è libero e le degustazioni gratui-

te, impossibile non farci un salto.

Il mondo dell'olio d'oliva vi affascina da sempre? Volete capirne di più dopo lo scandalo dell'extravergine nella grande distribuzione? Allora non perdetevi le due serate con Furio Battelini, direttore tecnico di Agraria Riva del Garda, assaggiatore ufficiale è protagonista di due appuntamenti sul mondo dell'olio extravergine.

Giovedì 3 dicembre alle 20, all'Agraria Riva del Garda, si parlerà di territori di coltivazione, tipologie di olive, sistema di lavorazione, tecnica di degustazione dell'olio extravergine di oliva. Giovedì 10 dicembre alle 20, negli spazi dell'Hosteria Toblino si approccerà all'abbinamento olio-cibo in un percorso di approfondimento per abbinare la giusta tipologia di olio al piatto proposto.

Saranno gustati diversi oli di territori diversi e abbinati alle proposte gastronomiche previste nella serata. La quota di partecipazione alle due serate, comprensiva degli oli in assaggio e del cibo per gli abbinamenti, è fissata in 40 euro a persona.

Per gli amanti delle bollicine, infine, fino al 13 dicembre c'è «Trentodoc: bollicine sulla città», ormai tradizionale appuntamento dove degustare, negli spazi di Palazzo Roccabruna a Trento, la collezione 2015 delle bollicine di montagna con oltre un secolo di tradizione che vede come capostipite l'illustre Giulio Ferrari, patron del Ferrari spumante. Ogni sabato sera ci si potrà sedere «A tavola con il Trentodoc» (30 euro a persona all inclusive, meglio prenotare allo 0461-887101): oggi il tema della prima cena è «History food & bollicine. I sapori di un tempo rivisitati... con un brindisi di Trentodoc» con un menu proposto dal ristorante Al Forte Alto di Nago-Torbole.

Per altre informazioni sugli orari e per consultare il programma completo della kermesse visitare il sito www.palazzoroccabruna.it.

In agenda

Per due giovedì gli esperti dell'Agraria di Riva spiegano i segreti dell'olio d'oliva



In centro

La puntata di Tapis Roulant di domani condurrà alla scoperta dei Mercatini di piazza Fiera a Trento