



Cembra apre le «Caneve» Bolzano è «Autochtona»

di **Francesca Negri**

Fine settimana vietato agli astemi, quello che si apre oggi in Trentino Alto Adige. Si parte con la quarta edizione di «Caneve Aperte», organizzata dai Cembrani DOC con il supporto della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. L'evento apre le porte delle «caneve» (ovvero le cantine) più suggestive del borgo di Cembra, per offrire ai visitatori un tuffo nelle tradizioni enogastronomiche e folcloristiche del territorio. L'appuntamento è per oggi alla Chiesa di Santa Maria Assunta, dalle 16 in poi, dove si riceverà il calice e il dettaglio del percorso che toccherà dieci caneve per concludersi a Palazzo Barbi. Durante l'evento, concerti per tutti i gusti

— corni svizzeri, Zintoboy, Rooster Booster, Malegria Primos Estilo, Coro Vecchie Tradizioni Cembrane, Citrosodina Spray e Niutenti — e la possibilità di visitare la Chiesa di San Pietro, gioiello del XV secolo. La quota di partecipazione è di 45 euro.

Dalla Val di Cembra alla vetta

del Sass Pordoi, dove oggi va in scena la 19ma edizione di «Simposio Top Wine 2950», dalle 10 alle 17 al Rifugio Maria. Tanti i vini in degustazione, tra cui anche etichette venete e francesi: il biglietto costa 50 euro (comprensivo di andata e ritorno in funivia) oppure 33 euro per la sola degustazione, e comprende bicchiere Top Wine, porta bicchiere, gadget, piatto di stuzzichini e un voucher sconto per lo speciale piatto Top Wine.

In piazza Walther a Bolzano, invece, oggi dalle 8.30 alle 17 va in scena la «Festa del Ringraziamento», omaggio dei contadini alla Natura a cui prendono parte varie associazioni agricole che presenteranno le loro attività, i prodotti e non mancheranno nemmeno proposte culinarie come Raclette, castagne e dolci, con tanto di showcooking delle contadine, che mostreranno ai partecipanti i segreti e le ricette della cucina tradizionale altoatesina. In via della Mostra, invece, si trovano esposti vari modelli di trattori, mentre i più piccoli potranno dedicarsi allo «zoo di carezze», coccolando gli animali da fattoria presenti, e divertirsi giocando nel fieno.

Il 16 e il 17 ottobre ci si sposta a Bolzano per la nuova edizione di «Autochtona», il forum na-

zionale dei vini autoctoni che si svolgerà, come ogni anno, all'interno dei padiglioni di Fiera Bolzano. Un viaggio per l'Italia dei Comuni, alla scoperta di vini molto radicati ma non sempre noti, attraverso la presenza di oltre 100 produttori che presenteranno più di 300 etichette esclusivamente da vitigni autoctoni. Da Nord a Sud, saranno tante le varietà meno conosciute che il pubblico potrà degustare. Tutte le informazioni su www.autochtona.it.

Infine una segnalazione «televisiva». Sebastian Sartorelli, giovane chef «freelance» trentino, sarà uno dei quattro cuochi in gara della puntata di *Chopped* in onda lunedì alle 20.10 su FoodNetwork (canale

33 del digitale terrestre). Il programma condotto da Gianmarco Tognazzi prevede un'adrenalinica sfida per cucinare tre diverse portate in tre round, utilizzando ingredienti prestabiliti, il tutto in un'ora di tempo. Sartorelli avrà la meglio? In attesa di scoprirlo, l'occasione giusta per apprezzare la cucina del giovane Sebastian sono gli appuntamenti che ogni giovedì in Hosteria Toblino animano l'ora dell'aperitivo: da non perdere l'incontro con il produttore, il 27 ottobre e il 30 novembre, rispettivamente con i vini di Masi Agricola (Veneto) e di Castello Banfi (Montalcino), la cena a tema con Pastificio Felicetti e Alfredo Chiocchetti (9 novembre), la serata didattica dal tema «Storie di polenta» con Maria Vittoria Barella.

In televisione

Su FoodNetwork lunedì il giovane chef trentino Sartorelli sfiderà tre cuochi in «Chopped»