



► 15 luglio 2017

Enogastronomia

L'agenda

Bollicine e ricette locali Appuntamento a San Paolo

di **Francesca Negri**

L'evento che ogni wine lover non dovrebbe perdere è quello del «Big Bottle Party» in programma il 28 luglio, ma in quanto a proposte per gli enoappassionati le «Settimane Enoculturali» di San Paolo, a due passi da Bolzano, ne hanno per tutti i gusti. La kermesse, arrivata al 19 anno, inizia il 20 luglio e fino al 30 luglio porrà un tourbillon di eventi, a partire dalla «Passeggiata del vino» che giovedì prossimo aprirà la manifestazione con una degustazione in cui i produttori vinicoli e i maestri distillatori appianesi, così come la cantina ospite Cantina Nals Margreid, proporranno le loro stille di punta e uno scorcio sull'economia vinicola locale, il tutto abbinato a prodotti enogastronomici e ricette locali. Il 22 luglio sarà il momento di «Canederli della cucina contadina», nella pittoresca cornice della dimora Altenburg: le contadine di San Paolo-Appiano promettono di regalare un'esperienza di gusto nel segno del piatto simbolo dell'Alto Adige, il tutto annaffiato da interessanti proposte enologiche. Il clou della manifestazione sarà la «Tavolata enogastronomica nei vicoli di San Paolo», uno degli eventi gourmet più esclusivi d'Italia sotto la regia dello chef stellato Herbert Hintner (145 euro a persona, prenotazioni allo 0471/662206). Gli appassionati di vino, invece, non possono perdere, il 28 luglio, il «Big Bottle Party», in occasione del quale i ritmi estivi di dj Marlon e Vollgas faranno da colonna sonora alla degustazione di una serie di bottiglie solo in grandi formati, a partire dalle Magnum fino ai Mathusalem (pari a 8 bottiglie da 75 cl), sia di edizioni speciali sia di vecchie annate. Gran finale il 30 luglio con «Il Piacere lungo il tappeto rosso»: una ricca offerta gastronomica e di shopping di ristoratori e commercianti locali per una serata diversa, tra cibo, vino e acquisti. Questo fine settimana, invece, a Bolzano sbarca l'Asolo Prosecco Superiore Docc con la cantina Montelvini e una selezione delle sue migliori etichette: questa sera l'appuntamento sarà al Bar Torre, mentre il 18 luglio la location che ospiterà la serata evento – con tanto di allestimenti a tema e gadget – sarà il Bulldog Pub. Andiamo da Bolzano a Rovereto, dove c'è chi già pensa a Ferragosto. Walter Tomio, deus ex machina di Exquisita, infatti, lancia questo fine settimana la terza edizione del

panettone estivo, prodotto registrato all'Ufficio Italiano Brevetti e Marchi con il nome «Panettone 15 08». Fatto con albicocche candite al posto degli invernali i canditi d'arancia e l'uvetta, questo dolce sta andando a ruba, tanto che quest'anno Tomio ha deciso di produrre il doppio della quantità usuale «per cercare di far fronte alle tante richieste che ci stanno arrivando». Oggi, alle 21.30, ad Ala, invece, da non perdere «Girar divin col Marzemino», percorso notturno animato nei luoghi di Mozart del centro storico di Ala alla

scoperta dell'«eccellente Marzemino» decantato nel Don Giovanni, con degustazioni nelle cantine fonde, musica e teatro. Infine, segnaliamo una degustazione d'eccezione, da prenotare subito se interessati. Il 27 luglio al ristorante Gallo Cedrone di Madonna di Campiglio a partire dalle 18.30, Marcello Lunelli di Cantine Ferrarri presenterà una verticale da brivido di Trentodoc: Ferrari Riserva Lunelli 2007, Ferrari Perlé Bianco Riserva 2006, Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Magnum 2005, Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Magnum 2001, Giulio Ferrari Collezione 1997 Giulio Ferrari Riserva del Fondatore Magnum 1988. Il costo della degustazione è di 70 euro a persona e si prenota allo 0465 441013.

Per i più golosi

A Rovereto si potrà acquistare il panettone estivo «15.8» prodotto da Exquisita

