



Ai fornelli soltanto fumo Nuovo ingrediente: il sigaro

di **Francesca Negri**

C'è un nuovo ingrediente in cucina, il sigaro. Possibile? Cibo gourmet e fumo lento sono un'accoppiata che funziona da anni e questo matrimonio ha suggerito allo chef stellato di Locanda Margon, Alfio Ghezzi, un menu assolutamente fuori dagli schemi in programma domani. Il ristorante delle Cantine Ferrari, a Ravina, suggerirà ai suoi ospiti, oltre alle classiche proposte del «Salotto gourmet» e della «Veranda», un menu dedicato agli amanti dei sigari, un'inedita esperienza che prevede l'utilizzo di sigari sia come ingrediente, sia come abbinamento ai piatti. Il progetto nasce dalla collaborazione con Liga Maestro, il nuovo sigaro nato su iniziativa di Stefano Bertini, distributore di puros di lunga esperienza, e Claudio Sgroi, master blender della nicaraguense Casa Mombacho. Il pranzo alla Locanda Margon sarà la cornice ideale per conoscere il progetto direttamente dai due fondatori, assaporando in loro compagnia alcune novità in anteprima.

Il menu è un divertissement d'alto livello: si va dalla tarta di salmerino affumicato al sigaro, alghe e amaranto agli spaghetti cacio e pepe, caffè ristretto e lime; dalla ceviche di agnello alla grappa profumata al sigaro, crema di patate, asparagi croccanti e dolcemente di peperone. E, dulcis in fundo: sigaro al cioccolato con granita alla grappa Segnana Solera selezione. Il tutto abbinato alle bollicine Ferrari e ad altri interessanti vini delle Tenute Lunelli (il costo della partecipazione è fissato a 60 euro a persona, tutto incluso, per prenotare telefonare allo 0461 349401).

Questo sarà poi il quarto weekend di «Gemme di gusto», il ricco calendario di eventi organizzato dalla Strada del vino e dei sapori del Trentino con la collaborazione di 40 soci produttori che si sviluppa nei fine settimana del mese di maggio. Oggi la kermesse fa tappa a Vigolo Vattaro, con «Vigolana, una terrazza naturale sul lago di Caldonazzo», a Comano Terme per il secondo appuntamento di «Camminare con gusto. Trekking alla scoperta dei prodotti tipici e della cultura trentina» e a Preore con «Momenti giudicariesi. Gourmet d'alta quota» che proseguirà anche nella giornata successiva. A Vigolo Vattaro il ritorno è fissato per le 15 alla pasticceria Marzari di via Roma per una camminata tra i frutteti, i paesi e le stradine che caratterizzano l'Altopia-

no della Vigolana. Sono previste tappe golose a Ca' dei Baghi, che proporrà una degustazione di succhi e confetture, al Leprotto Bisestile (azienda che produce a base di erbe officinali trentine) e al ristorante Valcanover per una cena con menu del territorio abbinato ai vini di Cantine Mezzacorona-Rotari. Il rientro a Vigolo Vattaro è previsto alle 21 con il bus navetta. La quota di partecipazione questa volta è di 33 euro a persona. Per informazioni è possibile telefonare allo 0461 848350 (in caso di pioggia, l'appuntamento sarà rinviato al 30 maggio).

A Comano Terme, il trekking storico-artistico-naturale partirà alle 13.30 dall'hotel Comano Cattoni e le tappe porteranno alla scoperta delle patate del Lomaso e a una ricca degustazione di prodotti tipici di olio dell'Agraria di Riva del Garda, Pisoni con le sue proposte vino, salumificio Parisi, confetture Agrilife, Filanda de Boron e della Confraternita della Noce del Bleggio. Domani a Preore Filanda de Boron offrirà ai visitatori la possibilità di godersi le migliori produzioni locali in un contesto naturale e ricco di fascino. Si parte alle 11 con «Momenti di gusto». Alle 12.30 pranzo con prodotti e chef giudicariesi, alle 15 laboratorio Slow Food «Meno sale più... erbe di montagna». Infine dalle 19 apericena a buffet con i produttori e degustazioni di polenta.

Il menu

Tarta di salmerino affumicata con alghe amaranto e grappa profumata