



I campioni del basket si sfidano ai fornelli

Autunno trentino. Appuntamenti dal 19 al 21 settembre

Torna nel fine settimana dal 19 al 21 settembre «Autunno Trentino», l'evento che si terrà in piazza Cesare Battisti e che vedrà offerto il meglio dei prodotti trentini. Cultura, enogastronomia e turismo saranno gli ingredienti dell'edizione 2014 promossa dal Consorzio Trento Iniziative, la Strada del vino e dei Sapori del Trentino, il Consorzio Vini del Trentino assieme a numerose altre realtà associative e imprenditoriali.

Quest'anno, per mantenere alta al qualità della proposta, pur in un'ottica di contenimento dei costi, ha spiegato il presidente del Consorzio Giorgio De Grandi, si è deciso di realizzare l'evento in un unico lungo fine settimana che vedrà tantissimi protagonisti e tanto divertimento. Un festival della cucina e dei prodotti tipici che avrà come obiettivo quello di valorizzare la qualità dei prodotti di montagna.

Le novità si vedranno già all'apertura, venerdì 19 settembre, visto che ai fornelli di piazza Battisti a sfidarsi sanno i campioni di Dolomiti Energia Basket Trento. Quest'ultimi si sfideranno ai fornelli a partire dalle ore 16.30 cucinando ricette tipiche trentine aiutati da un «coach» d'eccezione: chef Diego Zotte dell'Agritur Rincer di Roncegno Terme con la supervisione di Francesca Negri.

L'edizione di quest'anno di «Autunno Trentino» prevede anche l'allestimento del «Bristol Felicetti», ristorante di alta gamma dove nel corso delle tre serate si alterneranno alcuni importanti chef stellati del Tri-veneto da Leandro Luppi, Nor-

bert Niederkofler per terminare domenica con il conosciuto Alfio Ghezzi.

Ci saranno due momenti cena, uno alle 19 e uno alle 21, a cui si potrà partecipare prenotandosi a prezzi accessibili. Altra novità quest'anno è la presenza del ristorante «La Trentina» che proporrà una serie di specialità, frutto della tradizione, per degustazioni veloci. Si potrà assaggiare speck cotto con confetture alla ricotta affumicata con il miele per arrivare a torte tradizionali come strudel o Sachertorte.

La terza novità è rappresentata dal negozio di sapori trentini «Gusto Trentino». Al suo interno i visitatori potranno percorrere un itinerario enogastronomico lungo il quale poter scoprire sapori che caratterizzano la Strada del vino e dei sapori del Trentino, parlare con i produttori trentini e anche acquistare una selezione di prodotti che andranno dal miele ai vini, dalla grappa alla verdura, dall'olio ai formaggi, la birra e la frutta. La vicina «enoteca Un Sorso di Trentino» sarà invece luogo di incontro dove poter assaporare una selezione delle migliori etichette regionali di vini ma anche sciroppi di frutta, birre e grappe. Sabato 20 e domenica 21 settembre, a partire dalle ore 16, torna anche il contest «Chef in strada» condotto da Francesca Negri per una sfida all'ultimo fornello tra chef di primo livello.

Gli stand rimarranno aperti dalle ore 10.30 fino alle 22 circa. Saranno poi 11 i ristoranti nel centro storico di Trento che durante l'evento «Autunno Trentino» avranno dei menù ad

hoc per l'occasione. A non mancare, in via Mancini, anche gli stand di 18 imprese artigianali che mostreranno i propri lavori. Nel corso della manifestazione, che prevede alcune dirette con Radio Dolomiti, sarà possibile visitare la 57^a Mostra Micologica città di Trento, presso la sala della Tromba in via Belenzani. **G.Fin**