



# UN SACCO DI DELIZIE PER L'EQUINOZIO

**DAL 19 AL 21  
IN PIAZZA CESARE  
BATTISTI  
LA FESTA  
CULINARIA  
CHE DÀ ADDIO  
ALL'ESTATE**

**R**itorna l'«Autunno Trentino», la rassegna enogastronomica che mette sotto i riflettori il meglio della cucina locale. In piazza Cesare Battisti a Trento, i piaceri del palato andranno di scena da venerdì 19 a domenica 21. E quest'anno ci saranno tre nuove proposte. La prima è quella del bistrot «Felicetti», nel quale si potranno assaggiare manicaretti dei migliori chef

del Nord Italia. La seconda è quella del ristorante «La Trentina»: piatti veloci e al cento per cento trentini. Infine ci sarà «Gusto Trentino», luogo d'incontro fra produttori e consumatori. Non mancherà inoltre l'evento «Chef in strada», curato da Francesca Negri, nel quale prestigiosi chef trentini si sfideranno ai fornelli per dar vita ai piatti più originali e ottenere il plauso di una qualificatissima giuria. A corredo della manifestazione anche incontri enologici, con degustazione annessa, e la 56ª edizione della mostra micologica trentina, in via Belenzani. La rassegna si apre venerdì 19 alle ore

19.00, con prosecuzione alle 21.00: al bistrot «Felicetti», lo chef stellato Leandro Luppi («Vecchia Malcesine», Malcesine) proporrà un menù che include, tra gli altri piatti, una carbonara di lago e un minestrone di mele e zenzero, il tutto in abbinamento ai vini Cavit di Trento. Sabato 20 si apre alle 11.00, con una degustazione guidata dal titolo «Dal grappolo alla bottiglia»: un

esperto sommelier vi condurrà alla scoperta del Trentodoc, lo spumante trentino prodotto con metodo classico. Alle 16.30 ecco il primo scontro fra cuochi, con la gara «Chef in strada». A incrociare i mestoli due professionisti campigliani: Enrico Croatti («Ristorante DV», Madonna di Campiglio) e Vinicio Tenni («Ristorante Gallo Cedrone», stessa località). Alle 19.00 e

alle 21.00 è di nuovo il momento della cena al bistrot «Felicetti». Il menù stavolta porterà la firma dell'altoatesino Norbert Niederkofler («Ristorante St. Hubertus», San Cassiano in Badia), che ha scelto i vini di Endrizzi di San Michele all'Adige: lo chef cucinerà piatti dal nome fiabesco, come «C'era una volta una trota», ed elaborate leccornie, come la costicina



di bue brasata. Domenica si comincia alle 11.00 con il laboratorio «Dolcezze dal territorio»; alle 16.30 il secondo turno degli «Chef in strada»: il duello a colpi di pignatte sarà tra Federico Parolari («Osteria a "Le due spade"», Trento) e Stefano Ghetta («Ristorante L'Chimpl», Vigo di Fassa). Alle 19.00 la premiazione del miglior cuoco. La cena finale al bistrot «Felicetti», alle 19.00 e alle 21.00, è preparata dallo chef tionesese Alfio Ghezzi («Locanda Margon», Trento), in

abbinamento ai vini delle Cantine Ferrari. In menù: uovo morbido, stinco di vitello e un'invitante mela al Ferrari demi-sec. Il costo dei menù serali è di 50 euro. Per prenotazioni: 349.32.09.290. Sul sito [www.autunnotrentino.com](http://www.autunnotrentino.com) ulteriori informazioni sul programma.

