



## Enogastronomia Gli appuntamenti

# Piaceri



## Zuppa, riso e piatti vegani Le lezioni di Franca Merz

di **Francesca Negri**

Se tra i buoni propositi che avete fatto per il 2015 c'è anche quello di diventare dei maghi dei fornelli, ecco una ghiotta occasione da non perdere. Franca Merz, cuoca di lungo corso e di bella mano, organizza ogni lunedì o mercoledì di gennaio e febbraio delle lezioni di cucina nel suo ristorante, la «Locanda Due camini» di Baselga di Pinè. Dalle 19.30 alle 22.30, tre ore per imparare tutti i segreti di un'esperta su temi ogni settimana differenti. Il 12 e il 14 gennaio si imparano a cucinare piatti sani, golosi e nutrienti per i propri figli: zuppa stregata, faccine di riso, polpettine al pomodoro, topolino di formaggio, baci di rapa e tante altre ricette per ingolosire quelli che molti chef definiscono i «clienti più esigenti».

Il 19 o il 21 gennaio sarà la volta della cucina vegana e dei piatti di carnevale (il 26 o il 28 gennaio), per imparare non solo le ricette tradizionali trentine di questo periodo — come lo smacafam — ma anche altre preparazioni interessanti, tra cui il polpettone ai carciofi, le frittelle con le erbette, le castagnole di zucca o i nidi di cereali al cioccolato. A febbraio, quindi, si imparerà a preparare un menu completo (il 9 o l'11 febbraio), quindi ci sarà la lezione sui piatti unici come la «paella» di pesce e il gateau di patate (16 o 18 febbraio) e, per finire, un incontro sul tema delle carni ripiene (23 o 25 febbraio) per imparare a sfornare splendidi rotoli di coniglio, cime ripiene, fagottini di manzo alla mediterranea, polli in galantina e involtini alla birra. La Merz è anche sommelier e durante ogni serata (40 euro a persona) insegnerà anche i migliori abbinamenti enologici con le ricette proposte.

In tutte le lezioni si assiste alla dimostrazione pratica direttamente in cucina e poi si degustano le ricette presentate, di cui viene consegnata

anche copia cartacea degli ingredienti e del procedimento, per poter poi dilettarsi al meglio tra i fornelli di casa.

Il cibo e il vino sono anche — o forse soprattutto — cultura, storia, tradizioni. Per questo anche la memoria di un grande personaggio come il politico italiano Alcide De Gasperi può essere riproposta in chiave enogastronomica.

Succede il 21 gennaio, al Museo Casa De Gasperi di Pieve Tesino, il paese che ha dato i natali a uno dei padri della Repubblica Italiana. A partire dalle 18 l'appuntamento è con due incontri declinati uno per i più piccoli e uno per gli adulti: il primo è «Caccia al tesoro degasperiana», che tra indizi ed enigmi da risolvere potrà i bambini a compiere un'appassionante caccia al tesoro a squadre, alla scoperta del mondo di Alcide De Gasperi; il secondo è un aperitivo del «partegante», un modo informale e soprattutto gustoso per approfondire alcuni aspetti del mondo delle stampe e del commercio girovago. Per l'occasione sarà possibile visitare il Museo Casa De Gasperi con guida dalle 16.30 alle 17.15 e il Museo delle Stampe dalle 17.15 alle 18.

Infine, segnaliamo uno *street food* fuori dal comune, sulle piste da sci, fatto su un gatto delle nevi. È questa una delle proposte più accattivanti della nuova edizione di *Audi Chef's Cup 2015*, uno degli appuntamenti gourmand più attesi dell'anno, che si terrà dal 18 al 23 gennaio in Alta Badia, di cui abbiamo già parlato diffusamente in questo spazio nelle scorse settimane. Il Clicquot Snowcat, un tipico gatto delle nevi targato Veuve Clicquot, avrà una cabina attrezzata per cucinare fino a meno trenta gradi e per tutta la durata della *Chef's cup* proporrà sulle piste dell'Alta Badia i prodotti tipici locali sapientemente cucinati con accostamenti ricercati abbinati a una flûte di champagne.

© RIPRODUZIONE RISERVATA