



Francesca Negri, giornalista, scrittrice e wine tutor a «Detto Fatto» in onda su Rai 2

Personaggi ospiti

Nell'attesa della 18ª edizione di Ecofiera di Montagna, che animerà Tione da venerdì 6 fino a domenica 8 ottobre, vi sveliamo chi saranno gli ospiti importanti. Tra i personaggi di spicco troviamo la nota giornalista e scrittrice Francesca Negri, già wine tutor di «Detto Fatto», il programma del pomeriggio di Rai 2 condotto da Caterina Balivo. Autrice di libri di cucina, di vino e di romanzi, è una delle firme più accreditate dell'enogastronomia regionale e nazionale e ogni sabato potete leggere la sua rubrica di lifestyle enogastronomico sul Corriere del Trentino e sul Corriere dell'Alto Adige. In Ecofiera Francesca Negri discorrerà sulla cultura di montagna declinata in chiave enogastronomica, anche attraverso alcuni dei suoi volumi più di successo: «Oro giallo. Farina di mais: dalla polenta al gelato». Dopo l'esperienza gastronomica di un bel piatto di polenta carbonera, domenica pomeriggio sarà possibile continuare questo delizioso percorso di gusto con la presentazione del libro di questa scrittrice davvero graffiante e divertente. La polenta è un po' come il pane, materia «primitiva» da plasmare a piacere. Riceve generose quantità di condimento, ed è versatile nei suoi abbinamenti. Oggi, però, è tempo di non vedere più la polenta solamente come l'ideale accompagnamento di intingoli, spezzatini di carne, piatti di pesce. È tempo che diventi una sfoglia pronta ad accogliere

prelibati ragù (di funghi, di carne, di verdure), che prenda la forma di gnocchi e di spaghetti, che si faccia base di sfiziosi crostini da servire come aperitivo e che poi diventi dolce, per sorprendere nei dessert. Lo stesso vale per la farina di mais (chiamata anche «oro giallo»), che ormai ha conquistato il diritto di non essere più legata esclusivamente alla realizzazione della polenta: la farina gialla sta entrando prepotentemente nelle ricette degli chef più creativi e tra i fornelli dei ristoranti d'haute cuisine e arriva in tavola

sottoforma di grissini, croccanti panini caldi, cialde, pizze, biscotti e gelato. Ed è proprio questo l'intento di Oro giallo. Prendervi per mano e sedurvi. «La storia nel piatto», ovvero leggende e momenti storici del Trentino Alto Adige raccontate, attraverso le ricette più tipiche. «La cucina di montagna. Tutta l'Italia d'alta quota in 315 ricette della tradizione», forse la prima raccolta in Italia di questo genere, corredata da un importante studio sull'influenza delle minoranze linguistiche nella cucina dell'arco alpino. «Tutta colpa di un Ruinart Rosé», è la sua ultima fatica letteraria, un romanzo d'amore a colpi di calici e ricette irresistibili. Ad accompagnare Francesca Negri ci sarà Marco Masè, past president dell'Apt di Madonna di Campiglio, albergatore ristoratore e sommelier.

La Negri fa parte dell'Associazione nazionale Donne del Vino