



► 18 novembre 2017

Enogastronomia Gli appuntamenti

Arriva il Natale sul Renon Il trenino si fa mercatino

di **Francesca Negri**

Sta per accendere i motori un mercatino di Natale tra i più originali dell'arco alpino: il «Trenatale» di Renon, alla sua decima edizione, aprirà infatti i battenti il 24 novembre e fino al 31 dicembre, nei pressi delle stazioni di Soprabolzano e Collalbo, dove saranno allestiti degli originali stand a forma di carrozze del trenino storico, zeppi di creazioni originali, di prodotti dell'enogastronomia locale e di dolci tradizionali. A Trento, invece, questo fine settimana prende il via «Trentodoc: Bollicine sulla città», l'evento dedicato alle bollicine di montagna, che fino al 10 dicembre saranno protagoniste delle degustazioni a Palazzo Roccabruna di

Trento e di menu ad hoc nel ciclo di appuntamenti dal titolo «Il piatto dello chef. Bollicine in alta quota tra malghe e rifugi» (ogni giovedì dalle 19 alle 22, ogni sabato e 18 dicembre dalle 12 alle 15 e dalle 19 alle 22; prenotazioni allo 0461-887101).

Nello stesso periodo il centro storico di Trento si animerà con appuntamenti, degustazioni e proposte enogastronomiche, nell'atmosfera dei mercatini di Natale. Tra le attività più interessanti in programma c'è «Happy Trentodoc», aperitivi in vari locali del centro (da oggi al 10 dicembre). Musica, cultura, curiosità enologiche, stuzzicanti proposte gastronomiche e tanto altro ancora compongono il ricco programma di «Trentodoc in cantina» (dal 20 novembre al 9 dicembre).

È stata presentata questa settimana la nuova edizione di «Care's - The ethical chef days», importante incontro dedicato alla gastronomia sostenibile ideato dal neo 3 Stelle Michelin Norbert Niederkofler del ristorante St. Hubertus di San Cassiano, in Alta Badia. Care's tornerà in Alto Adige dal 14 al 17 gennaio prossimi: il tema della winter edition 2018 sarà il recupero dello spreco. «Avremo un palco tutto nuovo con tante giovani leve - ha spiegato Niederkofler - 35 chef da 14 nazioni e 4 continenti che condividono la nostra idea di cucina e che lavorano trasmettendo dei contenuti e dei valori». Tra gli chef più attesi, Mitsuharu «Micha» Tsumura del Maido a Lima, vincitore del Latin America's 50 Best Restaurants, e con lui Leonor Espinosa del Leo Cocina y Cava di Bogotá, dichiarata Best Female Chef per il Sud America e fondatrice di Funleo, che si occupa di tutelare le più antiche tradizioni della cucina colombiana». Headquarter della tre giorni di evento sarà l'Hotel Rosa Alpina di San Cassiano, mentre gli hotel di San Cassiano, La Villa e Corvara saranno la «location diffusa» degli incontri.

I momenti più significativi saranno come sempre i «Care's Talk» come quello che vedrà confrontarsi il piccolo agricoltore altoatesino Harald Gasser a Oscar Farinetti con il suo progetto Fico (l'abbrica Italiana Contadino), o ancora il talk con Lara Gilmore (moglie dello chef Massimo Bottura) di «Food for Soul». Quest'anno le masterclass verranno aperte al pubblico. In programma ce ne sono quattro ed è meglio prenotarle subito: nella prima il tema sarà il cultural change e la cucina sostenibile con gli chef Jock Zonfrillo dall'Australia, il peruviano Mitsuharu Tsumura e Vladimir Mukhin dalla Russia; la seconda, dedicata alla mixology, avrà tra gli ospiti Valeria Margherita Mosca di Wooding, paladina della pratica del foraging, accanto agli chef Giancarlo Morelli e Lorenzo Cogo; la terza masterclass porrà l'accento sulla tradizione con gli chef Tomaž Kavcic dalla Slovenia e Ivan e Sergej dalla Russia; la quarta, infine, si concentrerà sulla pratica della fermentazione, antico metodo di conservazione naturale degli alimenti.

In agenda

Si è aperto ieri «Trentodoc: bollicine sulla città». Badia, tutto pronto per «Care's»

