



► 24 febbraio 2018

Enogastronomia Gli appuntamenti

# Piaceri



## Bollicine in alta quota, birra «a fiumi» nelle valli

di **Francesca Negri**

Dopo la prima tappa in Val di Fassa, il Trentodoc - ossia le bollicine di montagna made in Trentino - torna in alta quota e precisamente a Madonna di Campiglio, per l'edizione invernale di *Trentodoc sulle Dolomiti*. Nella località più amata dalla principessa Sissi oggi e domani sarà possibile scoprire le etichette delle 49 case spumantistiche associate all'Istituto di tutela, in ben 11 dei locali più alla moda della zona: un programma ricco di appuntamenti all'insegna del gusto che animerà la Perla delle Dolomiti attraverso un percorso enogastronomico strutturato in diversi momenti della giornata. Sarà possibile degustare le bollicine in vetta, durante una pausa sulle piste da sci, in compagnia di cori di montagna e panorami mozzafiato (oggi al Rifugio 5 Laghi dalle 11 alle 15, domani stesso orario ma al Rifugio Patascoss e allo Chalet Fiat), oppure in paese, all'ora dell'aperitivo, con musica e selezioni di prodotti locali (al Bar Dolomiti, dalle 18 alle 20). Infine a cena, attraverso ricercati menu, studiati per esaltare le caratteristiche del metodo classico trentino in abbinamento a sapori di territorio. I ristoranti stellati Il Gallo Cedrone (0465/441013) e il Dolomieu (0465/443191) oggi e domani proporranno una cena studiata ad hoc dove i protagonisti saranno alta cucina e bollicine spiegate dai sommelier dei due locali, Giuseppe Greco e Marco Masè Calcagn. Proposta non stellata ma gourmet a Il Convivio (0465/441558) e alla Stube Hermitage (0465/441558), mentre il Rifugio Patascoss questa sera propone la cena dal titolo *Serata stellata di bollicine di montagna* (347/9431201).

Se non amate gli spumanti, allora alzate i boccali di birra per brindare alle medaglie ot-

tenute da alcuni birrifici del Trentino Alto Adige alla XIII edizione di *Birra dell'Anno*, il più importante concorso brassicolo italiano organizzato da Unionbirrai. Quest'anno si sono iscritte alla gara ben 1.650 birre italiane, degustate da 84 esperti giudici provenienti da tutto il mondo. Per la categoria birre ambrate e scure, a bassa fermentazione e a basso grado alcolico d'ispirazione tedesca, il primo e secondo posto vanno al Birrificio Val Rendena con la Brenta Brau Special Winter Zeit e la Brenta Brau Vienna. Per la categoria birre chiare, ambrate e scure, a fermentazione alta, bassa o spontanea anche con uso di *Brettanomyces*, da basso ad alto grado alcolico e dalle note acide (Sour Ale), primo e terzo posto per il Birrificio Binoc' di Mezzano con le etichette Albicoppe e Foresta Nera.

Il Birrificio Batzen di Bolzano, invece, ha visto premiate due birre prodotte con cereali dell'Alto Adige e a Marchio di Qualità Alto Adige: medaglia d'argento alla Gose XY, per la categoria birre chiare, ad alta fermentazione, a basso grado alcolico salate e/o lattiche di ispirazione tedesca (Berliner, Gose); medaglia di bronzo per la Julitta Iga, prodotta con le vinacce di Gewürztraminer della cantina Castelfeder di Cortina sulla Strada del Vino, nella categoria birre chiare, ambrate e scure, ad alta o bassa fermentazione, da basso ad alto grado alcolico con uso di uva, mosto, vinacce, vino cotto di uve bianche (White Italian Grape Ale).

Infine, se amate la montagna in notturna, il prossimo 3 marzo non potete perdere *De not con le caspe*, passeggiata in notturna al chiaro di luna con racchette da neve: tre ore di cammino tra i boschi di Sagron Mis e di Passo Cereda e, al rientro, cena e musica live. Ritrovo alle 17 all'Agritur Broch a Passo Cereda, la quota di partecipazione è di 15 euro (340/2598121).

© RIPRODUZIONE RISERVATA

### In agenda

Madonna di Campiglio,  
flûte di Trentodoc  
e proposte gourmet  
Ciaspolata al Cereda

