

Piaceri



Pietanze a tema e musica Ecco le settimane di Appiano

di FRANCESCA NEGRI

L'ouverture sarà caratterizzata anche quest'anno dalla passeggiata del vino nei pittoreschi vicoli di San Paolo, ma sono destinati a riscuotere un notevole successo anche la serata dedicata alla cucina nostrana, la «Serata del gusto nel paese del vino» (il 24 luglio) con pietanze a tema e musica negli otto esercizi che hanno aderito all'iniziativa, le visite guidate all'insegna della storia e della cultura, il confronto tra i Pinot bianco di Appiano e quelli del resto d'Europa, il festival «Talento e castello» ambientato nella suggestiva cornice di un maniero come Boymont e la serata conclusiva dedicata al Sauvignon e alle prelibatezze preparate dal Paulser Hof. È questa la proposta della XIII edizione della kermesse «Settimane enoculturali di San Paolo-Appiano», al via giovedì e fino al 2 agosto.

Martedì, a Trento, prende invece il via la rassegna «Aperitivi del martedì» al ristorante Scigno del Duomo. Dalle 19 alle 23 la proposta è uno speciale pre dinner dove sorseggiare l'estate 2011 in una location prestigiosa, con proposte gastronomiche di alta cucina firmate dallo chef «resident» Alfredo Chiocchetti e un mare di bollicine (Cavit), nonché dj setting di Paso, direttamente **dall'Hollywood** di Bardolino.

Torniamo in Alto Adige, e precisamente a Tirolo, dove vigneti e meleti sono le due coltivazioni tipiche della zona e basta uno sguardo per rendersene conto: il paese ospita 60 ettari di vigneti e 400 ettari di alberi di mele. Per scoprire e gustare i frutti di questa terra c'è il «Se-

minario sulla viticoltura» un percorso guidato attraverso i vigneti con successiva degustazione, in programma giovedì, il 4 e 18 agosto e il primo settembre. (Prenotazioni allo 0473/923314)

Al Rifugio La Roda, sulla Paganella, tornano gli appuntamenti per i gran gourmet. Per tre giovedì (4 e 18 agosto, 1 settembre) il noto chef Walter Miori proporrà il meglio della sua cucina fatta con i prodotti di stagione a quota 2.000 metri, nella piccola bomboniera alpina quale è l'ambiente del Rifugio gestito da Sabrina e Gigi. I posti sono limitati ed è meglio prenotare per tempo al 340-5841890. Altro evento da affrettarsi a prenotare (allo 0471-356100) è quello proposto in Renon. Il 3 e il 31 agosto, infatti, ci saranno le «Corse serali gastronomiche». Di cosa si tratta? Durante le corse notturne dello storico trenino del Renon, appena sopra Bolzano, gli albergatori del posto offrono un menu da veri buongustai. A ognuna delle cinque fermate verrà servita una portata diversa, abbinata a un vino locale. Infine, da segnalare alcune novità in casa Mieli Thun, l'azienda nonesa produttrice di svariati prodotti di alta gamma, che ha da poco inaugurato il nuovo punto vendita a Vigo di Ton: una vetrina per tante eccellenze trentine e italiane e qualcosa anche dall'estero. Piccole chicche per Indiana Jones del gusto, come la pasta «Selezione Monograno Felicetti», la prelibata giardiniera abruzzese Ursini, le birre Baladin, conserve, oli, vini, confetture di produttori artigianali doc.

© RIPRODUZIONE RISERVATA