

SETTE+

SETTE+
SETTIMANALE
D'INFORMAZIONE
COMMERCIALE

Inserito
a l'Adige
del 19/10/2012

Editrice/Stampatrice:
S.I.E. Spa, Trento



a cura di
Media Alpi
Pubblicità

Mariapia Parrucche



**CONTRIBUTO
PROVINCIALE**

40°
Anno di attività

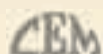
TRENTO - Via Gerola, 15
(fronte ospedale)
Tel. 0461 930232 - Cell 338 6203881

3 | SUL MONTE BALDO **MARRONI** E... VINO **4** | A CAMPO
LOMASO C'È LA **FESTA DELLA PATATA** **8** | IN **VAL DI**
CEMBRA SI GUSTANO LE CASTAGNE **11** | A **DAONE**
LA 12^a EDIZIONE DEL FESTIVAL DELLA CASTAGNA



Mariapia Parrucche

40°
Anno di attività



**CONTRIBUTO
PROVINCIALE**

Vasta scelta di parrucche pronte per ogni esigenza, adatte anche per perdite temporanee di capelli.

Confezioni su misura uomo, donna, bambino.

Assistenza tecnica, piega, taglio, ecc...

Servizio a domicilio o in ospedale,

ambiente riservato (si riceve su appuntamento)

TRENTO - Via Gerola, 15 (fronte ospedale) - Tel. 0461 930232 - Cell 338 6203881

A TAVOLA

BELLAVISTA, SOLE,
AL CACCIATORE,
COSTABELLA
E TAVERNA KUS:
CINQUE RISTORANTI
IN PASSERELLA



SAN ZENO

**SUL MONTE BALDO
MARRONI E... VINO**

Sul monte Baldo, patria del marrone Dop di San Zeno, è tempo di castagne: per il quindicesimo anno consecutivo la splendida località montana in provincia di Verona ospita la rassegna «Castagne, Bardolino & Monte Veronese». Per tutto il mese di ottobre e novembre cinque ristoranti della zona proporranno dei menu-degustazione a base dei famosi marroni in abbinamento con il vino rosso del territorio, il Bardolino, tornato negli ultimi anni al centro dell'interesse dei consumatori e della critica enologica, e con il Monte Veronese, il formaggio

Dop proveniente dagli alpeggi estivi del Baldo e della Lessinia. Gli chef dei ristoranti «Al Cacciatore», «Bellavista», «Costabella», «Sole» e «Taverna Kus» alterneranno piatti tradizionali e innovativi: accanto al classico minestrone di marroni, tipico di San Zeno di Montagna, sarà possibile gustare la polenta di castagne con il Monte Veronese Mezzano e i funghi, gli gnocchi di ricotta gratinati con salsa ai marroni e ceci, il tortino di baccalà e castagne, lo strudel di verdure autunnali con la salsa ai marroni, l'ossobuco di vitello da latte ai marroni di San Zeno. E per

finire in dolcezza il bonet, la bavarese ai marroni, il Monte Baldo di marron glacée, il tronchetto di marroni e cioccolato. I prezzi dei menù, che comprendono una bottiglia di Bardolino e l'aperitivo con il Chiaretto Spumante, vanno dai 35 ai 47 euro. Nei locali aderenti è anche possibile pernottare. Contestualmente per i prossimi tre fine-settimane si terrà la 40. Festa delle Castagne e la 9. edizione della Mostra Mercato del Marrone di San Zeno Dop, prodotto così prezioso che si vende solo in sacchi sigillati e certificati dal Consorzio di Tutela. «Il nostro marrone è un pro-

dotto di nicchia che va protetto da tentativi di imitazione - afferma il Presidente del Consorzio Simone Campagnari - la sua particolarità risiede nel territorio di produzione, situato tra i 250 e i 900 metri nella zona fra il Lago di Garda e il Monte Baldo. Non vengono inoltre utilizzati trattamenti chimici e l'intera filiera viene gestita con sistemi di lotta integrata biologica. Per simboleggiare questa attenzione all'eco-compatibilità abbiamo scelto come mascotte uno scoiattolo che sarà presentato in anteprima alla Festa».

Giuseppe Casagrande

ITINERARI GOLOSI

A TARENTO (IN VAL PUSTERIA)

AL VIA OGGI LA SETTIMANA DELLA CUCINA CONTADINA



Prende il via oggi a Terento, splendida località della Val Pusteria, lo «Schmelzpfandl», settimana enogastronomica all'insegna della cucina contadina. Alberghi, ristoranti, masi e agriturismi della zona accoglieranno gli ospiti nelle loro meraviglie «Stuben» per assaggiare, attraverso percorsi guidati, le prelibatezze della cucina altoatesina: dalla preparazione del pane a quella dei canederli, scoprendo insieme, tra mostre storiche di attrezzi agricoli, visite ai mulini e dimostrazioni di mestieri tradizionali, le radici di un lembo di terra incontaminato. Un mix di emozioni e di sug-

gestioni. È questo il leitmotiv dello «Schmelzpfandl», l'evento per entonomasia dell'autunno pusterese. Situato nel cuore delle Dolomiti, il Comune di Terento si affaccia su una fantastica terrazza soleggiata, che gli valse nel passato il soprannome di «Granaio della Val Pusteria». Da qui «Grano, specialità & cultura della Val Pusteria», piaceri da vivere e da gustare, saranno il tema al centro di questa simpatica kermesse che celebra le antiche usanze e i costumi della tradizione locale attraverso i suoi fantastici tour enogastronomici. Tutto si svolge in un magico scenario rura-

le, secondo i ritmi scanditi dall'alternarsi delle stagioni, tra mulini restaurati ad arte, dove gli agricoltori macinano il grano e dove nel «Kirchacker», il campo situato in centro al paese, si coltivano ancora cereali e ortaggi tradizionali. Durante questa settimana gastronomica saranno al centro dell'attenzione i piatti «poveri» della tradizione contadina: la Schnollsuppe (zuppa di pane nero), i Dämpfer (ravioli stufati), le Tirschtlan (frittelle ripiene), i Knödel (cane-dlerli), le Schwärzplantan Ribla (frittelle di grano saraceno) e tante altre specialità.

g.casagrande@ladige.it

Nelle foto: in alto castagne, vino e formaggi: sono i prodotti-simbolo della Festa dei Marroni di San Zeno di Montagna. Sempre in alto a destra Mario Pojer premiato dalla Guida Veronelli con le «SuperTreStelle» simbolo d'eccellenza assegnate al Besler Biank 2007 e al Faye Bianco 2009.

PROSIT LE SUPERSTELLE DI VERONELLI

TRENTINO ALTO ADIGE **7 29**



Alto Adige batte Trentino 29-7: questo il verdetto della Guida Veronelli che ha assegnato le SuperTreStelle a 545 vini (punteggio 93 centesimi e oltre). **TRENTINO** - Besler Biank 2007 Pojer & Sandri, Faye Bianco 2009 Pojer & Sandri, San Leonardo 2007, Teroldego Rotoliano Pini 2008 di Roberto Zeni, Trento Brut Riserva del Fondatore Giulio Ferrari 2002, Trento Extra Brut Perlé Nero Ferrari 2006, Brut Riserva Graal Altemasi 2005 Cavit.

ALTO ADIGE - Bianco Passito Comtess Sanct Valentin 2009 Cantina Produttori San Michele Appiano, Cabernet Sauvignon Cor Römigberg 2008 Lageder, Cabernet Sauvignon Lafoa 2009 Cantina Produttori Colterenzio, Chardonnay Löwengang Lageder 2009, Gewürztraminer Labers 2011 Cantina Produttori Merano Burggräfler, Gewürztraminer Lunare 2010 Cantina Terlano, Gewürztraminer Nussbaumer 2011 Tramin, Gewürztraminer Passito Cashmere 2010 Elena Walch, Gewürztraminer Vendemmia Tardiva Pasithea Oro 2010 Giral, Gewürztraminer Vendemmia Tardiva Terminus 2010 Tramin, Lagrein Merlot Mauritius 2010 Cantina Produttori Bolzano Gries, Lagrein Riserva Barbagöl 2009 Laimburg, Lagrein Riserva Porphy 2009 Cantina Terlano, Lagrein Riserva Taber 2010 Cantina Produttori Bolzano Santa Maddalena, Lagrein Riserva Waldgries 2010 Plattner Waldgries, Lagrein Sanct Valentin 2008 Cantina Produttori San Michele Appiano, Iugum 2008 Peter Dipoli, Moscato Giallo

Passito Serenade 2009 Cantina Caldaro, Pinot Nero Krafuss 2009 Lageder, Pinot Nero Mason di Mason 2010 Manincor, Pinot Noir Riserva Trattmann 2009 Giral, Sauvignon Blanc Castel Giovanelli 2010 Cantina Caldaro, Sauvignon Passito Saphir 2010 Laimburg, Sauvignon Voglar 2010 Peter Dipoli, Chardonnay 1999 Cantina Terlano, Pinot Bianco Riserva Vorberg 2009 Cantina Terlano, Riesling Lage Windbichel Castel Juval 2011 Unterortl, Riesling Praepositus 2010 Abbazia di Novacella, Col de Rey Rosso 2007 Laimburg. Prosit.

G. Cas.

FORUM VINI

A BOLZANO C'È «AUTOCHTONA»

Trecento etichette con una particolare attenzione per i vitigni e le produzioni legate ai territori e 76 espositori. Sono questi i numeri della 9. edizione di «Autochtona», il Forum nazionale dei vini autoctoni che si terrà a Bolzano (quartiere fieristico) lunedì e martedì prossimi. Saranno 130 le cantine presenti in rappresentanza di Valle d'Aosta, Piemonte, Lombardia, Trentino-Alto Adige, Veneto, Friuli-Venezia Giulia, Toscana, Emilia-Romagna, Marche, Abruzzo, Molise, Campania, Puglia, Sicilia e Sardegna.

FORNO A VAPORE MIELE
CUOCERE IN MODO FACILE E GENUINO TI SEMBRERÀ NATURALE.

Dimentica pentole e forneli, con il forno a vapore puoi cucinare in modo semplice e rapido piatti diversi: verdure, pesce, carne, sformati e dolci, anche contemporaneamente senza confonderne i sapori. E non è tutto: grazie all'ufuio del vapore i cibi mantengono inalterate le loro qualità, per una cucina sana e naturale.

La tua cucina ha un nuovo alleato. Vieni a scoprirlo presso i rivenditori autorizzati Miele o alla dimostrazione pratica presso lo showroom Miele ad Appiano nella seguente data:

4 ottobre (2112)
18 ottobre (2112)
15 novembre (2112)

ore 19.30 alle 22.00

Per prenotazioni e informazioni si prega di chiamare il numero 0471.666.111

Scopri le magie del vapore su www.vapore.miele.it