

L'EVENTO

TORNA DOMANI
E DOMENICA
TRA I VICOLI
DI MALCESINE
LA KERMESSE
GASTRONOMICA
«CIOTTOLANDO
CON GUSTO»



DAL LAGO ALLA MONTAGNA
IL GUSTO... CI GUADAGNA

È ormai un appuntamento fisso per gli amanti della buona tavola. «Ciottolando con Gusto», caccia ai ristoranti di Malcesine, è l'evento originale organizzato dalle associazioni «Sensora» e «Malcesine Più» con il sostegno del «Consorzio Lago di Garda». Il 2 e 3 ottobre la splendida località della sponda veronese del Benaco diverrà un ristorante itinerante per fare conoscere a migliaia di gourmet le bellezze del lago e i sapori del territorio. Mappa della cittadina e biglietto alla mano, «Ciottolando con Gusto» toccherà ogni ciottolo delle strade di Malcesine per guidare i visitatori nei luoghi più belli della città alla ricerca delle soddisfazioni del pa-

lato. Partecipare è facile. Basta acquistare il biglietto con cui verrà consegnata la mappa dei ristoranti aderenti, dislocati in tutta la cittadina e nelle sue frazioni. I buongustai potranno quindi scegliere se partire dai sapori del Monte Baldo o da quelli del lago. Ogni ristorante, pizzeria o enoteca aderente, studierà un piatto per l'evento, che servirà abbinato ad un vino del territorio. «Ciottolando con Gusto» sarà l'occasione per riscoprire i sapori della cucina locale: quella di lago (pesce) e quella legata al Monte Baldo (funghi, erbe spontanee, tartufi). Ad unire i due elementi sarà quest'anno la pasta, in onore ai sapori del gusto mediterraneo. La manifestazione prevede 12

tappe e coinvolgerà 22 locali. Dopo il successo delle precedenti edizioni, «Ciottolando con Gusto» non offrirà solo piatti forti, ma anche proposte per i due momenti tutti italiani dell'aperitivo e della merenda. L'aperitivo sarà in puro stile veneto, con le bolcine, accompagnate dai «cicchetti» da spiluccare. La merenda avrà, invece, ispirazione bavarese e si terrà alla Speck Stube. Qui pane nero, speck, formaggio e cetrioli, abbinati alla migliore birra, offriranno una pausa in stile bavarese. Non mancherà infine la musica dal vivo offerta dai musicisti di strada. A vivere l'evento non sarà solo la città di Malcesine, ma anche le sue frazioni. Grazie ad

un servizio di bus navetta gratuito, i visitatori potranno, infatti, «ciottolare» anche nella splendida frazione di Cassone, dove si trova uno dei porti di pescatori più belli del lago. Qui gli ospiti potranno visitare il Museo del Lago, unico del suo genere, che ospita una ricca selezione di esemplari della flora e della fauna lacustri. Il 2 e 3 ottobre Malcesine diventerà così la meta ideale per un week-end alla scoperta del lago. Non, quindi, una gita morbida e fuggi, ma un'occasione per vivere due giorni in modo rilassato e divertente. Durante l'evento si potrà visitare gratuitamente il Castello e accedere a prezzo ridotto alla funivia rotante del Monte Baldo. G. Cas.

PROSIT

PREMIATI BALTER, DE VESCOVI, PISONI E TOBLINO

I 4 MOSCHETTIERI
DEL TRENINO

Nella foto: Nicola Balter, patron dell'omonima azienda roveretana nonché presidente dell'Associazione Vignaioli del Trentino. Il suo «Barbanico» 2008 (un blend di Cabernet Sauvignon, Merlot e Lagrein) è stato inserito tra i cento migliori vini d'Italia unitamente al Teroldego 2007 De Vescovi Ulzbach di Mezzocorona, all'«Ora» della Cantina di Toblino e al Vino Santo 1998 dell'azienda Pisoni.



Da nove anni Paolo Massobrio e Marco Gatti scelgono i «Top Hundred», ovvero i cento migliori vini d'Italia che tra qualche giorno usciranno con la «corona radiosa» sulla guida-best seller di Massobrio «Il Golosario». Dal 2001 i due giornalisti con il papillon (nome del loro movimento di consumatori) assegnano il prestigioso riconoscimento a quei vini che meritano l'Oscar della piacevolezza. Ad oggi sono novecento le cantine premiate e cento saliranno sul palco di «Golosaria» in programma dal 6 all'8 novembre all'Hotel Melià di Milano dove queste 100 chicche si potranno anche assaggiare. «Questo premio è una provocazione - dice Marco Gatti che nove anni fa ideò il premio - per dimostrare come in Italia ci sia una qualità diffusa in costante crescita. E' un modo diverso rispetto alle guide, di conoscere il vino, che non può essere appannaggio solo di pochi eletti». Per giungere alla selezione dei cento migliori vini d'Italia, le degustazioni della redazione del «Golosario» sono migliaia ogni anno, con le «orizzontali» dei grandi vini (Amarone, Brunello, Barolo, Barbaresco e via elencando) e la scoperta di tanti nuovi produttori. «Nella selezione di quest'anno - aggiunge Paolo Massobrio, autore del Golosario - salgono alla ribalta delle cronache, ad esempio, molti giovani che hanno scelto la strada del vino naturale. I Top Hundred, infatti, segnano una tendenza e sono stati un volano per molti vignaioli che hanno potuto farsi conoscere al grande pubblico». Ma sono veramente i migliori d'Italia? E' una provocazione e come tutte le provocazioni ha un fondo di verità: provate ad assaggiare questi vini - dice ancora Massobrio - e le sorprese saranno tante. Ma soprattutto si verrà a scoprire che il grande vino è quello che si beve ogni giorno e che fa an-

cora dei racconti che segnano il territorio che li origina». Ecco l'elenco dei «Top Hundred» 2010 per quanto riguarda la nostra regione: **TRENINO** - De Vescovi Ulzbach: Teroldego Rotaliano 2007; Balter: Vallagarina Rosso «Barbanico» 2008 (Cabernet Sauvignon, Merlot, Lagrein); Cantina Sociale di Toblino: Vigneti delle Dolomiti «L'Ora» (Nosiola) 2006; Pisoni: Trentino Vino Santo 1998. **ALTO ADIGE** - Tenuta Kornell: Alto Adige Lagrein «Greif» 2008; Alois Lageder: Alto Adige Pinot Nero 2009; Cantina Produttori Cortaccia: Alto Adige Schiava Grigia «Sonntaler» 2009; Manincor: Alto Adige Terlano Sauvignon Blanc «Lieben Aich» 2009; Weinhof Kobler: Alto Adige Gewürztraminer «Feld» 2008. Prosit.

Giuseppe Casagrande

LA RICETTA

LEANDRO LUPPI DEL RISTORANTE «VECCHIA MALCESINE»

IL «TONNO» DEL GARDA
CON FAGIOLI DELL'OCCHIO

Leandro Luppi, chef-patron del Ristorante Vecchia Malcesine regala oggi ai lettori dell'Adige la ricetta del «tonno» (carpa) del Garda con i fagioli dell'occhio. La ricetta è tratta dal volume «L'altro pesce» (Bibliotheca Culinaria). **Ingredienti per 4 persone** - Filetti di carpa (400 grammi), 4 rametti di timo fresco, 100 grammi di fagioli dell'occhio, un pomodoro fresco tagliato a cubetti, uno scalogno tritato, olio extravergine d'oliva, sale grosso, pepe, aneto, scorza grattugiata di lime. **Preparazione** - In una casseruola unite i fagioli, lo scalogno tritato, qualche cucchiaio d'olio d'oliva, il pomodoro a cubetti, sale e pepe. Aggiungete dell'acqua per mantenere gli ingredienti umidi e proseguite la cottura per circa 30 minuti. A cottura ultimata, mantenete in caldo. A parte in un sacchetto per il sottovuoto disponete i filetti

di carpa e copriteli con l'olio extravergine d'oliva e il timo. Sigillate e cuocete nel forno a vapore per 50 minuti a 70 gradi. In alternativa disponete una pentola con l'olio in forno preriscaldato a 80 gradi. Quando l'olio avrà raggiunto la stessa temperatura, immergete i filetti di carpa, il timo e lasciate cuocere per circa 50 minuti. Togliete dal forno e lasciate raffreddare. Rimuovete i filetti di carpa dal sacchetto di cottura o dall'olio e asciugate su carta assorbente da cucina. Con delicatezza spezzettate la polpa della carpa e togliete le lische. Disponete uno strato di fagioli caldi in un piccolo vaso di vetro, sormontate con la polpa di carpa, condite con sale grosso, pepe ciuffi di aneto e scorza grattugiata di lime. Insaporite, infine, con un filo di olio extravergine di oliva.

g.casagrande@ladige.it



«DA PINO»: 25 ANNI DI BUONA CUCINA

Festeggiati «Da Pino» i 25 anni di appartenenza del ristorante di San Michele all'Adige al gruppo «Ristoranti Regionali Cucina Doc» costituito all'inizio degli anni Settanta per salvaguardare e valorizzare la cucina del territorio. Al brindisi con il Millesimato Metodo Classico Pisoni Brut è seguito un pranzo di bontà trentine (salmerino di montagna, filetto di cervo, tortel di patate, trancetto di ricotta) preparato dallo chef executive del Ristorante Giuseppe Prencipe nella storica sala da pranzo del ristorante che ora ospita anche un forno a legna per la cottura di gustose pizze realizzate con prodotti tipici locali: finferli, carne salada, Trentingrana. (foto Lupini)

HORUS

IL NUOVO
«PICOLIT»

Un vino raro e prezioso, da assaporare goccia dopo goccia, frutto di un progetto nato molti anni fa da Marco Felluga e portato a termine oggi da suo figlio Roberto: «Horus» è l'attesa novità di Russiz Superiore, la maison vinicola di Capriva, nel Collio Goriziano, portabandiera della migliore enologia friulana. Il suo nome evoca la preziosità dell'oro ed echeggia Horus, divinità egizia solare e dionisiaca. Proposto in bottiglie da 0.375, è un raffinato blend di Picolit (90%), Sauvignon e Tocai Friulano (10%) dal profumo e dal gusto inebrianti. Un vino da meditazione, da sorseggiare lentamente.

ESTETICA SARALUNA di Manuela Failo via 4 novembre 93 \b Gardolo (tn)

LISICELL CAVITAZIONE STABILE LIPOSCULTURA ESTETICA



Trattamento per i pannicoli adiposi localizzati su glutei - pancia - fianchi. La cavitazione lavora solo sul pannicolo adiposo che ci interessa smaltendo per sempre la parte di grasso che si accumula sul punto critico.

Il centro estetico Saraluna mette a disposizione dei clienti una prova gratuita di cavitazione!!!

Epilazione progressiva Permanente

Ottima sia per l'uomo che per la donna Sistema veloce ed efficace per neutralizzare i bulbi peliferi attivi. Mai piu' cerette dolorose e sul viso mai piu' aghi per gli inestetici baffetti. Già dopo il primo trattamento si vedranno i risultati sorprendenti di questo macchinario a luce pulsata innovativo

PHOTO-AGING ringiovanimento cutaneo