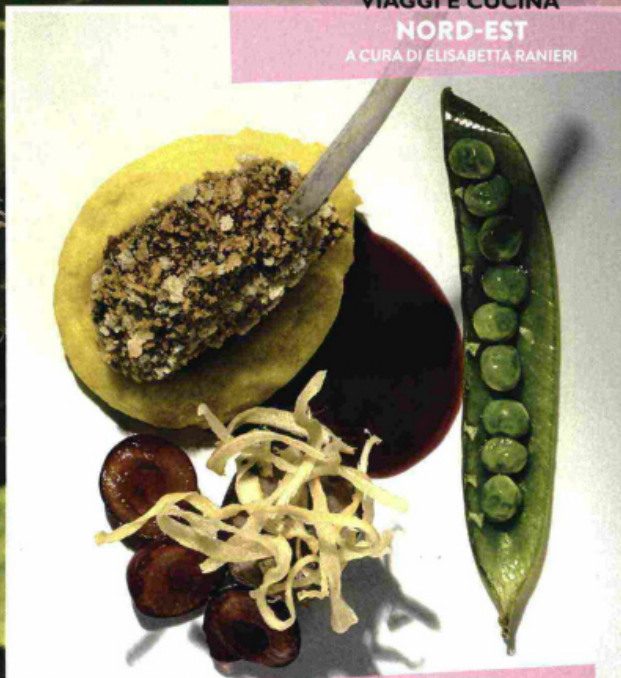


VIAGGI E CUCINA

NORD-EST

A CURA DI ELISABETTA RANIERI



ELENA ANDREOLI, manager del Grand Hotel Terme di Comano (Trento), termecomano.it. «Tra le novità del nostro ristorante à la carte, aperto agli esterni, l'agnello esalta al meglio il cosiddetto «oro giallo» (farina di Storo) che, con altri ingredienti trentini come le noci di Bleggio e i frutti rossi di Sant'Orsola, lascia senza fiato».

RICETTA A PAGINA 121

Andar per vigne

ASSAGGIA, VIAGGIA, AMA

In Trentino, Alto Adige, Veneto e Friuli-Venezia Giulia.
A piedi, in bici e in treno, tra borghi, filari e cantine.
Con tutti i sensi in ascolto: parlano i luoghi e la natura

di Claudia Compagni e Valeria Palieri

VIAGGI E CUCINA

"Taste&Bike"
per visitare le cantine
su due ruote.



TRENTINO

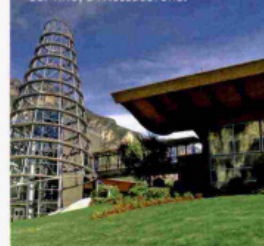
SULLA STRADA DEI VINI

ROSSI, BIANCHI, BOLLICINE, DALLA PIANURA ALLA MONTAGNA

DAI FILARI DEL TEROLDEGO, rosso dai sentori fruttati, che ricamano la **Piana Rotaliana**, alle bollicine di montagna del Trento doc, metodo classico, fino alle sfumature paglierine del Müller-Thurgau in **Val di Cembra** e in **Val di Sole**, il Trentino è un mosaico di sapori tra cantine-gioiello, ciclabili, enotour e gite in treno. Sulle colline di **Martignano** (3 km da Trento), lungo la "**Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**", l'azienda agricola biologica Maso Martis propone assaggi guidati per districarsi tra "Blanc de Blancs Brut" e "Dossaggio Zero Riserva Millesimato" (*masomartis.it*) mentre a **San Michele all'Adige** (16 km da Trento) si visita il **Mets**, museo etnografico

(*museosanmichele.it*), e la Cittadella del Vino, moderna cantina di **Mezzacorona** dove è di casa il Rotari Trento doc (*mezzacorona.it*). Da non perdere gli itinerari Taste&Walk, tra il porfido e i filari terrazzati della Val di Cembra, Taste&Bike, lungo l'Alpe Cimbra e in Vallagarina, Taste & Train, da Trento fino a **Mezzacorona Borgata** dedicati al Teroldego Rotaliano. Una visita alle Cantine Ferrari con tasting nella cinquecentesca Villa Margon a **Trento**, tutta un affresco, è un'esperienza che non si dimentica (*ferraritrento.com*). Da segnare in agenda: DiVin Ottobre, rassegna con trekking ed eventi fino a fine mese (*tastetrentino.it, visittrentino.info*).

La moderna cantina Cittadella
del vino, a Mezzacorona.



DORMIRE
• **Monte Giner Hotel & Residence:** a Mezzana in Val di Sole con spa bilocale b&b per due da 140 euro, *hotelmonteginer.com*
• **Antico Fienile Agritur:** a Mezzacorona, tra i filari, colazione fatta in casa, doppia b&b da 96 euro, *anticofenile.net*

Cantina biologica
Maso Martis.





Il mosaico di vigneti della Valle di Cembra. Sopra, tasting in vigna al Maso Martini.



RICETTA DA PAGINA 119

Agnello in croccante di noci del Bleggio con sfornato di oro giallo di Storo

1 ora e 30' | Cal/porzione: 830
Per 4 persone / Media difficoltà

Ingredienti

600 g di costolette di agnello • 80 g di miele millefiori trentino • 120 g di gherigli di noce • 120 g di panko (pangrattato bianco) • 20 g di erbe tra rosmarino e timo tritati • 40 g di senape dolce • 4 mezzi baccelli con i piselli • 80 g di scorzonera a striscioline • 500 g di patate a pasta bianca • 250 g di farina gialla di Storo • 100 g di porro • 90 g di mirtilli • 40 g di lamponi • 200 g di fondo di cottura d'agnello • 100 g di glucosio • 40 g di aceto balsamico • olio evo • 40 g di burro chiarificato • pepe nero • sale

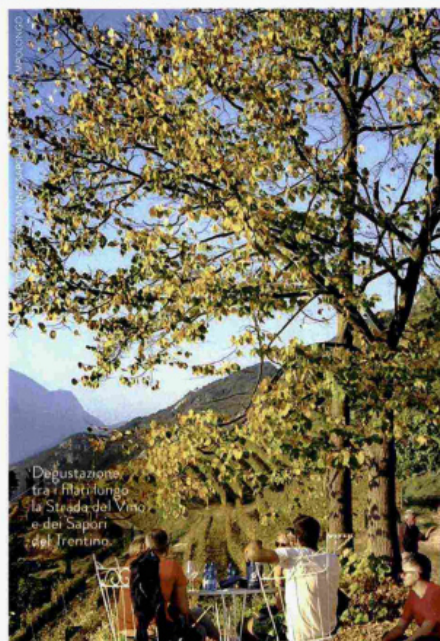
1 In un pentolino cuoci a fiamma bassa i frutti di bosco con l'aceto balsamico, il fondo di cottura d'agnello e il glucosio fino a ottenere una crema. Frullala e filtrala.

2 Cuoci le patate sbucciate e a pezzetti per 10 minuti in acqua

salata in ebollizione, schiacciane i 2/3 e trasferiscile in una pentola con 1 l di acqua bollente e una presa di sale, porta a ebollizione e versa la farina a pioggia mescolando spesso con una frusta. Cuoci la polenta per 40 minuti mescolando e unisci il porro a fettine stufato con 2 cucchiaini di olio.

3 Sciogli il miele in un pentolino su fiamma bassa, aggiungi la senape e mescola. Insaporisci le costolette con una presa di sale e pepe e cuocile nel burro chiarificato per 2-3 minuti, rigirandole sui due lati. Lasciale raffreddare in un piatto. Spennellale con la miscela di miele e senape e passale nel panko mescolato con i gherigli di noce tritati.

4 Scalda 2 dita di olio in una padella, friggi le striscioline di scorzonera e poi le costolette e servile con la polenta, la riduzione di frutti di bosco, i baccelli di pisello cotti a vapore per 10 minuti e i mirtilli rimasti tagliati a metà.



Degustazione tra i filari lungo la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

178370

