

Premiati il San Leonardo e sette bollicine di montagna

GIUSEPPE CASAGRANDE

Pioggia di riconoscimenti quest'anno per il Trentino dalla guida mitteleuropea «Best Gourmet of Alpe Adria 2018» che ogni anno premia gli alberghi, i ristoranti, i vini e i prodotti tipici di un territorio quanto mai vasto che si estende dalla Pianura Padana alla Baviera, dall'Adriatico all'Ungheria. Il più prestigioso è stato assegnato al «Re della Busa», il ristorante gourmet del Lido Palace Hotel di Riva del Garda, premiato come miglior ristorante dell'anno di Alpe Adria. Nella motivazione viene esaltata la brigata di cucina del Lido Palace pilotata con grande professionalità dallo chef stellato **Giuseppe Sestito**, l'executive chef che del gusto mediterraneo ha fatto una religione grazie anche alle materie prime (gli ortaggi, i formaggi, gli insaccati, le spezie, il vino e l'olio d'oliva del Lago di Garda) utilizzate e che nobilitano l'«haute cuisine» del Lido Palace. Una cucina d'autore che Giuseppe Sestito sa interpretare con straordinaria bravura ed estro creativo come dimostrano le numerose serate a tema proposte nel corso dell'anno con le più prestigiose cantine (Ferrari, San Leonardo, Gravner, solo per citarne alcune). Sempre sul lago di Garda è stato assegnato l'Award 2018 per la miglior cucina creativa allo chef stellato, trentino d'adozione, **Leandro Luppi**, patron della «Vecchia Malcesine», nonché ambasciatore nel mondo del prodotto principe del Benaco: l'olio extravergine. Per la sezione vini, capitolo non meno importante della guida, sono state premiate con gli Awards 2018 il mitico «San Leonardo» dei marchesi Guerrieri Gonzaga (Borghetto d'Avio) e sette bollicine di montagna. I magnifici sette spumanti premiati sono: l'Altemasi Graal Riserva, la Cuvée dell'Abate Riserva Abate Nero, il Giulio Ferrari Riserva del Fondatore, Madame Martis Brut Riserva, la Cuvée Pas Dosè Pojer e Sandri, Balter Riserva

Il «Re della Busa» nell'élite dei gourmet

Miglior ristorante dell'anno di Alpe Adria

Pioggia di riconoscimenti per il Trentino



L'Hotel Lido Palace di Riva del Garda che ha ottenuto il riconoscimento più prestigioso del «Best Gourmet of Alpe Adria 2018». A fianco, lo chef Giuseppe Sestito e Vigilio Giovanelli di Agri 90

Alla farina gialla di Storo l'Oscar 2018 tra i prodotti

Pas Dosè e Monfort Riserva. Il Trentino ha completato l'exploit con la conquista dell'Oscar 2018 assegnato al miglior prodotto di Alpe Adria dell'anno: la farina gialla di Storo della Cooperativa Agri 90, un prodotto umile che grazie a **Vigilio Giovanelli** ha conquistato anche il mondo dell'«haute cuisine». Per quanto riguarda la Guida 2018, oltre ai sei ristoranti trentini premiati dalla Michelin (Locanda Margon di Ravina, El Molin di Cavalese, L'Chimpl di Vigo di Fassa, Malga Panna di Moena, Dolomieu e Gallo Cedrone di Campiglio) segnala con punteggi lusinghieri alcune trattorie, rifugi alpini e agritur che propongono una cucina familiare, schietta e genuina, quella amata dai buongustai. Sono: l'Antica Trattoria Al Moro di Pergine, la Storica Osteria Morelli di Canezza, il ristorante Le Rose di Carzano, l'Agritur La Polentara di Storo, il Rifugio Maranza di Paolo Betti, il Rifugio Fuciade di Passo San Pellegrino, il Compè di Vetriolo, le Tre Chiavi di Isera e il Boivin di Levico Terme. La Guida edita da **Maurizio Potocnik** con la collaborazione di un team di giornalisti enogastronomi, ha recensito 400 tra ristoranti, trattorie, osterie con cucina, locande e konobe, 80 vini da collezione (i più costosi, le annate speciali e le riserve con una carta vini dell'Alpe Adria per amatori), 60 prodotti d'autore (artigiani del gusto, piccoli casari o agricoltori, norcini e fornai), 20 hotel Relax & Gourmet. Alpe Adria è la macroregione mitteleuropea a cavallo tra le Alpi e l'Alto Adriatico. Un'area ricca di un patrimonio enogastronomico e culturale creati nel corso dei secoli: dalla gloriosa storia della Serenissima Repubblica di Venezia ai territori della Mitteleuropa. Una regione di grande interesse turistico che abbraccia quattro Nazioni: l'Italia (con la Lombardia, il Trentino Alto Adige, il Veneto e il Friuli Venezia Giulia), l'Austria, la Slovenia, la Croazia e l'Ungheria.

INCORONATI

Nel «Golosario» sei ristoranti



Nei giorni scorsi è uscita anche la guida

2018 del «Golosario». Tremila sono i locali (per la precisione 2.694 i ristoranti, le trattorie, le pizzerie, e le aziende agrituristiche, 286 i locali minori dove fermarsi a mangiare) recensiti e segnalati da una squadra di 85 collaboratori capitanati dai critici **Paolo Massobrio** e **Marco Gatti**. Sei i locali del Trentino premiati con la «corona radiosa», il massimo dei riconoscimenti. Eccoli: **Due Spade** (Trento), **Locanda Margon** (Ravina), **Castel Toblino** (Madruzzo), **Osteria Morelli** (Canezza di Pergine), **Malga Panna** (Moena), **Orso Grigio** (Ronzone).



Torna sabato a Cognola l'appuntamento con lo Smacafam

GASTRONOMIA

A «Villa Madruzzo» il tradizionale incontro conviviale della Confraternita trentina. Avviato informalmente negli anni Ottanta, il sodalizio nasce il 3 gennaio 1997

Ritorna la Befana dello Smacafam

La Befana dello Smacafam quest'anno arriverà a «Villa Madruzzo». Il tradizionale incontro conviviale della Confraternita gastronomica trentina in occasione delle festività natalizie e di Capodanno è stato, infatti, fissato per sabato 6 gennaio (ore 12.30) presso il ristorante «Villa Madruzzo» di Cognola e sarà allietato dai vini della Cantina Rotaliana di Mezzolombardo e, in chiusura, dalle bollicine «demisec» della Casa spumantistica Ferrari. Per l'occasione il patron di «Villa Madruzzo» Battista

Polonioli ha studiato un menu quanto mai sfizioso. Dopo l'aperitivo di benvenuto in veranda (sinfonia di smacafam formato mignon, piccolo tortel di patate e stuzzichini dello chef) sarà servito come antipasto il girello di vitello marinato al pepe rosa con un tortino ai funghi con insalatine novelle e semi di girasole e uno strudelino ai formaggi trentini. Seguiranno come primo piatto un risotto Carnaroli mantecato ai finferli e come secondo un controfiletto di manzo lardellato all'inglese con

salsa bernese, patate al rosmarino e verdure grigliate. Dulcis in fundo una mousse al pistacchio con cialda di pasta fillo e zucchero croccante e il panettone Magnum al mandarino di Ciaculli dell'Antica Pasticceria Loison. Chiusura con le grappe e i distillati di Casimiro Poli (Santa Massenza). Per adesioni rivolgersi alla segretaria della Confraternita Maria Loredana Molinari (tel. 320-1447200). La Confraternita trentina dello Smacafam, nata negli

anni Ottanta su iniziativa di un gruppo di buongustai che il giovedì grasso solevano ritrovarsi a Nogarè di Pergine dalla mitica «Zia Beppina» (Albergo Nazionale), è stata ufficialmente fondata a Trento il 3 gennaio 1997 presso il Ristorante «Al Vo». Tra le finalità del sodalizio vi è la valorizzazione di uno dei piatti-simbolo dell'enogastronomia trentina: lo smacafam. E attraverso questo piatto stimolare il mondo della ristorazione a riscoprire le vecchie ricette della tradizione contadina.

L'INDAGINE

Marocchino in cella per spaccio: lo cercavano dalla scorsa primavera

Arrestato dai carabinieri in centro

Se ne andava in giro in centro città, tranquillamente, non sapendo che pendeva su di lui un ordine di cattura. Lo hanno incrociato i carabinieri, impegnati in un controllo del territorio martedì pomeriggio, e lo hanno subito riconosciuto: si trattava del giovane straniero ricercato per detenzione di sostanze stupefacenti ai fini dello spaccio. I militari hanno fermato il giovane, lo hanno accompagnato in caserma per l'identificazione e poi portato in carcere. A.A., queste le iniziali del nome del 28enne, originario del Marocco, è ritenuto responsabile di un reato commesso nel mese di maggio 2017.

Il marocchino è stato arrestato nell'ambito di un'indagine condotta dalla Guardia di Finanza di Trento. La primavera scorsa, dopo una perquisizione in una casa di Mesiano, erano stati arrestati due uomini, trovati in possesso di un cospicuo quantitativo di cocaina e di eroina. Quando i militari delle «Fiamme gialle» entrarono nell'abitazione, uno degli inquilini tentò di calarsi dal balcone per sfuggire al controllo: venne soccorso dall'ambulanza, portato in ospedale e ricoverato in ortopedia. Il marocchino A.A., che viveva con loro, era riuscito in quell'occasione a far perdere le proprie tracce. Ad assicurarli alla giustizia sono stati i carabinieri.



Controlli antidroga congiunti di carabinieri e di guardia di finanza

FORMAZIONE

Ok al piano 2018

Tsm, dalla Provincia 3,5 milioni

Via libera alle nuove risorse e alle nuove attività per l'anno in corso della Tsm. È stato approvato infatti dalla giunta, su proposta del presidente Ugo Rossi, il piano attuativo 2018 di Trentino School of Management, assieme al relativo contributo finanziario provinciale, pari a 3.519.707 euro, di cui 2.185.000 per la realizzazione delle diverse attività formative e di ricerca che costituiscono la mission della società e 1.334.707 per spese di funzionamento. L'attività formativa svolta dalla società consortile Tsm è di grande importanza per l'aggiornamento e la formazione continua dei diversi settori della pubblica amministrazione. Anche per il 2018, quindi, Trentino School of Management svolgerà il proprio mandato in tutta una serie di ambiti e su input delle strutture provinciali proponenti. Fra le iniziative in agenda, la preparazione degli aspiranti ai concorsi, la formazione in materia di benessere organizzativo, pianificazione territoriale e del paesaggio, turismo e marketing territoriale, relazioni industriali, ed inoltre attività di ricerca su temi quali la classe dirigente in Trentino, lo stato dell'Autonomia e le nuove forme di autonomismo regionale con i loro riflessi sul Trentino, le reti culturali, l'alternanza scuola-lavoro. Insomma, un piano che cerca di mettere sotto la lente tutti i temi centrali per lo sviluppo socio-economico del territorio provinciale, senza dimenticare di analizzare gli effetti dell'evoluzione istituzionale sull'assetto dell'Autonomia e sul suo sviluppo.