

UNA BONTÀ QUELLE CHIOCCIOLE PROPOSTE IN VERSIONE TRENTEINA

Serata gourmet in onore del Piemonte e di Borgo San Dalmazzo nei giorni scorsi al Ristorante pluristellato «Locanda Margon» di Ravina di Trento. Protagonista la mitica chiocciola delle Alpi Marittime, che è anche il simbolo del movimento Slow Food fondato 30 anni fa a Bra da Carlin Petrini. La tradizione gastronomica della Helix Pomatia Alpina (questo il nome scientifico della chiocciola) nasce a Borgo San Dalmazzo in provincia di Cuneo nel lontano 1569 quando il 5 dicembre si decise di istituire una fiera in onore del santo patrono. La storica fiera, denominata «Fiera Fredda», a fine anno festeggerà i 448 anni di vita. In questi cinque secoli ha sempre richiamato nella cittadina piemontese folle di buongustai che fin dal primissimo mattino si accalcano nei numerosi posti ristoro per assaggiare le specialità tipiche a base di lumaca. Anticamente le lumache a Borgo San Dalmazzo venivano servite semplicemente lessate nel proprio guscio dal quale venivano estratte con il caratteristico chiodo per ferrare i cavalli e intinte in salsa piccante a base di olio, sale, pepe e aglio. Oggi, invece, le lumache lessate in acqua bollente con sale e aromi possono essere trattate nei modi più svariati ultimando la cottura con condimenti particolari che ne esaltano il sapore. Rispettando quest'antica tradizione con la raccomandazione di mangiare le chiocciole solo quando sono opercolate, ovvero sigillate all'interno della conchiglia per il letargo invernale, nei giorni scorsi Alfio Ghezzi, lo



Alfio Ghezzi, lo chef pluristellato di Locanda Margon (Ravina di Trento) con il presidente del Consorzio della Lumaca di Borgo San Dalmazzo e valli circostanti Guido Giordana. Nella foto in basso: il piatto di chiocciola in brodo alla trentina proposto da Alfio Ghezzi.

chef stellato (due stelle Michelin) di Locanda Margon ha proposto un sontuoso menu degustazione. Protagoniste le lumache assieme ad alcuni prodotti tipici piemontesi salvati sulla mitica Arca di Noè dei Presidi Slow Food.

Dopo l'aperitivo di benvenuto con alcuni «amuse bouche» espressione della cucina piemontese (Fassona battuta al coltello, topinambur e capperi fritti; sfoglie di segale, bagna cauda e mandorle; frittata al verde; vitello tonnato e sedano) Alfio Ghezzi ha aperto le danze in onore della chiocciola di Borgo San Dalmazzo con una vellutata di dashi (brodo di pesce giapponese), prezzemolo iodato e nasturzio. Piatto squisito, ideale per stimolare le papille in attesa dei ravioli del plin (un must della gastronomia piemontese) impreziositi con un fantastico ripieno di Castelmagno e nocchie del Cuneese. Una bontà al pari della trota con crema di porri di Cervere, patate ed erbe di sorgente. Da standing ovation le chiocciole in brodo alla trentina che Alfio Ghezzi ha trasformato in pietanza eterea in grado di stimolare e accarezzare i cinque sensi. Chiusura in dolcezza con il classico «bonet» accompagnato da pere Santa Lucia allo zafferano. Un autentico peccato di gola. All'altezza di cotanto menu i vini abbinati: il Trentodoc Ferrari Maximum Brut; il Trentodoc Ferrari Maximum Rosé; il Trentodoc Ferrari Perlé Nero Riserva 2008; il Trentodoc Ferrari Maximum Demi-sec. Che altro aggiungere? Semplicemente chapeau.

Giuseppe Casagrande

LUMACA PREGIATISSIMA PER LA TENEREZZA E BONTÀ DELLA CARNE

LA «ELIX POMATIA ALPINA»

La chiocciola alpina (nome scientifico Elix Pomatia Alpina) vive esclusivamente sui massicci calcarei del versante meridionale delle Alpi Marittime ed in particolare nelle valli che gravitano attorno a Borgo San Dalmazzo. Gli ambienti di sviluppo sono i boschi di castagno e faggio. Di grossa e media pezzatura (30-40 millimetri di diametro),

la Elix Pomatia si caratterizza per l'opercolo invernale di consistente spessore che è garanzia dell'ottimo stato di salute e dell'integrità del mollusco. Pregiatissima per la tenerezza della carne bianca, possiede elevate qualità: 15% di proteine, 0,8% di grassi e 1,9% di glucidi oltre ad una discreta quantità di oligoelementi minerali, tra i quali

ferro, rame, boro, calcio, magnesio e fosforo. E' quindi indicata nelle diete bilanciate per il medio tenore proteico e per il basso contenuto in trigliceridi e colesterolo. Quanto alle caratteristiche gustative, il particolare sapore delle sue carni deriva dalle erbe aromatiche al limitare dei boschi e nei pascoli alpini che costituiscono un ambiente naturale incontaminato.



Via al Pont dei Vodi, 39 | SPINI di GARDOLO (TN)
Tel. 0461 961038 - Cell 3881173711
trattoria@biancospino.info www.biancospino.info

CHIUSO LUNEDI
E MARTEDI SERA



SEGUICI

Sabato 1 aprile e domenica 2 Menù per la Festa del Maiale 2017

Gli Antipasti euro 12,00

Gli affettati: la coppa, lo speck, il crudo, la mortadella, il lardo, il sanguinaccio, la pancetta, la lucanica, il salame felino, il filetto di maiale affumicato, i ciccioli, la mortandela... accompagnati dalle tigelle e gli gnocchi fritti con verdure e legumi

I Primi piatti euro 13,00

I Tortellini al ragu bianco di maiale - Il Risotto al tastasal

L'intermezzo euro 3,00

Il Sorbetto all'ananas con frutta caramellata

I Secondi piatti euro 18,00

Il maialino da latte al forno con le patate saltate

La Gran Grigliata di maiale con costine, pancetta, braciolo, salsiccia, pasta di lucanica, spiedini e la porchetta Lo stinco e il cotechino con crauti e roastkartoffeln

I Dolci euro 5,00

La Torta sbrisolona alla grappa - Il Gelatina al sangue di maiale (lampone) e creme

Menù Completo (a scelta un piatto per portata) euro 40,00 - Escluso bevande e caffè

Sabato 1 serata con la musica degli Articolo Trentino



Vinitaly. È cominciato il conto alla rovescia per l'edizione numero 51 della più importante rassegna internazionale del pianeta vino in programma a Verona dal 9 al 12 aprile prossimo in contemporanea con i saloni Sol (olio), Agrifood (agroalimentare) ed Enolitech (la tecnologia innovativa applicata alla filiera del vino e dell'olio). Oltre quattromila le aziende presenti con molte «new entry», anche straniere, segnale importante del dinamismo del settore enologico. Tra i nuovi arrivi, per la prima volta saranno a

VINITALY CONTO ALLA ROVESCIA (A VERONA) PER L'EDIZIONE N.51

Verona numerosi buyer del Regno Unito oltre ad una pattuglia di cantine e di espositori di Spagna (con un salone collettivo), Stati Uniti, Svizzera, Francia, Portogallo, Croazia, Azerbaijan, Georgia, Argentina, Cile, Australia, Nuova Zelanda e Sudafrica. «Per essere attrattivi nei confronti degli espositori –

ha dichiarato Giovanni Mantovani, direttore generale di Veronafiere – abbiamo messo in campo negli ultimi anni nuovi servizi e progressivi rinnovamenti dei padiglioni, che già a partire da quest'anno garantiscono più spazio per aumentare il numero di cantine, con un

miglioramento complessivo del quartiere fieristico». Quanto ai padiglioni, quello del Piemonte (il 10 con nuovo restyling) è stato ampliato per accogliere da un lato le richieste di nuovi espositori e dall'altro per consentire ad alcune cantine di posizionarsi all'interno della propria area

geografica di riferimento. Aumentano l'area espositiva anche i produttori della Sardegna: padiglione 8, quello che ospita i saloni Vinitalybio, Vivit Vigne Vignaioli Terroir e la Fivi (Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti). Novità pure per il padiglione della Toscana e per il salone

«Vininternational», con la creazione di un nuovo grande spazio espositivo (4 mila metri quadrati) che sostituisce le due tensostrutture separate che erano state allestite in passato fino all'edizione del Cinquantenario. Prosit.

G. Cas.



L'ISTITUTO METODO CLASSICO SARÀ PRESENTE CON BEN 45 PRODUTTORI TRENTODOC IN POMPA MAGNA

L'Istituto spumante Trentodoc metodo classico quest'anno sarà presente a Vinitaly in pompa magna con quarantacinque produttori: Abate Nero, Accademia del Vino Cadelaghet, Agraria Riva del Garda, Altemasi, Balter, Bellaveder, Borgo dei Posseri, Cantina di Aldeno, Cantina d'Isera,

Cantina Mori Colli Zugna, Cantina Rotaliana di Mezzolombardo, Cantina Roverè della Luna Aicholz, Cantina Sociale di Trento, Cantina Toblino, Cantine Monfort, Cembra Cantina di Montagna, Cesarini Sforza Spumanti, Concilio, Conti Bossi Fedrigotti, Conti Wallenburg, Endrizzi, Ethysa, Ferrari, Istituto

Agrario San Michele Fondazione Edmund Mach, Gaierhof, Letrari, Madonna delle Vittorie, Marco Tonini, Mas dei Chini, Maso Martis, Maso Nero, Maso Poli, Methius, Moser, Opera Valdicembra, Pedrotti Spumanti, Pisoni, Revi, Rotari, San Michael, Simoncelli, Viticoltori Avio, Vivallis, Zanotelli, Zeni Giorgio.

Caseificio Sociale
Predazzo e Moena

GUSTI INCONFONDIBILI E INTENSI, DAL DOLCE FINO AL SALATO, VI ASPETTANO AL CASEIFICIO DI PREDAZZO E MOENA!

Disponiamo di un'altissima varietà di caciotte, ricotte, formaggi, dal puzzone di Moena al Dolomiti, dal Fontal fino al Trentingrana, e tanti altri.



Via Fiamme Gialle 34 Predazzo (Tn)
tel 0462/501287 - fax 0462/503170
info@puzzonedimoena.com
www.puzzonedimoena.com

GRUPPO FORMAGGI TRENTINO
Gustatevi il nostro mondo

Chiamateci per informazioni o venite a trovarci