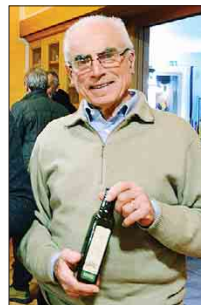


DALLE SPONDE DEL LAGO DI GARDA ALL'ISTRIA È TEMPO DI OLIO NUOVO

È tempo di olio nuovo. Dalle sponde del Lago di Garda all'Istria, dalla Valle dei Laghi alla Valpolicella, dai Colli Euganei alla Liguria e giù giù lungo lo Stivale (Toscana, Umbria, Marche, Abruzzo, Puglia, Calabria, Sicilia) i frantoi della Penisola lavorano a pieno regime per ultimare (dopo una raccolta anticipata di alcune settimane) la spremitura delle olive. Quella del 2017 si preannuncia come un'annata scarsa, ma in compenso di grandissima qualità. Molte le feste gastronomiche e gli eventi che accompagnano ogni anno la raccolta e la spremitura delle olive, occasione imperdibile per assaggiare «l'oro verde» della nuova annata e per visitare territori e frantoi. La prima azienda in Italia a dare il via alle operazioni di raccolta e spremitura è stata la Redoro, azienda veronese fondata nel 1895 dalla famiglia Salvagno, che già a metà ottobre ha aperto al pubblico gli storici frantoi di Mezzane e quello modernissimo di Grezzana per l'assaggio dell'olio nuovo. Daniele Salvagno ha spiegato i segreti che consentono di ottenere un olio extravergine biologico unico e inconfondibile, per qualità e proprietà salutistiche. «L'inizio della raccolta delle olive - ha detto - è un momento importante, un rito che simboleggia il ringraziamento per l'annata. Per noi è un piacere aprire i nostri frantoi, accompagnare gli ospiti e spiegare loro i vari passaggi della produzione di un olio extravergine di qualità: dal campo alla frangitura, dalla spremitura a freddo alla



decantazione e successivo imbottigliamento del prodotto». Un olio biologico impreziosito da una simpatica bottiglia (con il manico) diventata il simbolo dell'azienda Redoro. A conclusione della visita, a pochi passi dall'antico Frantoio di Mezzane, presso la «Locanda dell'Oleificio» allestita nella cornice di una storica villa veronese recentemente ristrutturata, tra ulivi secolari e filari di vigne, si possono degustare i prodotti Redoro e le ricette della tradizione veneta. L'olio Redoro vanta la denominazione di origine protetta per i territori Garda Dop (cultivar Casaliva e Pendolino) e Veneto Valpolicella Dop (cultivar Grignano, Favarol e Leccino). Grande festa, nei giorni scorsi, anche in Istria al Frantoio Mate di Aleksandra Vekic di Zambrotija (Salvore) più volte premiata dalle guide per i suoi gioielli («Timbro Istriano», «Trasparenza Marina», «Bianca Bellezza») prodotti con le olive provenienti da oltre 35 mila piante. «Un'annata 2017 straordinaria - ha annunciato - sia dal punto di vista qualitativo che quantitativo». Non così possono dire molti produttori italiani. In Trentino la siccità e le grandinate hanno creato non pochi problemi, comunque la resa è buona e la qualità da cinque stelle. Massimo Fia (Agraria Riva), la famiglia Marzadro (Madonna delle Vittorie) e Arrigo Pisoni (presidente dell'Associazione Amici Olivo Estremo della Valle dei Laghi) sono soddisfatti. «Sulle tavole porteremo degli oli eccellenti».

Giuseppe Casagrande



PONTE DELL'IMMACOLATA CON GNOCCHI BOEMI, GOULASCH E PATATE VIOLA

LEDRO, LA CUCINA DELL'ESODO

Le vicende che cento anni fa hanno caratterizzato la vita della Valle di Ledro, con l'esodo in Boemia dei suoi abitanti, tornano protagoniste nella rassegna «Menù Ledro» in occasione del Ponte dell'Immacolata. L'ultimo appuntamento gastronomico dell'anno in quest'angolo paradisiaco del Trentino è infatti incentrato sul «Menù Ledro Ceco»

che consentirà ai buongustai di conoscere le tradizioni culinarie e le contaminazioni culturali legate al drammatico trasferimento della popolazione ledrense nei territori dell'Europa dell'Est all'inizio della Grande Guerra. Dal trasferimento forzato nell'attuale Repubblica Ceca ha infatti preso vita un successivo confronto e una commistione negli usi, compresa

l'introduzione nella tradizione culinaria della Valle di Ledro di alcuni piatti caratteristici della cultura boema: lo gnocco boemo, il goulasch, l'insalata di patate e il soffice impasto dolce delle livanze. Piatti che rivivranno al Ristorante dell'Elda di Lenzumo, al Ristorante Maggiorina di Bezzeca, all'Osteria La Torre di Pieve e alla Locanda Le Tre Oche di Molina di Ledro.



**Trattoria
biancospino**
bar
ristorante
pizzeria

**La Spagna
al Biancospino**

SABATO 11 NOVEMBRE

Tortillas di patate e salsiccia
Paella de mar y tierra
Maialino al forno con patate e salse piccanti
Crema Catalana
Churròs con crema di cioccolato

**SABATO 11
NOVEMBRE**
Musica dal vivo con
**MARTIN
DE LA CRUZ**

**SABATO 18
NOVEMBRE**
Musica dal vivo con
AFTER CLAP

**VI ASPETTIAMO
PER ASSAPORARE I NOSTRI PIATTI
A CENA E NEI WEEK END**

APERTO
SABATO e DOMENICA
PRANZO e CENA

Via al Pont dei Vodi, 39
SPINI DI GARDOLO - TN
Tel. 0461 961038 - Cell. 388 1173711
trattoria@biancospino.info
www.biancospino.info



È il Fassano Roberto Anesi il miglior sommelier d'Italia 2017. La proclamazione è avvenuta nei giorni scorsi a Taormina, nell'ambito del Congresso Nazionale Ais, dove si sono svolte le semifinali e la finale del Concorso Miglior Sommelier d'Italia, patrocinato dall'Istituto Trentodoc e dai suoi 48 associati. I finalisti, nella splendida Sala degli Specchi dell'Hotel San Domenico Palace, si sono cimentati in diverse prove: di abbinamento teorico cibo-vino, di conoscenza della lingua

IL FASSANO ROBERTO ANESI MIGLIOR SOMMELIER D'ITALIA

straniera, di decantazione e servizio di un vino rosso, di degustazione e descrizione di un vino, per concludere con una prova di comunicazione riguardante territori, personaggi e vini di caratura internazionale. Dopo un'avvincente sfida, che ha visto confrontarsi quattro grandi campioni

(Roberto Anesi, Carlo Pagano, Andrea Sala e Massimo Tortora) il titolo di Miglior Sommelier d'Italia 2017 Premio Trentodoc è stato assegnato a Roberto Anesi, patron del ristorante «El Pael» di Canazei. Il prestigioso trofeo è stato consegnato da Sabrina Schench, responsabile

dell'Istituto Trentodoc, da Antonello Maietta, presidente dell'Associazione Italiana Sommelier e da Maurizio Filippi, campione in carica. «La sinergia con l'Associazione Italiana Sommelier è un passo fondamentale per l'affermazione del nostro

marchio, quale emblema della spumantistica d'eccellenza» ha dichiarato Enrico Zanoni, presidente dell'Istituto Trentodoc. Il concorso è aperto a tutti i sommelier e vede impegnati gli esperti di miscela provenienti da diverse regioni, che giungono in semifinale dopo un'apposita

selezione a livello nazionale. Nella foto: Antonello Maietta, presidente dell'Associazione Italiana Sommelier, Roberto Anesi, miglior sommelier d'Italia 2017, Sabrina Schench, responsabile dell'Istituto Trentodoc, e Cristiano Cini, responsabile dei Concorsi Ais. **G. Cas.**



IL SOMMELIER DI MALGA PANNA INCORONATO DALLA GUIDA VENEZIE A TAVOLA PREMIATO MICHELE GROSSI

Il 2017 sarà ricordato come un anno fantastico per il Trentino. Dopo Roberto Anesi (patron del Ristorante «El Pael» di Canazei) miglior sommelier d'Italia, un altro sommelier Fassano, Michele Grossi di «Malga Panna» è stato premiato dalla Guida Venezia a Tavola quale sommelier dell'anno.

Come ristorante dell'anno è stato premiato Antonio Dal Lago del «Casin del Gamba» di Altissimo (Vicenza); come ristorante emergente il «Cjasal» di San Michele al Tagliamento (Venezia); per la ricerca e l'innovazione lo chef Alessandro Dal Degan de «La Tana Gourmet» di Asiago; per

l'attenzione al territorio Renato Rizzardi de «La Locanda di Piero» di Montebelluna (Treviso); per la miglior carta liquori Sara Squarzone de «La Casa degli Spiriti» di Costermano (Verona). Nella foto di Giulia Marruccelli: Michele Grossi premiato da Gigi Costa e dalla Cantina Kettmeier.

La Gastronomia
MEIN
Specialità alimentari
del Trentino e non

Da questa settimana da noi puoi trovare:



Tartufo bianco
Tuber Magnum Pico



Olio Evo NOVELLO
del Garda Trentino

Olio Evo fresco
di Frantoi Toscano



e tanti altri articoli per rendere le tue cene uniche e raffinate

Via Roggia Grande, 12 e Cancelli di via Calepina, 53 a Trento - tel 0461.235217 - www.lagastronomiamein.it