

vi | Weekend

LA TRIBUNA | GIOVEDÌ 28 AGOSTO 2014

## A TAVOLA

# Il salmerino che viene dalle acque più pure

Il salmonide dei torrenti ora viene allevato in modo naturale. L'osteria Fra Dolcino gli ha dedicato un intero menu

di Renato Malaman

Ha un nome buffo, che si adatta alla sua vivacità. È il salmerino, salmonide gairzante che vive nelle acque dei torrenti ed è uno dei simboli della gastronomia trentina. In particolare della Valle del Chiese dove gli esperti itticoltori locali hanno trovato il modo di allevarlo, al pari delle trote. «Due varietà molto distinte» dice l'ingegner Arrasandri, uno dei giovani titolari dell'omonima itticoltura attiva da 51 anni a Storo «con le trote è più facile perché sono molto più "addomesticate". Il salmerino mantiene la sua anima selvaggia e richiede più attenzioni. Il segreto per un buon prodotto sono acque pure di sorgente e rigidi protocolli di alimentazione senza l'uso di additivi chimici». Proprio Arrasandri, per i 30 anni dell'azienda, lo scorso anno ha introdotto sul mercato lo speck di trote. Un prodotto gustoso e pregiato.

### LA SFIDA

#### Foodblogger ai fornelli, vince il migliore

Dal web alla cucina di un ristorante: sfida per nella virtuale tra i foodblogger stasera a Torreglia, nel Padova, all'Antica Trattoria Sallotta. Per una sera i blogger esperti di cucina e seguiti con successo su internet e i principali social network si confronteranno ai fornelli nella preparazione di piatti. Le loro creazioni saranno valutate dalla giuria composta da

Fausto Arrighi, direttore emerito della Guida Michelin, Marco Colognese della Guida L'Espresso, Daniele Gaudioso del Gambero Rosso e Lamberto Mazzotti, direttore di Gustando. A dare man forte ai foodblogger la brigata di cucina della famiglia Legnaro. Musica jazz a cura degli allievi del Conservatorio di Castelfranco. Costo 40 euro, prenotazioni 049 5212970. (n.s.)

Ma torniamo al salmerino. La ristorazione della Valle del Chiese ne ha fatto il prodotto simbolo, insieme al formaggio Spressa delle Giudicarie Dopa, fatto con latte d'alpeggio, e alla famosa farina di Storo, ottenuta da una varietà di mais in via di estinzione che la cooperati-

va Agris90 ha saputo preservare rilanciando in questo modo l'economia agricola della valle. All'Osteria Fra Dolcino di Cordinò, locale gourmet della Locanda Borgo Antico, al salmerino è stato dedicato un intero menu: degustazione (33 euro) che comprende il salmerino marinato con miscelanza



Lo chef del Fra Dolcino, a destra Gianni Cassanelli

di insalata, mele e pinoli; verdure in agrodolce; gazzetto di salmerino con polenta di Storo e aneto; mezzelane con ripieno di salmerino, burro di malga e pomodorini; salmerino gratinato alle erbe aromatiche e olio del Garda. Chiude, di rito, il cappuccino Fra Dolcino premiato nel 2010 a un concor-

so dell'Amica, l'associazione nazionale de maître. «Il vino più adatto per abbinare il salmerino è un Trento Doc» informa Gianni Cassanelli, il titolare del locale «Bell'è a tutto pasto dunque. Meglio se d'autore. La delicatezza delle polpe del salmerino le merita».

#### Festa delle sarde dal saor alla frittura

Le sarde in saor sono protagoniste indiscusse della "Festa dea sarda" da domani a Robegano, frazione di Salzano (Venezia). Accanto al tradizionale piatto la festa propone anche le sarde ai ferri e fritte, accompagnate da altri pesci come le seppie, il polipo o i gamberetti, senza dimenticare la frittura mista e il piatto unico di pesce. Informazioni sulla pagina Facebook Sarda Robeganesa. Sulle Dolomiti aperitivo di fine estate in compagnia di tre vini veneti. Sabato a Borca di Cadore, dalle 18, l'Hotel Boite ospita la degustazione di tre vini, un bianco, un rosso e un rosato, tutti prodotti in Veneto, ideali per l'aperitivo su iniziativa di Officina del Gusto, società di promozione e vendita vini su scala internazionale, in collaborazione con l'associazione Marcadoc. Il costo del buono degustazione per i tre calici di vino è di 5 euro. A pochi chilometri di distanza, nella vicina Alta Val Badia, il fine settimana è dedicato alla caccia al tesoro "Gourmet Cup", tra prati, fienili e baite su iniziativa dell'Hotel Rosa Alpina di San Cassiano. Sabato il pranzo della baita del Rosa Alpina a 2.200 metri e alla sera al ristorante St. Wubertus la cura di gala. Degustazioni su [www.rossalpina.it](http://www.rossalpina.it). (n.s.)

"...Sabato a Borca di Cadore dalle 18,00 l'Hotel Boite ospita la degustazione di 3 vini , un bianco , un rosso e un rosato, tutti prodotti in Veneto, ideali per l'aperitivo su iniziativa di Officina del Gusto, società di promozione e vendita vini su scala internazionale, in collaborazione con l'associazione Marcadoc . Il costo del buono degustazione per i tre calici di vino è di 5 euro...."

28 agosto 2014