

Vigilia e Natale, prenotazioni in crescita «Voglia di uscire ma budget ristretti»

Enogastronomia, il punto di Peterlana e Moresco. I menu tra tradizione e innovazione

TRENTO Natale in ripresa nei ristoranti trentini e tavola 2.0 per chi sta a casa. Sono questi i due trend principali per il cenone della vigilia e il pranzo del 25 dicembre, anche se la voglia dei trentini di buttarsi alle spalle la crisi sembra non andare di pari passo con le intenzioni di spesa, molto caute.

Segno positivo

In Trentino fioccano le prenotazioni per il pranzo di Natale, in netto aumento come nel resto d'Italia dove si parla quasi del 3% in più rispetto all'anno scorso. Lo conferma Massimiliano Peterlana, presidente di Fiepet Trento (Federazione Italiana esercizi pubblici e turistici): «Le richieste sono assolutamente aumentate e le prenotazioni sono arrivate in anticipo rispetto alla tendenza last minute dello scorso Natale e anche di qualche mese fa». Ma c'è un però: «In generale la gente ha voglia di uscire — spiega Peterlana — ma ancora non ha allentato i cordoni della borsa, vale a dire che i budget di spesa sono rimasti invariati rispetto al 2014». Quindi attenzione al portafogli anche a Natale, «meno a San Silvestro, perché all'ultimo dell'anno sono tutti più disposti a spendere». La media di spesa per il pranzo di Natale nei ristoranti del Trentino sarà di 40-50 euro, fa sapere Danilo Moresco, numero uno dei Ristoratori del Trentino, che è scettico a parlare di ripresa e rileva anche un'altra tendenza: «Si è mosso qualcosa anche nelle cene aziendali e tra amici per farsi gli auguri, ma c'è un problema: tutti vogliono fare bella figura spendendo pochissimo, a discapito della qualità».

Tra i menu

Per quanto riguarda le proposte del menu, la maggior parte della clientela sembra preferire la scelta alla carta, bocciando il menu fisso e pre-

diligendo sempre e comunque piatti della tradizione e ingredienti locali, anche per quanto riguarda i vini: «Il Trentodoc sarà la bollicina del Natale — dice convinto Peterlana — ormai conosciuto e apprezzato da tutto il pubblico trentino. A Capodanno, invece, si tende di più a scegliere champagne».

I posti disponibili per cenare o pranzare fuori a Natale, comunque, sono rimasti davvero pochi. Qualche idea? In città il locale di Peterlana, l'osteria a «Le due spade» — ristorante dai tempi del Concilio e stellato per molti anni —, propone una carta gourmet per la vigilia dove si spazia tra strudel di finferli e stoccafisso in carpaccio, capesante gratinata ai carciofi e risotto al guazzetto d'ostrie, filetto di maialino o di cervo, agnello e tonno (si spendono in media 60 euro, bevande escluse). Dalle parti del Muse, al ristorante dell'hotel Sporting ci si abbuffa con piatti più semplici vol au vent di polenta e speck, risotto pere e Taleggio, penne al pesto di pistacchio e pomodori, filetto di manzo con mirtilli, torta alla crema chantilly e panettone di rito (34 euro, bevande escluse). A Rovereto l'osteria del Pettiroso è un indirizzo buono per scegliere alla carta piatti particolari come gli strigoli al broccolo di Torbole e acciughe del Cantabrico, millefoglie di bacalà e patate, torta al radicchio e mascarpone (sui 30 euro, o anche qualcosa meno); a Bassegga di Pinè la Locanda Due Camini è l'approdo sicuro per ricette trentine cucinate ad hoc oppure un menu di Natale che spazia dall'insalata di finocchio e arancia agli involtini di trota salmonata su salsa allo zafferano, dalla velutata di patate viola con quenelle di ricotta di montagna e chips di zucca al capponne con salsa al melograno (45 euro). In montagna, Madonna di Campiglio vi



da due alternative, ambedue stellate: il Gallo Cedrone va sulla tradizione proponendo strigoli di patate in due stagioni di formaggio Bagoss, tagliolini di kamut su crema di broc-

coli alici e lenticchie di montagna, sella di capriolo al forno, manzo di razza Rendena al sale e trota marmorata al miele di tarassaco (piatti tra i 25 e i 40 euro); il Dolomieu punta su

di coccolarsi anche in termini enogastronomici. Secondo gli ultimi dati rilevati da Coldiretti, oltre al boom dei

cesti a base di prodotti enogastronomici (scelti da 4 trentini su 10), c'è la notizia che la spesa per cenone della vigilia e pranzo del 25 dicembre dovrebbe superare quella per i regali, proprio come l'anno scorso. Il carrello del supermercato e dell'enogastronomia sarà riempito, secondo le previsioni, di prodotti tipici. Ma il nuovo trend per il Natale a casa è lo shopping online dei prodotti food&wine, che farà diventare multiregionale e 2.0 la tavola delle feste. Secondo i dati dell'Osservatorio del Politecnico di Milano e di ventoprivée, portale leader delle vendite-evento online, tra i prodotti più acquistati online al primo posto ci sono Prosecco e spumante (64%), seguiti da panettone (34%), tortone (21%), pandoro (20%), tartufo (14%) e mostarda (8%). La tendenza è anche quella di concedersi sapori che non si trovano dietro l'angolo. A Natale 2015, insomma, sulle tavole dei trentini oltre alla luganega ci sarà anche la 'nduja calabrese (e viceversa) perché con internet le diversità tra regioni in ambito culinario tendono a sfumare, realizzando così una tipologia di prossimità del tutto inedita.

Francesca Negri
© RIPRODUZIONE RISERVATA

«Domeniche d'oro, acquisti timidi» Commercianti: «Meno movimento». Il bilancio finale è però positivo

TRENTO La soddisfazione è trasversale, tuttavia d'intensità variabile. Secondo i dati della polizia municipale, l'ultima «domenica d'oro» prima di Natale ha portato in città 25.000 persone e cinquanta pullman, ma secondo i commercianti del centro storico non ci sono paragoni con l'anno scorso: «Meno movimento, minore propensione agli acquisti». Il bilancio è comunque positivo, sia per le vie della città che, soprattutto, fra gli espositori del Mercatino di Natale.

Il lunedì in piazza Fiera è la quiete dopo la tempesta. A illustrare il processo Lorenzo

Benoni, titolare dell'agriturismo Maso Naranch: «È stato un fine settimana positivo — ammette — meno clienti si sono avvicinati ai nostri prodotti rispetto agli altri weekend, ma più interessati all'acquisto».

Si sa, la parte del leone, per gli affari del Mercatino, la fa il ponte dell'Immacolata, quest'anno particolarmente favorevole, con quattro giorni di esposizione supportati dal bel tempo. «Perché quando ci sono due soli giorni c'è troppa fretta, la gente non si ferma a guardare né è attenta all'acquisto» sostiene Federico Vanzo in mezzo ai suoi gnomi, elfi, folletti e animalietti scolpiti nel

legno. «Ho assistito a un acquisto più rilassato in questo ultimo weekend — ammette — ancora con molti turisti, dal bresciano e da Napoli». Per lui l'edizione 2015 è la «migliore, a parte quella record dello scorso anno, in 22 stagioni di Mercatino».

Se una pecca si deve trovare, secondo Lucia e Giovanni della Biocesta del gusto, sta nell'orario di chiusura (le 19.30, ndr): «È troppo presto, è un grande handicap». Sono loro a osservare, in linea con i commercianti, un minore afflusso di persone rispetto al 2014. Una tendenza rilevata anche da Intimissimi in via Oriola: «È

E. Fer.
© RIPRODUZIONE RISERVATA

Viola curerà il progetto di Human Technopole

Mach, Rizzoli al Centro ricerca. In 32 abilitati alla docenza

SAN MICHELE ALL'ADIGE Sarà Roberto Viola, già alla guida del Centro ricerca e innovazione e responsabile del dipartimento di biologia computazionale della Fondazione Edmund Mach, a occuparsi del progetto «Human Technopole. Italy 2040» per conto dell'ente: l'ha stabilito ieri il consiglio di amministrazione, assegnandogli una delega diretta. Il cda, inoltre, ha approvato anche la riorganizzazione del Cri: a occuparsene per un anno, in attesa di un bando di selezione, Annapaola Rizzoli, attualmente responsabile del gruppo di ricerca ecologia animale.

«Un'idea che sta ancora evolvendosi»: con queste parole Roberto Viola traccia il percorso del piano per la riuti-

Milano. Un progetto ambizioso per la creazione di un centro di ricerca internazionale per il miglioramento della qualità della vita, che vede Fem fra le istituzioni al vertice. Un piano che lunedì è stato protagonista di «un passaggio importante» secondo le parole del presidente Andrea Segre, ovvero il coinvolgimento delle università milanesi, che all'inizio di novembre, all'indomani della presentazione del progetto, non avevano nascosto i loro malumori per l'assenza di enti lombardi. Il gruppo di lavoro dunque, costituito attualmente dall'Istituto italiano di tecnologia di Genova, dall'Institute for international interchange di Torino, dalla stessa Fondazione e dall'istitu-

la Statale, «meno coinvolta» la Bicocca.

Le prossime tappe di «Human technopole» prevedono a gennaio «un momento di confronto con la comunità scientifica nazionale, durante il quale saranno presentate le linee guida — annuncia Viola — mentre il progetto nella sua fase esecutiva sarà presentato al governo entro la fine di febbraio». «I tempi sono stretti — commenta Segre — il finanziamento statale annunciato a novembre (150 milioni di euro, ndr) è stato stanziato per un anno, ma qualora il progetto fosse approvato sarebbe garantito per nove».

Importanti, secondo i vertici della Fondazione, anche le ricadute sul territorio trentino:



San Michele Andrea Segre e Roberto Viola presentano il progetto

tutti su vari fronti, compresa l'agricoltura» spiega Viola.

Tradotto: la riduzione degli agrofarmaci nelle coltivazioni ad esempio, grazie all'utilizzo di tecnologie mirate che rendono le piante immuni alle

e sociale delle innovazioni in campo agroalimentare.

Il cda della Fondazione, ieri, ha anche approvato (con una sola astensione) la riorganizzazione del Cri, della quale si occuperà per un anno Annapaola Rizzoli: da 5 i dipartimenti saranno ridotti a 4, al loro servizio ci sarà l'unità di biologia computazionale, che dovrà integrarsi anche con il nuovo Centro agricoltura alimenti ambiente, per il quale Fem ha stiliato un accordo quadro con l'università di Trento che prevede l'istituzione di due commissioni e che ha definito obiettivi di didattica e ricerca. A gennaio si procederà con la convenzione attuativa, «significa che concorderemo anche sul ruolo e il finanziamento dei docenti».

Trentadue i ricercatori abilitati alla docenza, 6 dei quali saranno occupati da subito nel corso di laurea in viticoltura ed enologia: «Per le magistrali e il dottorato il campo è aperto — conclude Segre — dal settore ambientale, alle tecnologie alimentari, al biotecnico: ne discuteremo con l'ateneo». **l'impegno di ricercatori nella**