



A Madonna di Campiglio, capitale del turismo invernale, ci sono alcuni posticini, caldi e accoglienti, che con i loro peccati di gola inducono in tentazione quanti amano i piaceri della tavola: ristoranti, pasticcerie, wine-bar, enoteche, boutique del gusto. Ed è proprio di queste ultime che oggi intendiamo parlare. Lo spunto ci è offerto dagli «Incontri del Gusto» che la famiglia Ballardini, proprietaria della Boutique del Gusto (Piazza Brenta Alta, tel. 0465-441056) e del Rustico (viale Dolomiti di Brenta, tel. 0465-441168), organizza ogni settimana per far conoscere le delizie gastronomiche del BelPaese: formaggi e salumi tipici della tradizione trentina, vini, birre artigianali, mieli, distillati. Ma non solo.

Grande successo hanno riscosso nei mesi di dicembre e gennaio gli incontri e le cene di degu-

LE «BOUTIQUE DEL GUSTO» DELLA FAMIGLIA BALLARDINI

## Campiglio induce in tentazione con i suoi mille peccati... di gola

**Andrea Paternoster e Patrizia Ballardini durante una degustazione di Mieli Thun al «Rustico» di Madonna di Campiglio**  
(foto Vettorato)



stazione con i produttori Pojer & Sandri, Endrizzi, de Tarczal, Madonna delle Vittorie, Pisoni, Bruno Paillard, Giulio Boroni, Marco Zani, Planeta, Antinori, Hofstätter, Jacopo Poli, Andrea Paternoster (Mieli Thun). Tali incontri, organizzati in collaborazione con alcuni ristoranti della zona, proseguiranno anche nei mesi di febbraio e marzo con una serie di ap-

puntamenti davvero sfiziosi. Venerdì prossimo 2 febbraio (ore 21) è previsto un incontro con le birre artigianali e le prelibatezze gastronomiche del «Rustico», venerdì 9 febbraio serata dedicata a Sua Maestà il Teroldego (saranno presenti i migliori produttori della Piana Rotaliana), venerdì 16 febbraio cena-degustazione al Ristorante Convivio dell'Alpen Sui-

te Hotel con i vini della tenuta San Leonardo (sarà presente il marchese Carlo Guerrieri Gonzaga), venerdì 23 febbraio degustazione dei gran cru di cioccolato Ame dei di Alessio e Cecilia Tessieri (i maestri cioccolatieri di Pontedera che l'anno scorso hanno vinto con il cacao venezuelano «chua» l'Oscar per il miglior cioccolato del mondo).

Ed ancora, a marzo, venerdì 2 è prevista una serata con i vini del Trentino-Alto Adige premiati dalla Guida del Gambero Rosso, mentre venerdì 9 marzo saranno le «Reginette del Vino» (Elisabetta Foradori, Elena Walch, Milena Vajra e Elisabetta Dalzocchio) a presentare i loro «gioielli». Chiuderà la rassegna sabato 17 marzo Giulio Boroni con le rare e preziose acquaviti di genziana, imperatoria e ginepro.

[g.casagrande@ladige.it](mailto:g.casagrande@ladige.it)