

A cura di [Chiara Todesco](#)

Un trenino in legno, qualche stazione storica, chef stellati: ecco che la cena è servita. In Alto-Adige torna anche quest'anno l'appuntamento con le **cene gourmet alle fermate del [treno storico del Renon](#)**. Un trenino che ha un fascino tutto suo, con le carrozze in legno che ci riportano indietro nel tempo. Ed è in questa atmosfera d'antan che si potranno degustare tanti piatti (dall'aperitivo al dolce con una portata diversa ad ogni fermata) sfornati dall'estro dei migliori chef locali. Tra questi il giovane Stephan Zippl alla guida del [Restaurant 1908](#) del Parkhotel Holzner, insignito lo scorso novembre di doppio riconoscimento: stella Michelin e stella verde per la sostenibilità.

Quattro le serate in programma, tutte di mercoledì: il 15 e il 22 giugno, il 6 e il 20 luglio. Si sale sul trenino e a ogni fermata c'è una delizia diversa. Il ritrovo è fissato alle ore 19 alla stazione di Soprabolzano con aperitivo e spuntini per proseguire poi alle altre fermate con un primo piatto tipico e chiudere con il dessert accompagnato da un grappino intorno alla mezzanotte.

Se si vuole dare già un occhio al menu stellato, ecco qualche piatto in anteprima: antipasto con raviolo affumicato ripieno alla carbonara, pancetta, schiuma di prezzemolo, tuorlo d'uovo al forno, crescione e croccante al formaggio d'alpeggio; una zuppa di schiuma di vino bianco, uovo di quaglia, agnolotti di finferli, crostini Vinschgerle a base di segale e, per finire, polvere di erba cipollina; un secondo piatto a base di trota salmonata, grano saraceno e verbena al limone, il tutto

accompagnato da crema e brodo di rafano; e per dessert, a scelta tra la frittella di pera, il tiramisù alle albicocche, la crème brûlée alla ciliegia, il cioccolato al cembro e la pralina di sale. Tutto questo nato dall'estro di Stephan Zippl.

È invece un trekking culinario di baita in baita quello che va in scena dal 3 al 9 luglio sull'Altopiano dello Sciliar: a organizzarlo è il [Romantik Hotel Turm](#). Un'occasione per abbinare una bella passeggiata tra boschi e prati nello scenario dell'Alpe di Siusi alle specialità locali. Si chiama "Trekking culinario da nord a sud" e prevede l'arrivo di domenica, aperitivo di benvenuto sulla terrazza, incontro con la guida alpina che accompagnerà i partecipanti nel trekking, menu di quattro portate con buffet a base di strudel e formaggi. La prima notte si dorme in hotel e lunedì inizia il trekking: ci si ferma a dormire ogni notte in una baita diversa. Il venerdì si rientra in hotel e ci si dedica al relax con il bagno di fieno.