

LE ULTIME 60 NOTIZIE

23 APRILE 2019

PAT * ASSOCIAZIONE DEGLI ALBERGATORI – MALÈ: « TOCCATE QUESTIONI SIGNIFICATIVE PER IL FUTURO DEL TRENTINO TURISTICO »

23 APRILE 2019

PAT * MUSEI DEL TRENTINO – MUSE: « IL PROFESSOR STEFANO ZECCHI NUOVO PRESIDENTE »

23 APRILE 2019

PAT * DECIMA CONVENTION DEI COMUNI FAMILY: « IL CONGRESSO ANNUALE SI TERRÀ IL 16 MAGGIO NELLA COMUNITÀ DELLA PAGANELLA »

23 APRILE 2019

FAILONI RISPONDE A COPPOLA * SICUREZZA PISTE DA SCI: « NELLA STAGIONE 2017-2018 SONO STATI 9.018 GLI INCIDENTI, PER L'80% CAUSATI DALLO SCORRETTO COMPORTAMENTO DEGLI SCIATORI »

23 APRILE 2019

PAT * S.A.S.S.: « IL MUSEO RETICO E IL MUSEO DELLE PALAFITTE DI FIAVE APERTI IL 25 APRILE E IL PRIMO MAGGIO »

23 APRILE 2019

PAT * PROGRAMMA LIFE: « PUBBLICATO IL BANDO 2019, SCADENZE TRA IL 17 GIUGNO E IL 12 SETTEMBRE »

SETTEMBRE

23 APRILE 2019

COPPOLA (FUTURA) – INTERROGAZIONE * APICOLTURA: « EVITIAMO I DANNI DERIVANTI DALLA MANCATA COMUNICAZIONE »

23 APRILE 2019

PAT * PENITENZIARIO SPINI DI GARDOLO: « LE LINEE GUIDA PER LA PREVENZIONE DEI SUICIDI »

23 APRILE 2019

PAT * CICLOVIA DEL GARDA: « IL MINISTERO PRONTO AD EROGARE 1,6 MLN PER IL PROGETTO DI FATTIBILITÀ, A SEGUIRE ALTRI 15 MLN DA RIPARTIRE FRA TRENTINO, VENETO E LOMBARDIA »

23 APRILE 2019

PAT * DISTRETTI FAMILY: « A CASTEL IVANO LA RIUNIONE DEI COORDINATORI PER RAGIONARE DI POLITICHE FAMILIARI »

23 APRILE 2019

PAT * ORTINPARCO 2019: « ORTI E GIARDINI PER AFFRONTARE IL CAMBIAMENTO CLIMATICO, IN PROGRAMMA DAL 25 AL 28 APRILE »

19 aprile 2019 (lancio d'agenzia)

STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO * PARTNER CON APT DOLOMITI PAGANELLA: « INSIEME PER SCOMMETTERE SULL'ENOGASTRONOMIA »

12 nuovi soci, tra ristoranti, rifugi e strutture ricettive, capitanati dall'APT Dolomiti Paganella, entrano a far parte dell'Associazione che opera per valorizzare il territorio e le sue eccellenze enogastronomiche attraverso la diffusione della cultura di prodotto. Obiettivo: entrare in un più ampio circuito di produttori per poter qualificare ulteriormente l'offerta dell'Altopiano.

Sono ormai tre anni che l'Altopiano della Paganella, spinto dall'intraprendenza di alcuni ristoranti locali, ha avviato un progetto orientato a restituire identità gastronomica al territorio attraverso il recupero delle antiche tradizioni locali reinterpretate in chiave moderna.

Un progetto che ha trovato massima espressione nella ideazione dell'evento "Paganella del Gusto", di cui dal 13 al 22 settembre si svolgerà la terza edizione, che prevede la realizzazione di menù ad hoc studiati proprio secondo questa filosofia di recupero di quanto fa da sempre parte dell'anima del territorio, utilizzando prodotti a filiera corta e di stagione e valorizzando la biodiversità.

Ed è qui che entra in gioco la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, in grado di offrire, attraverso i suoi soci, prodotti di massima qualità e in linea con i requisiti richiesti ma anche di fare rete tra i diversi rappresentanti dell'enogastronomia locale e fornire un valore aggiunto in termini di comunicazione e promozione.

"Il nostro territorio – spiega Luca D'Angelo, direttore dell'Apt Dolomiti Paganella – non è molto esteso ma è fortemente vocato al turismo, con più di 120 strutture ricettive per 1.450.000 presenze turistiche l'anno suddivise su cinque comuni. Ha quindi a disposizione – prosegue – un numero limitato di produttori su cui fare affidamento. Con l'ingresso nella Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, da noi fortemente caldeggiato al fine di intraprendere un percorso di lunga gittata sul tema enogastronomico, entra invece in un circuito di eccellenza che consentirà sicuramente di qualificare ulteriormente l'offerta".

Una visione assolutamente in linea con quella dei 7 ristoranti, 2 rifugi e 2 strutture ricettive che, insieme all'APT, hanno deciso di entrare a far parte dell'Associazione, ovvero Ristorante Bucaneve, Ristorante Al Faggio, Ristorante "Al Picchio Rosso", Bistrot Dolomieu, Le Chicche Bio Bistrot, Il Piccolo Dolomiti Resort, Ristorante Alt Spaur, The Dining Lounge at Solea, Corona Dolomites Hotel, Rifugio Dosson e Rifugio Meriz, in aggiunta ai già affiliati Ristorante "Empatia" e Rifugio La Montanara.

Lo conferma Filippo Crippa del Bistrot Dolomieu, tra gli ideatori dell'evento Paganella del Gusto e portavoce del gruppo di ristoranti che ne prendono parte: "La bellezza di questo evento, e in generale di questo progetto, è aver preso coscienza del fatto che fosse tempo di puntare sul nostro tesoro culturale legato alla tavola. Per farlo siamo ripartiti dal passato, attraverso ricerche in cui siamo risaliti addirittura a scoprire quello che veniva utilizzato in cucina nel '500, valorizzando memoria, tradizione e saggezza del luogo. L'intento – continua – è quello di proporre una ristorazione che coinvolga al punto da diventare diventare motivazione di vacanza, o quantomeno di visita, dell'Altopiano, sia per i trentini che per i turisti provenienti da fuori provincia".



Cerca



23 APRILE 2019

MINISTERO TRASPORTI E
INFRASTRUTTURE - MIT *
AUTOSTRADA DEL BRENNERO A22:
«ATTENDIAMO GLI AMMINISTRATORI
LEGA, SU VALDASTICO I TERRITORI
SONO IN DISACCORDO »

23 APRILE 2019

PAT * « VIRUS WEST NILE E USUTU ”: «
IL TRENINO ADOTTA IL PIANO
NAZIONALE 2019 »

23 APRILE 2019

PAT * CANTIERI APERTI - PONTE DEL
25 APRILE E 1 MAGGIO: «
POTREBBERO COMPORARE
MOMENTANEI E LOCALIZZATI
RALLENTAMENTI DEL FLUSSO
VEICOLARE »

23 APRILE 2019

PAT * LINEA FERROVIARIA TRENTO -
MALÈ - MEZZANA: « IN INTERRUZIONE
TRA MEZZOLOMBARDO E CLES, DAL
23 AL 28 APRILE »

23 APRILE 2019

CIA (AGIRE) * SANITÀ: « CONTRO LE
“AFT” PER VALORIZZARE LA FIGURA
DEL MEDICO DI MEDICINA GENERALE
»

23 APRILE 2019

CCIL - CISL - UIL - TRENINO *
GRUPPO DOLOMITI ENERGIA: « SE
NON SUSSISTONO LE CONDIZIONI
MINIME PER SOSPENDERE LO STATO
DI AGITAZIONE PERSISTEREMO NELLA
COMPLETA CHIUSURA DI TUTTI I
TAVOLI »

Tra le collaborazioni già avviate, quella con le “vicine” cantine della Piana Rotaliana e, in particolare, con il gruppo dei TeRolleGO Evolution, la cui filosofia di approccio è in linea con quella del gruppo di lavoro della Paganella.

“Non possiamo che essere felici ed orgogliosi - ha commentato Francesco Antonioli, Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino - di essere stati scelti da questi professionisti come realtà in grado di valorizzare ulteriormente questo ambizioso progetto. Un gesto che premia il grande lavoro di qualificazione e cultura di prodotto che da tempo portiamo avanti, consapevoli del fatto che le nostre eccellenze siano gli autentici comunicatori culturali del territorio, ma che ci consente anche di aumentare il presidio di una zona strategica come la Paganella, moltiplicando le occasioni di far conoscere la nostra realtà ai tanti turisti qui presenti, a vantaggio di prodotti e produttori”.

