

La Paganella scommette sull'enogastronomia e si allea con la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

sabato, 20 aprile 2019

Paganella – Sono ormai **tre anni** che l'Altopiano della Paganella, spinto dall'intraprendenza di alcuni ristoratori 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 Dossan e Rifugio Meriz, in aggiunta ai già affiliati Ristorante "Empatia" e Rifugio La Montanara.

Cerca nel sito... CERCA



I VIDEO DELLE VALLI



Commezzadura, aperta la stagione al Centro Extreme Waves. Di Cola: "Le premesse sono buone"
Ciclismo, Tour of the Alps: bis di Mashnada a Bolzano, vittoria finale di Sivakov

ARCHIVIO VIDEO

Il CORVATSCH ti aspetta

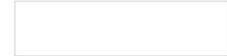
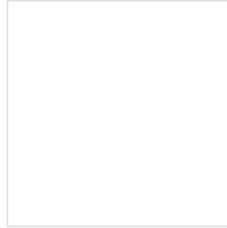
Lo conferma **Filippo Crippa** del **Bistrot Dolomieu**, tra gli ideatori dell'evento **Paganella del Gusto** e portavoce del gruppo di ristoratori che ne prendono parte: *“La bellezza di questo evento, e in generale di questo progetto, è aver preso coscienza del fatto che fosse tempo di puntare sul 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”*.

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”*.



IL METEO DELLE VALLI



AGENDA DELLE VALLI

APR	10:35 Febbre da Mountain Bike a San Ma...
28 dom	10:55 Atletica paralimpica: la maraton...
2019	