

Paganella | L'Apt e undici aziende aderiscono

L'Altopiano del Gusto imbecca la Strada del vino e dei sapori

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 in «Paganella del Gusto», dal 13 al 22 settembre quando si svolgerà la terza edizione, che prevede la realizzazione di menù ad hoc 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'eno-gastronomia 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. Con l'ingresso nella Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, entra in un circuito di eccellenza».

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.

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».

Tra le collaborazioni già avviate, quella con le cantine della Piana Rotaliana e, in particolare, con il gruppo dei TeroldeGO Evolution. «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 portiamo avanti».