

POPOLO CHE NON STUDIA, ULTIMO NELLE CLASSIFICHE PER LA COMPRESIONE DELLA MATEMATICA DELL'ITALIANO E DELLE SCIENZE »

08:51 (12/09)  
RCC \* IMAM PALLAVICINI: « NEL 2100 MEZZA ITALIA SARÀ MUSULMANA? PARLARE DI SOSTITUZIONE DELLA POPOLAZIONE CRISTIANA CON QUELLA MUSULMANA MI SEMBRA UNA SPECULAZIONE »

21:03 (11/09)  
PROVINCIA AUTONOMA TRENTO \* CASSA DEL TRENTO: « L'AVV MARCO RADICE NOMINATO PRESIDENTE DALL'ASSEMBLEA ORDINARIA DEGLI AZIONISTI, DOPO LE DIMISSIONI DI ROBERTO NICASTRO »

19:59 (11/09)  
ORDINE MEDICI TRENTO E FBK \* CONVEGNO: « LA RESPONSABILITÀ MEDICA A DUE ANNI DALLA RIFORMA GELLI, RIFLESSIONI E PROBLEMI APERTI » - 13/9 ORE 09.00 FBK (VIA S. CROCE) »

19:25 (11/09)  
CONSIGLIO PROVINCIALE PAT \* NOMINE: « GIANNI MORANDI NUOVO DIFENSORE CIVICO / ANTONIA MENGHINI CONFERMATI GARANTE DEL DETERNITO / FABIO BIASI GARANTE

14:07 (11/09) (lancio d'agenzia)



**STRADA VINO E SAPORI – TRENTO \* “ LA PAGANELLA DEL GUSTO “: « TANTE LE RICETTE A MENÙ DAL 13 AL 22/9, DALLE LUMACHE IN UMIDO AGLI ASPARAGI DI ZAMBANA MARINATI »**

Forchette e coltelli alla mano, è tempo di prepararsi a gustare i migliori piatti della tradizione gastronomica del territorio, grazie alla rassegna enogastronomica che coinvolge 17 strutture sui 5 Comuni dell'Altopiano.

La Paganella è sempre più gourmet! Destinazione già amata per i suoi meravigliosi paesaggi e per l'opportunità di praticare sport in tutte le stagioni, è oggi fortemente impegnata nel valorizzare le antiche tradizioni gastronomiche.



Passione per i primi

DEI MINORI »

19:13 (11/09)  
FEDERCOOP – FONDAZIONE CASSA RURALE DI TRENTO \* “ ITALIANI SI RIMANE ”: « ARRIVA SUL PALCOSCENICO IL NUOVO LIBRO DI BERPE SEVERGNINI, AL TEATRO SOCIALE IL 21/9 ALLE 20.30 »

18:50 (11/09)  
AMBROSI (LEGA) \* M5S – AUMENTO IVA ALBERGHI E RISTORANTI: « IDEA FOLLE, CHE CONFERMA QUELLO GIALLOROSSO COME GOVERNO DI TASSE E POLTRONE »

18:22 (11/09)  
CARITRO \* INCONTRO PLENARIO – FONDAZIONI BANCARIE: « MOTORE DI SVILUPPO, CRESCITA SOCIALE E DI INNOVAZIONE PER L'INTERO TERRITORIO NAZIONALE »

18:02 (11/09)  
CODACONS – ROMA \* BANCHE ONLINE: « DAL 14/9 SPARISCE LA CHIAVETTA TOKEN, DISAGI PER UTENTI E COMMERCIANTE LEASING »

A dimostrarlo, l'adesione di ben 17 ristoratori – distribuiti tra Molveno, Andalo, Fai della Paganella, Cavedago e Spormaggiore – alla terza edizione dell'evento “La Paganella del Gusto” organizzata con il supporto di Apt Dolomiti Paganella, Comune di Andalo e Strada del Vino e dei Sapori del Trentino e in programma da venerdì 13 a domenica 22 settembre.

Un progetto che prevede una rassegna enogastronomica tra i ristoranti coinvolti, una giornata dedicata alla torta di patate tra sfide e degustazioni, che avrà luogo domenica 22, e una speciale cena in rifugio organizzata per venerdì 27. Il tutto studiato proprio nel segno di una filosofia di recupero di quanto fa da sempre parte dell'anima del territorio, utilizzando prodotti a filiera corta e di stagione e valorizzando non solo il patrimonio di biodiversità delle piccole produzioni locali come anche la memoria, la tradizione e la saggezza del luogo.

“Il successo di pubblico delle precedenti edizioni e l'entusiasmo dei ristoratori coinvolti – ha commentato Orlando Dalfovo, tra gli ideatori della manifestazione e rappresentante del Gruppo Ristoratori dell'Altopiano della Paganella – ci dimostrano che stiamo seguendo il giusto percorso. Affiancare alle tante esperienze che il turista può vivere in Paganella anche quella enogastronomica – ha aggiunto – rappresenta un ulteriore strumento di promozione del nostro splendido territorio. Chi viene da noi cerca in primo luogo la genuinità, un valore che noi ci impegniamo a proporre sulle nostre tavole e che eventi come La Paganella del Gusto contribuiscono a raccontare e valorizzare”.

Passione per lo sport



**UTENTI E COMMERCianti LEGATI A NUOVE PROCEDURE SU PAGAMENTI DIGITALI »**

17:52 (11/09)

**CARABINIERI CAVALESE (TN) \* RAID PREDATORI: « CACCIA ALL'UOMO IN VAL DI CEMBRA, USATO UN DRONE PROVVISTO DI TERMOCAMERA »**

17:11 (11/09)

**WVF VOLONTARI – RIVA DEL GARDA (TN) \* AUTOARTICOLATO – PERDITA CARICO BOBINE DI CARTA: « CHIUSA LA SS 240 DIREZIONE MAZA, DISAGI AL TRAFFICO »**

17:03 (11/09)

**LA7 \* \* TAGADA \* FORNERO CONTRO DI MAIO: « È DISARMANTE LA SUA SCARSA CONOSCENZA DEI PROBLEMI » LINK VIDEO**

16:52 (11/09)

**CONSIGLIO PROVINCIALE PAT – COMMISSIONE PARI OPPORTUNITÀ \* STOP CONTRIBUTI LOTTA ALL'OMOFOBIA: TAUFER, « PREOCCUPANTE PASSO INDIETRO »**

16:45 (11/09)

**CGIL CISL UIL – TRENTO \* SICUREZZA SUL LAVORO: « SITUAZIONE AD ALTISSIMA CRITICITÀ, ENTRO OTTOBRE UN'ASSEMBLEA DI TUTTI GLI RLS »**

16:36 (11/09)

**PAT \* BACINI MONTANI: FUGATTI E ZANOTELLI, « UN SERVIZIO ESSENZIALE PER LA TUTELA DEL TERRITORIO »**

16:02 (11/09)

**CONSIGLIO PROVINCIALE TRENTO – COMMISSIONE PARI OPPORTUNITÀ \* DIVARIO DONNE E UOMINI: « INCONTRO CON ASSOCIAZIONI E MOVIMENTI, DUE PROGETTI PER LA GIORNATA CONTRO LE VIOLENZE »**

15:49 (11/09)

**CONSIGLIO PROVINCIALE TRENTO \* DISCARICA SARDEGNA: « I CONSIGLIERI INCONTRANO IL COMITATO, MASSIMA SOLIDARIETÀ PER LE ESIGENZE AMBIENTALI »**

(CARICA NOTIZIE DA 21 A 40)

E così, nei dieci giorni di kermesse, si potranno gustare le delizie proposte da Ristorante Alt Spaur di Spormaggiore oppure quelle di Ristorante Al Picchio Rosso di Cavedago o ancora dirigersi a Molveno, che vede coinvolti Europa, Ristorante Bucaneve, La Dispensa e Hotel Londra. Diverse anche le opportunità ad Andalo, grazie alla partecipazione di Corona Dolomites Hotel, Ristorante Empatia c/o Cavallino Lovely Hotel, Il Piccolo Dolomiti Resort, Bistrot Dolomieu, Ristorante Al Faggio e Le Chicche Bio Bistro, mentre a Fai della Paganella i menù speciali vengono serviti a The Dining Lounge at Solea c/o Hotel Solea e Ristorante Agostini. Non mancano le opportunità "in alta quota" offerte dal Rifugio Meriz, dal Rifugio Dosson e dal Rifugio La Roda.

Tante le ricette a menù, dalle Lumache in umido al prezzemolo del Brenz in crosta integrale all'Orzotto mantecato agli asparagi di Zambana marinati sott'olio di oliva, fagioli borlotti dell'Altopiano e uova di quaglia pochet, dalla Minestra 'Broa' con fagioli borlotti e patate nostrane del "Perlot" di Fai della Paganella ai Bocconcini di salmerino alpino in crosta di polenta trentina con verdure di stagione saltate del "Mas del Sisto", fino alla Trippa alla montanara servita asciutta con fagioli del "Perlot" di Fai della Paganella, tartare di Carne Salada e patata cotta al sale. Non mancano, poi, i deliziosi dessert, come per esempio il Semifreddo alla grappa di 'zirmol' salsa al bourbon, fragoline di bosco di Sant'Orsola e nocciole selvatiche di Molveno sabbiate o la Bavarese alla mela spadellata al rosmarino, biscotto speziato e gelato alla grappa trentina (elenco completo a questo link).

Un'offerta ricchissima – introdotta in ogni locale da un benvenuto della cucina a base della tipica torta di patate – possibile grazie ai numerosi produttori coinvolti: Agraria Riva del Garda; Azienda Agricola Alla Sarca; Azienda Agricola El Mas del Sisto; Azienda Agricola Paolo Perlot; B.I.A. Flora; Birra del Bosco; Caseificio Sociale di Coredo; Cavit; Dal Massimo il Goloso; Le Chicche Bio Arx; Mieli d'autore; Zafferano del Banale; e dal gruppo al gran completo dei TeRoldeGO Evolution con Azienda Agricola De Vescovi Ulzbach; Azienda Agricola Donati Marco; Azienda Vinicola F.lli Dorigati; Azienda Agricola Foradori; Azienda Vinicola Gaiherhof; Azienda Agricola Zeni Roberto; Cantina Andrea Martinelli; Cantina De Vigili; Cantina Endrizzi.

Tra gli appuntamenti più attesi della dieci giorni, la sfida per la preparazione della miglior torta di patate, in programma domenica 22 settembre in Piazza Dolomiti ad Andalo, con la speciale giuria della Confraternita del Tortel.

"Spin off" della manifestazione, infine, una inedita cena sensoriale al buio, organizzata per venerdì 27 settembre presso il Rifugio Dosson in collaborazione con l'associazione AbC Irifor – a cui verrà devoluto parte del ricavato – al fine di sensibilizzare sul tema della disabilità visiva e far sperimentare le potenzialità derivanti dall'utilizzo degli altri sensi. Una nuova occasione per scoprire la biodiversità e le piccole produzioni locali attraverso un menù "a 8 mani", in abbinamento ai vini dei TeRoldeGO Evolution presentati da Antonio Garofolini, sommelier ASPI Trentino Alto Adige.

Foto: Frizzera

**SEGNANA**  
DISTILLATORI DAL 1860



**DENTALCOOP®**  
PER LA TUA SALUTE DENTALE



**GRANTO MARKETING**  
SERVIZI DIGITALI PER LE AZIENDE