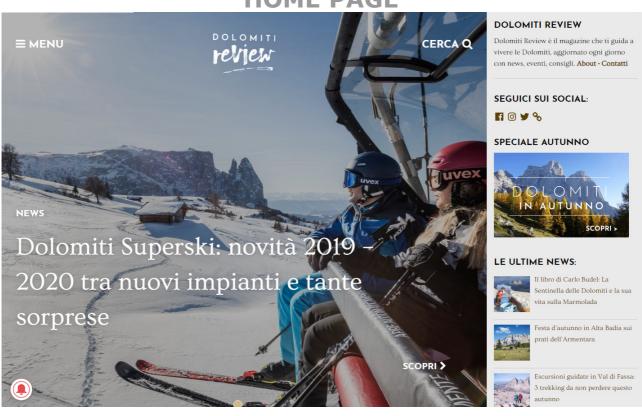


Testata: DolomitiReview.it Data: 25 settembre 2019

HOME PAGE



GLI EVENTI DA NON PERDERE



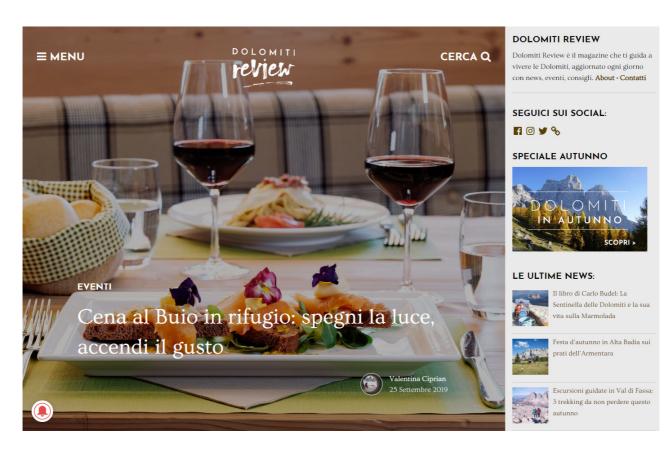




Autunno Bike Civetta Consigli Cortina
d'Ampezzo Cosa fare Cultura
Dolomiti Superski Dove andare
Dove mangiare Emergenza maltempo
Enogastronomia Escursioni
Estate Gourmet Grandi eventi Gratis
Impianti Inverno Marmolada Mercatini
di Natale Natale Passi Dolomitici Passo San
Pellegrino Primavera Rassegne Rifugi Sci
Sport Stelle Michelin Tradizione
Trentino Valbelluna Val di Fassa Val di
Fiemme Val di Zoldo Val Gardena Valle Isarco
Veneto Viabilità

SCOPRI GLI SPECIALI:

APPROFONDIMENTO



Una **cena al buio in rifugio**: un'emozionante esperienza culinaria e sensoriale da vivere in Trentino.

Venerdì 27 settembre 2019, alle ore 19.30, va in scena l'ultima tappa della manifestazione "La Paganella del Gusto". L'evento conclusivo si chiama "*Spegni la luce, accendi il gusto*": sarà una cena particolare, servita al Rifugio Dosson (a 1450m di quota, alla stazione intermedia della funivia Andalo – Doss Pelà).

Questa **cena al buio** in rifugio è **un evento particolare** per due motivi: per **il menu, a 8 mani,** ideato da 4 chef dell'altopiano della Paganella. Ma soprattutto per il servizio, curato da camerieri ciechi e ipovedenti.

La cena al buio, infatti, è organizzata in collaborazione con l'**associazione AbC Irifor** - cooperativa sociale trentina che si occupa di disabilità visiva e uditiva a cui verrà devoluto parte del ricavato.

Perché una Cena al Buio?

"Spegni la luce, accendi il gusto" intende sensibilizzare sul tema della disabilità visiva. Ma non solo: escludendo l'aspetto visivo, è possibile sperimentare le potenzialità che derivano dall'utilizzare a tavola gli altri sensi. Sarà un'esperienza rivelatrice, che unisce la capacità di cogliere sfumature mai sentite.



Senza dimenticare l'aspetto strettamente culinario: un'occasione unica e inedita per scoprire la biodiversità e le piccole produzioni locali attraverso un menù dagli chef della Paganella, in abbinamento ai vini dei TeRoldeGO Evolution presentati da Antonio Garofolin, sommelier ASPI Trentino Alto Adige.

Gli chef

I quattro chef che cucineranno per "Spegni la luce, accendi il gusto" sono:

- o Simone D'Angelo chef di cucina del Rifugio Dosson Paganella Andalo
- o **Mirko Chiarani** chef e patron de Le Chicche Bio Bistro di Andalo
- o Martino Iori Chef di cucina de Il Piccolo Dolomiti Resort di Andalo
- o Mattia Dallavalle chef di cucina del Corona Dolomites Hotel di Andalo











Delicious Trail Dolomiti 2019: sport e gusto si incontrano a Cortina



Settembre in Alta Badia: sapori d'autunno nei rifugi e tanti eventi da non perdere



Tre Cime Experience 2019: skyrunning sulle Dolomiti con Misurina Sky Marathon, Cadini Sky Race e Diavolo Vertical Sprint

DOVE ANDARE?



