



Do it yourself", Kreativ arriva alla Fiera di Bolzano [...]



Primo giorno di scuola e salta il "cervellone" di [...]



Il Gruppo Sommozzatori Riva compie cinquant'anni:



La festa della bici in città tra giochi e gimkana, [...]



Fondazioni bancarie, un vertice in Caritro per delineare [...]

Contenuto sponsorizzato

SOCIETÀ

Dalle lumache in umido al prezzemolo del Brenz all'Orzotto mantecato agli asparagi di Zambana, tutto pronto per la "Paganella del gusto" tra tradizione e gourmet

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



Pubblicato il - 11 settembre 2019 - 16:20

Condividi

PAGANELLA. La Paganella è sempre più gourmet, la destinazione turistica è, infatti, fortemente impegnata nel valorizzare le antiche tradizioni gastronomiche. A dimostrarlo, l'adesione di ben 17 ristoratori 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.

Contenuto sponsorizzato

TELEGIORNALE

ARCHIVIO



Ultima edizione

Edizione ore 19.30 del 12 settembre 2019

Il DolomitiTg, le notizie della giornata in sessanta secondi. Cronaca, politica, ambiente, università, economia e cultura: tutte le news in un minuto

Vai all'archivio →

D SOSTIENICI CON UNA DONAZIONE, IL DOLOMITI LO FACCIAMO INSIEME.

Contenuto sponsorizzato

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 ma anche la memoria, la tradizione e la saggezza del luogo.

"Il successo di pubblico delle precedenti edizioni e l'entusiasmo dei ristoranti 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".

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 Bistrot**, 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 ([Qui elenco completo](#)).

DALLA HOME

In arrivo una piccola era glaciale? Berrilli: "L'unica certezza è il global warming. Quello di Zharkova è un modello di comportamento del Sole come ce ne sono altri"



13 settembre - 06:01

A seguito della pubblicazione, molto discussa, della ricercatrice Valentina Zharkova sulla rivista *Nature*, abbiamo contattato Francesco Berrilli, professore associato presso il Dipartimento di Fisica dell'Università Tor Vergata e uno dei massimi esperti di fisica solare e astrofisica: "Non possiamo sapere come si comporterà il Sole nei prossimi anni. Abbiamo gli ingredienti della ricetta ma non sappiamo come metterli insieme".

Primo giorno di scuola e salta il "cervellone" di Trentino trasporti. Usb: "Disagi alle obliterate e per gli autisti sulle informazioni di linea"

12 settembre - 16:50

Il sistema Mitt è andato in difficoltà (come

Il sistema Mitt è andato in difficoltà (come accaduto anche in passato) con il cambio dall'orario invernale a quello estivo. Il sindacato chiede lumi sui disagi ma l'azienda spiega che già a partire dal pomeriggio tutto è tornato alla normalità e che gli eventuali ammanchi arriverebbero solo da chi era in possesso di una carta scalare e per chi avrebbe pagato a bordo

Un'auto urta la sponda del trattore e alla passeggera si stacca il braccio di netto. Drammatico incidente al Bus de Vela

12 settembre - 16:00

Un incidente drammatico, quello delle 15.50, lungo la strada statale 45bis in direzione Trento. La vettura stava scendendo verso il capoluogo, quando improvvisamente ha finito per urtare la sponda del cassone del