



Contenuto sponsorizzato

SOCIETÀ

Spegni la luce, accendi il gusto: la cena al buio in Paganella per un'esperienza sensoriale

Un'esperienza culinaria sensoriale a quota 1.450 metri servita dai camerieri ciechi e ipovedenti, 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



Publicato il - 25 settembre 2019 - 12:56

Condividi

TRENTO. "Spegni la luce, accendi il gusto" è l'ultima tappa della manifestazione "La Paganella del gusto" organizzata da ben 17 ristoranti dell'Altopiano con il supporto di Apt Dolomiti Paganella, Comune di Andalo e Strada del vino e dei sapori del Trentino che venerdì 27 settembre sarà allestita presso il rifugio Dosson (posto alla stazione intermedia della funivia Andalo-Doss Pelà).

Un'esperienza culinaria sensoriale a quota 1.450 metri servita dai camerieri ciechi e ipovedenti, 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.

"Spegni la luce, accendi il gusto" vuole così sensibilizzare sul tema della **disabilità visiva** e contemporaneamente far sperimentare le potenzialità derivanti dall'utilizzo a tavola degli altri sensi per un'esperienza rivelatrice che unisce la capacità di cogliere sfumature mai sentite in una dimensione mai vista.

Un'occasione unica e inedita per scoprire la biodiversità e le piccole produzioni locali attraverso un menù creato "a 8 mani" dagli chef della Paganella, in abbinamento ai vini dei TeRolleGO Evolution presentati da Antonio Garofolin, sommelier Aspi Trentino Alto Adige.

Contenuto sponsorizzato

TELEGIORNALE

ARCHIVIO



Ultima edizione
Edizione ore 19:30 del 25 settembre 2019

il Dolomiti

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 →



Contenuto sponsorizzato

DALLA HOME

"Mia figlia aveva fatto progressi e raggiunto autostima e serenità, ora si riparte da capo": la lettera di una mamma e i problemi legati agli insegnanti di sostegno



Gli chef che hanno aderito a Spegni la luce, accendi il gusto sono:

Simone D'Angelo chef di cucina del Rifugio Dosson Paganella Andalo

Mirko Chiarani chef e patron de Le Chicche Bio Bistrot di Andalo

Martino Iori Chef di cucina de Il Piccolo Dolomiti Resort di Andalo

Mattia Dallavalle chef di cucina del Corona Dolomites Hotel di Andalo

Quota di partecipazione 70 euro a persona - comprensivi di menù completo (aperitivo, primo, secondo, dessert, caffè, vino) e trasporto con impianti.

I posti sono limitati, è richiesta la prenotazione entro il 25 settembre presso il

Rifugio Dosson (tel. 0461.1656246 - dosson@paganellarifugi.it).



26 settembre - 06:01

La mamma di una bambina con difficoltà motorie e cognitive spiega quanto è difficile cambiare maestra di sostegno al terzo anno di materna: 'Deve ricominciare tutta da capo, studiando da zero le problematiche che presenta la bambina e stabilire con lei e noi genitori un rapporto di fiducia'. Intanto i sindacati chiedono un incontro urgente con