

HOME PAGE

Può una macchina **fare felici le persone?**

Italia a Tavola

Seleziona lingua ▼ Powered by **Google Traduttore**
 Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
 Giovedì 12 Settembre 2019 | aggiornato alle 15:58 | 60878 articoli in archivio

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA RICETTE LIFESTYLE

VIDEO LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI EURO-TOQUES PARTNER CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE



PRIMO PIANO

Colpo di coda dell'estate In vacanza ancora 6,6 milioni



TENDENZE e SERVIZI - Le previsioni diffuse a fine agosto sembrano essere rispettate: dopo un inizio di stagione a singhiozzo, sole e caldo accompagneranno il prossimo weekend contribuirà ad affollare le località di villeggiatura. Per Confesercenti sono 400mila in più gli italiani che fanno le ferie a settembre, rispetto al 2018. Il mare resta la meta preferita

La Paganella del Gusto È festa sull'Altopiano trentino



MANIFESTAZIONI - Al via il 13 settembre la terza edizione della rassegna gastronomica. Un'occasione per gustare i migliori piatti della tradizione gastronomica del territorio. Coinvolti 17 ristoranti in cinque Comuni

Turisti stranieri in Italia Lo shopping vale 1,5 miliardi



TENDENZE e SERVIZI - Tanto spendono i visitatori in vacanza del nostro Paese. I dati diffusi dall'Enit parlano di una crescita del 2,5% rispetto al 2018.



LE OPINIONI



Merendine e tasse a scuola, bastone o carota?
di **Alberto Lupini**



Il cibo esiste per nutrire la salute
di **Matteo Scibilia**



L'alta cucina inizia quando si va al mercato
di **Roberto Vitali**



Territorio e agricoltura dimenticati dal Conte-Bis
di **Pasquale Di Lena**



Turismo cinese in crescita L'Italia è pronta ad accoglierlo?
di **Alessandro D'Andrea**

CLICCA PER I PRIMI DIECI

ATTREZZATURE PROFESSIONALI

Strumenti di analisi all'avanguardia per gli addetti ai controlli alimentari



APPROFONDIMENTO

Può una macchina **fare felici le persone?**

Italia a Tavola

Seleziona lingua Powered by Google Traduttore

Quotidiano di enogastronomia, turismo, ristorazione e accoglienza
Giovedì 12 Settembre 2019 | aggiornato alle 09:32 | 60865 articoli in archivio

PROFESSIONI ATTREZZATURE ALIMENTI OLIO VINO BIRRA BEVANDE SALUTE LOCALI EVENTI TURISMO MEDIA RICETTE LIFESTYLE

VIDEO LA SQUADRA NETWORK ABBONAMENTI CONTATTI EURO-TOQUES PARTNER CERCA PER CODICE O PAROLA CHIAVE



HOME EVENTI [MANIFESTAZIONI](#)

La Paganella del Gusto È festa sull'Altopiano trentino

Publicato il 12 Settembre 2019 | 09:01

A via il 13 settembre la terza edizione della rassegna gastronomica. Un'occasione per gustare i migliori piatti della tradizione gastronomica del territorio. Coinvolti 17 ristoranti in cinque Comuni. È tutto pronto in Trentino per la 3ª edizione de La Paganella del Gusto. Dal 13 al 22 settembre 17 ristoratori di Molveno, Andalo, Fai della Paganella, Cavedago e Spormaggiore, in provincia di Trento, si daranno da fare per far conoscere le più interessanti ricette della zona ai tanti che, come ormai tradizione, affolleranno i loro locali nei prossimi dieci giorni.



Saranno proposte tante ricette per valorizzare il territorio

Il progetto 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.



NOX

NOX
ss Company®

«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».



Un dessert per celebrare le mele del Trentino

NOX
ss Company®



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.



Il Trentino è una regione in cui assaporare del buon pesce

NOX
ss Company®



Tante le ricette a menu, 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).

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 Garofolin, sommelier Aspi Trentino Alto Adige.

Per informazioni: www.visitdolomitipaganella.it

[HOME](#) > [EVENTI](#) > [MANIFESTAZIONI](#) > *La Paganella del Gusto È festa sull'Altopiano trentino - Italia a tavola*

FOX
is Company®

