

PAGANELLA

Domenica prossima in piazza ad Andalo

Torta di patate, la sfida

PAGANELLA - La Paganella è sempre più gourmet.

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 fino a domenica.

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 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».

Tra gli appuntamenti più attesi della dieci giorni, la sfida per la preparazione della miglior torta di patate, in programma domenica 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 TeRoIdeGO Evolution presentati da Antonio Garofolin, sommelier Aspi Trentino Alto Adige.