

L'Adige 7  
food&life

In agenda. Fino a domenica 22 settembre 17 ristoranti offrono menù speciali

## La Paganella si fa gourmet Una "cavalcata" di sapori

**L**a Paganella è sempre più gourmet. Destinazione già amata per i suoi meravigliosi paesaggi e per l'opportunità di praticare sport in tutte le stagioni, è oggi impegnata nel valorizzare le antiche tradizioni gastronomiche. A dimostrarlo, l'adesione di ben **17 ristoranti** - 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 da venerdì **13 a domenica 22 settembre**.

Un progetto che prevede una rassegna enogastronomica tra i ristoranti coinvolti, una giornata dedicata alle **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 - commenta Orlando Dalfovo, tra gli ideatori della manifestazione e rappresentante del Gruppo Ristoratori dell'Altopiano della Paganella - ci dimostrano che stiamo seguendo il giusto percorso. Attraverso alle tante esperienze che il turista può vivere in Paganella anche quella enogastronomica 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 possono gustare le delizie proposte



Uno dei piatti della manifestazione "La Paganella del Gusto"

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 al Cavallino Lovely Hotel, Il Piccolo Dolomiti Resort, Bistrot Dolomieu, Ristorante Al Faggio e Le Chicche Bio Bistro, mentre a Fai della Paganella i menù speciali vengono serviti a The Dining Lounge at Solea o/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 pochete, dalla Minestra "Broa" con fagioli borlotti e patate nostrane del "Perlot" di Fai della Paganella ai Boccocchini 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 Sallada e patata cotta al sale. Non man-

cano, 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.

Un'offerta ricchissima - introdotta in ogni locale da un benvenuto della cucina a base della tipica torta di patate - possibile grazie ai numerosi produttori coinvolti: Agraria Riva del Garda, Azienda Agricola Alla Sarca; Azienda Agricola El Mas del Sisto; Azienda Agricola Paolo Perlot; B.I.A. Flora; Birra del Bosco; Caselficio Sociale di Coredò; Cavit; Dal Massimo il Goloso; Le Chicche Bio Arx; Mieli d'autore; Zafferano del Banale; e dal gruppo al gran completo dei TeRoi-deGO Evolution con Azienda Agricola De Vescovi Ulzbach; Azienda Agricola Donati Marco; Azienda Vinicola F.lli Dorigati; Azienda Agricola Foradori; Azienda Vinicola Gaiorhof; Azienda Agricola Zeni Roberto; Cantina Andrea Martinelli; Cantina De Vigili; Cantina Endrizzi.

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.