

HOME PAGE

L'Adigetto.it
Il quotidiano online del Trentino Alto Adige

Home | Interno | Esteri | Letteratura | Arte e Cultura | Pagine di storia | Economia e Finanza | Festival Economia | Miss | Saperi | Golf | Sport | Foto | Satira | Eventi

Archivio arte e cultura

Cerca | Ricerca avanzata

OGGI ANCORA PIÙ FORTI

Farmacie di turno TN

AL GOLDEN THEATER TI ASPETTANO UN'ESPERIENZA VISIVA UNICA E TUTTA LA BONTÀ DI MELINDA.
INGRESSO GRATUITO

SPARKASSE CASSA DI RISPARMIO
TAEG 1,11%
esempio per un mutuo di € 100.000,00 con durata di 10 anni.

Messaggio pubblicitario

Farmacie di turno BZ

TRENTO SMART CITY

I Carabinieri motociclisti di Merano catturano ladro e refurtiva
I Carabinieri di Bozano intervengono e arrestano un cittadino del Gambia che aveva scippato un cellulare dal tavolo di un bar

Esordio in trasferta per la Metallsider Mezzocorona in A2
La squadra gialloverde esordirà sul campo del Crenna e darà il via al proprio cammino nella stagione 2019/2020

La Paganella del gusto, dal 13 settembre al via la 3ª edizione
E' tempo di prepararsi a gustare i migliori piatti della tradizione gastronomica del territorio, grazie alla rassegna che coinvolge 17 strutture sui 5 Comuni dell'Altopiano

Valle del Chiese in lutto per i morti sul lavoro
Annullati Mondo Contadino, Latte in festa e Festival Formai da mont

La Paganella del gusto, dal 13 settembre al via la 3ª edizione
E' tempo di prepararsi a gustare i migliori piatti della tradizione gastronomica del territorio, grazie alla rassegna che coinvolge 17 strutture sui 5 Comuni dell'Altopiano

Valle del Chiese in lutto per i morti sul lavoro
Annullati Mondo Contadino, Latte in festa e Festival Formai da mont

APPROFONDIMENTO

L'Adigetto.it

Il quotidiano online del Trentino Alto Adige

Home | Interno | Esteri | Letteratura | Arte e Cultura | **Pagine di storia** | Economia e Finanza | Festival Economia | Miss | Saponi | Golf | Sport | Foto | Satira | Eventi

Archivio arte e cultura

Cerca | Ricerca avanzata

Home | Saponi | La Paganella del gusto, dal 13 settembre al via la 3ª edizione

La Paganella del gusto, dal 13 settembre al via la 3ª edizione

12/09/2019

E' tempo di prepararsi a gustare i migliori piatti della tradizione gastronomica del territorio, grazie alla rassegna che coinvolge 17 strutture sui 5 Comuni dell'Altopiano



La 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 fortemente impegnata nel valorizzare le antiche tradizioni gastronomiche.

Invia ad un amico
Versione stampabile
Versione solo testo

SPARKASSE
CASSA DI RISPARMIO

La banca del tuo territorio

SCOPRI DI PIÙ

Messaggio pubblicitario

Farmacie di turno BZ

TRENTINO SMART CITY
Week 2019
CITTADINI AL TEMPO DEL DIGITALE
16 > 22
SETTEMBRE

Meteo Trentino

Scegli bene, mangia meglio.

QUALITÀ
TRENTINO

trentinoqualita.it

Stasera in TV

WINPIX.it

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 da venerdì 13 a domenica 22 settembre.

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 ci dimostrano che stiamo seguendo il giusto percorso, - ha commentato Orlando Dalfovo, tra gli ideatori della manifestazione e rappresentante del Gruppo Ristoratori dell'Altopiano della Paganella. - Affiancare 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.»

Meteo Alto Adige

APERTI ANCHE LA DOMENICA MATTINA

Film a Bolzano



Stampa digitale on-line

Film in Trentino



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 Ai 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.



Pagine Gialle

IL TUO VETERINARIO A TRENTO

La nostra professionalità al servizio degli animali



LA TUA COMUNICAZIONE È IMPORTANTE, NON ABBANDONARLA AL CASO.



Le Rubriche



PENSIERI, PAROLE, ARTE di Daniela Larentis



LOCANDA 2CAMINI



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 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.



PARLIAMONE di Nadia Clementi

MUSICA E SPETTACOLI di Sandra Matuejla

PSICHE E DINTORNI di Giuseppe Maiolo

DA UNA FOTO UNA STORIA di Maurizio Panizza

LETTERATURA DI GENERE di Luciano Grillo

SCENARI di Daniele Bormancin

IL VENERDÌ DI FRANCA MERZ di Franca Merz

DIALETTO E TRADIZIONE di Cornelio Galas

ORTO E GIARDINO di Davide Brugna

GIOVANI IN AZIONE di Astrid Panizza

NELLA BOTTE PICCOLA... di Gianni Pasolini

ALLA RICERCA DEL GUSTO di Alta ricerca

CAMPI DA GOLF di Francesco de Mozzi

PRESENTI L'EUROPA CENTENARIO DELLA GRANDE GUERRA di Giulio de Mozzi



Stampa Online



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; Caseificio Sociale di Coredo; Cavit; Dal Massimo il Goloso; Le Chicche Bio Arx; Mielì d'autore; Zafferano del Banale; e dal gruppo al gran completo dei TeRoIdeGO Evolution con Azienda Agricola De Vescovi Ulzbach; Azienda Agricola Donati Marco; Azienda Vinicola F.lli Dorigati; Azienda Agricola Foradori; Azienda Vinicola Gaierhof; 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.

«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.

Per info: APT Dolomiti Paganella, tel. 0461.585836/586924/583130, info@visitdolomitiapaanella.it

HIER di Guido de Mozzi

STORIA DELL'AUTONOMIA di Mauro Marcantoni

CARTOLINE di Bruno Lucchi

AMICI A QUATTRO ZAMPE di Fabrizio Tucciarone

Golf



© Riproduzione riservata

Golf Club Ca' Amata Castelfranco



Il 18 buche nella natura dell'Alto Adige

Golf Club PETERSBERG

0471 615122 Petersberg

