

DIECI GIORNI DA ACQUOLINA IN BOCCA

Il meglio dell'enogastronomia dell'altopiano per la terza edizione di "Paganella del gusto"

• Accanto agli eventi del Festival dei sentieri, e dopo il successo delle prime due edizioni, domani inizia anche la "Paganella del gusto", la manifestazione organizzata con il supporto di Apt Dolomiti Paganella, Comune di Andalo e Strada del Vino e dei Sapori del Trentino che mira a valorizzare le tradizioni enogastronomiche dell'altopiano della Paganella e che proseguirà fino a domenica 22 settembre. Per questa terza edizione dell'evento sono coinvolti ben 17 ristoranti distribuiti tra Molveno, Andalo, Fai della Paganella, Cavedago e Spormaggiore, a dimostrazione di come l'iniziativa trovi il riscontro del pubblico, ma anche degli ope-

ratori del settore.

«Il successo di pubblico delle precedenti edizioni e l'entusiasmo dei ristoranti coinvolti - ha commentato a questo riguardo 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 rappresenta un ulteriore strumento di promozione del nostro splendido territorio». In particolare nei dieci giorni della kermesse si potranno apprezzare le proposte dei ristoranti Alt

Spaur a Spormaggiore; Al Picchio Rosso a Cavedago; Europa, Bucaneve, La Dispensa e Hotel Londra a Molveno; Corona Dolomites Hotel, Empatia o/o Cavallino Lovely Hotel, Il Piccolo Dolomiti Resort, Bistrot Dolomieu, Al Faggio e Le Chicche Bio Bistrot ad Andalo; The Dining Lounge at Solea o/o Hotel Solea e ristorante Agostini a Fai della Paganella. Coinvolti nell'iniziativa anche i rifugi della Paganella, rispettivamente, Meriz, Dosson e La Roda.

Gli amanti dell'enogastronomia di montagna potranno gustarsi, tra i numerosi "piatti" realizzati con prodotti bio della zona, anche la torta di patate, per la quale è

prevista una vera e propria sfida e degustazioni che si svolgerà domenica 22 in Piazza Dolomiti ad Andalo, con la speciale giuria della Confraternita del Tortel. Altre ricette nel menù sono: lumache in umido al prezzemolo del Brenz, orzotto mantecato agli asparagi di Zembana marinati sott'olio di oliva, fagioli borlotti dell'Altopiano e uova di quaglia pochet, minestra 'Broa' con fagioli borlotti e patate nostrane, bocconcini di salmerino alpino in crosta di polenta trentina con verdure di stagione saltate del "Mas del Sisto", trippa alla montanara, tartare di carne salada e patata cotta al sale. Per dessert semifreddo alla grappa di 'zirmol' salsa al bourbon, fragoline di bosco di Sant'Orsola e nocciole selvatiche di Molveno sabbiolate, bevande alla mela spadellata al rosmarino, biscotto speziato e gelato alla grappa trentina.