

Paganella Cena al buio preparata da 4 chef al “Dosson”

PAGANELLA. “Spegni la luce, accendi il gusto” è l’ultima tappa della manifestazione “La Paganella del gusto” organizzata da 17 ristoranti dell’Altopiano col supporto di Apt Dolomiti Paganella, Comune di Andalo e Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. L’appuntamento è per domani, al rifugio Dosson, alla stazione intermedia della funivia Andalo-Doss Pelà. Un’esperienza culinaria sensoriale a quota 1.450 metri, servita da camerieri ciechi e ipovedenti, organizzata con l’associazione AbC Irifor - cooperativa sociale trentina che si occupa di disabilità visiva e uditiva a cui verrà devoluto parte del ricavato. L’evento vuole sensibilizzare sul tema della disabilità visiva e contemporaneamente far sperimentare le potenzialità derivanti dall’utilizzo a tavola degli altri sensi per un’esperienza rivelatrice che unisce la capacità di cogliere sfumature mai sentite in una dimensione mai vista. Un’occasione unica e inedita per scoprire la biodiversità e le piccole produzioni locali attraverso un menù creato “a 8 mani” dagli chef della Paga-

nella: Simone D'Angelo del Rifugio Dosson Paganella Andalo; Mirko Chiarani chef e patron de Le Chicche Bio Bistro di Andalo; Martino Iori de Il Piccolo Dolomiti Resort di Andalo; Mattia Dallavalle del Corona Dolomites Hotel di Andalo. I posti sono limitati, è richiesta la prenotazione al Rifugio Dosson, 0461 1636246, dosson@paganella-rifugi.it. **C.L.**