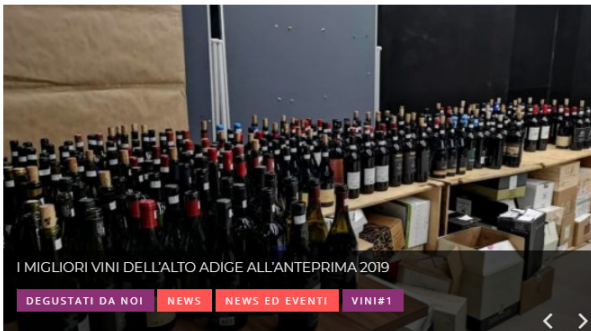


HOME PAGE



Torna "Dit'unto Festival del mangiar con le mani" a Villa a Sesta



Torna a Frascati la Fiera dei Sapori



"La Paganella del gusto": piatti tipici e fiumi di Teroldego in Trentino



GLI EDITORIALI



Terregiunte: se la "comunicazione è da dimenticare", le scuse servono anche in cinese



Terregiunte, "comunicazione illegittima". Lezione del Consorzio alla stampa prostrata



Allarme nella valle...



Dopo congelato...



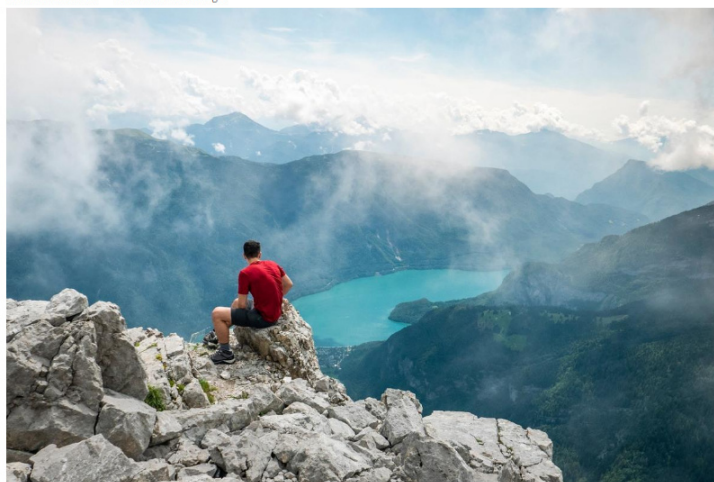
È morto Giacomo...

Home / Food & Lifestyle / food / "La Paganella del gusto": piatti tipici e fiumi di Teroldego in Trentino

"La Paganella del gusto": piatti tipici e fiumi di Teroldego in Trentino

L'EVENTO COINVOLGE QUEST'ANNO 17 RISTORATORI E 9 PRODUTTORI DI VINO

11 Settembre 2019 Redazione WineMag.it



Destinazione già amata per i meravigliosi paesaggi e per l'opportunità di praticare sport in tutte le stagioni, la Paganella si propone oggi come meta gourmet. Scalda i "motori" la terza edizione de "La Paganella del Gusto".

Ben 17 i ristoratori che parteciperanno quest'anno all'evento, tra Molveno, Andalo, Fai della Paganella, Cavedago e Spormaggiore da venerdì 13 a domenica 22 settembre. Tutti sotto il coordinamento dell'Apt Dolomiti Paganella, del Comune di Andalo e della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.



Cerca



CONSIGLI SUL VINO AL SUPERMERCATO?

#WINEMAG NETWORK
#VINIALSUPER
Il giornale del vino al supermercato

PER LA TUA PUBBLICITA' SCRIVI A

advertising@winemag.it



ULTIMI ARTICOLI



"La Paganella del gusto": piatti tipici e fiumi di Teroldego in Trentino

Destinazione già amata per i meravigliosi paesaggi e per l'opportunità di praticare sport in tutte le stagioni, la Paganella si propone oggi come meta

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 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”.

LE LOCATION DELL'EVENTO



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 Al 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.

gourmet. Scaldi i “motori” la terza edizione de “La Paganella del Gusto”. Ben 17 i ristoratori che parteciperanno quest'anno all'evento, tra Molveno, Andalo, Fai...

FOOD FOOD & LIFESTYLE



Allarme xylella alle porte della Liguria. Coldiretti invita alla calma
Per la prima volta due olivi positivi alla...

FOOD FOOD & LIFESTYLE



Sesto Campionato Mondiale dei Sommelier



della birra
Il Campionato Mondiale dei Sommelier della birra, giunto...

BIRRA



I migliori vini dell'Alto Adige all'Anteprima 2019
BOLZANO – Duecentocinque etichette tra spumanti, vini bianchi...

DEGUSTATI DA NOI NEWS

NEWS ED EVENTI VINI#1

I NOSTRI MIGLIORI 100 DEL 2018



LE RICETTE E IL TEROLDEGO



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 pochet.

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 (elenco completo a questo link).

Un'offerta ricchissima - Introdotta in ogni locale da un benvenuto della cucina a base della tipica torta di patate dal gruppo al gran completo del **TeRoldeGO Evolution** (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).



GLI EDITORIALI



Terregiunte: se la "comunicazione è da dimenticare", le scuse servono anche in cinese

EDITORIALE - "Terregiunte? Tecnicamente vino regalissimo. Ma la comunicazione è da dimenticare. Sbagliatissima. Errori che forse..."

GLI EDITORIALI NEWS NEWS ED EVENTI



Terregiunte. "comunicazione illegittima". Lezione del Consorzio alla stampa prostrata

EDITORIALE - Il Consorzio Tutela vini Valpolicella, con la decisa presa di posizione su Terregiunte -...

GLI EDITORIALI NEWS NEWS ED EVENTI



La nuova moda è declassare. Così muiono le Denominazioni del vino Italiano

EDITORIALE - Declassare uve e terreni è ormai diventata una "moda" in Italia, se non una...

GLI EDITORIALI NEWS NEWS ED EVENTI

TREND DEL GIORNO

Privacy & Cookies Policy

TREND DEL GIORNO

I migliori vini dell'Alto Adl...
Prosecco, Col Vektorz rinuncia al n...
Pinot grigio delle Venezie Doc: ...
Se il Sassicala non piace alla ciec...
Sette vini della Romagna da scoprir...
Alto Adige Wine Summit 2019, tutti...
Roma incontra il Primitivo di Mandu...
Vendemmia 2019, i dati regione per...
Allarme xylella alle porte della Li...
I 100 migliori vini italiani dal 20...

SOSTIENI WINEMAG.IT

Sostieni winemag, voce libera e indipendente della cronaca enogastronomica italiana



CATEGORIE

A TUTTO VOLUME

APPROFONDIMENTI

APPROFONDIMENTI#1

APPROFONDIMENTI#2

DIRRA

DEGUSTATI DA NOI

VINI#02

VINI#1

FOOD & LIFESTYLE

FOOD

LIFESTYLE

GLI EDITORIALI

NEWS ED EVENTI

EVENTI

NEWS

VISITE IN CANTINA

CANTINE#1

CANTINE#2

Privacy & Cookies Policy

Tra gli appuntamenti più attesi della dieci giorni de "La Paganella del gusto", 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 TeRoldeGO Evolution presentati da Antonio Garofolin, sommelier Aspi Trentino Alto Adige.

ARCHIVIO

Seleziona il mese ▼

TAG

2016 2019 birra cantina cantine
chardonnay coldiretti Consorzio
davide bortone degustazione doc docg