

Chi Siamo Pubblicità Contatti

egnews
giornale online di eno-gastronomia e turismo

EGN PUNTI DI VISTA NEWS INFO & VIAGGI 8° ED. PMP 2020 VINI E STILE SOCIETÀ AZIENDE AMICHE RUBRICHE VINI SICILIA

BREAKING NEWS Pamechã, il locale dedicato allo Champagne A Messina la grande festa del cibo di strada Il Re dei formaggi, il Parmigiano Reggiano, ruggisce sempre



La Paganella del gusto, al via la terza edizione

Posted by Giuseppe Casagrande | Date: Settembre 13, 2019 | In: Notizie Italiane

Home > News > Notizie Italiane

La Paganella è sempre più gourmet. La mitica montagna trentina, destinazione amata per i suoi meravigliosi paesaggi e per l'opportunità di praticare sport in tutte le stagioni.

Punti di Vista

L'Ombelico di Venere è in pericolo?

Oggi fortemente impegnata nel valorizzare le antiche tradizioni gastronomiche. 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 eno-gastronomica tra i ristoranti coinvolti, una giornata dedicata alla torta di patate tra sfide e degustazioni. 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. Impiegando anche la memoria, la tradizione e la saggezza del luogo.

*"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. Questa, un valore che noi ci impegniamo a proporre sulle nostre tavole e che eventi come La Paganella del Gusto contribuiscono a raccontare e valorizzare".*



Tranquilli, è in pericolo solo l'intelligenza

Ottobre 05, 2019 (0) Comments



info & Viaggi

MedinWine, ha vinto il territorio

Ottobre 01, 2019 (0) Comments

ilvino per tutti
2019
Assaggi del team di:
Piero Rotolo, Francesco Turri e Giampietro Comoli

Iscriviti gratis alla Newsletter

Email *



Tortelli di patate

E così, nei dieci giorni di *kermesse*, si potranno gustare le delizie proposte da **Ristorante Alt Spaur** di Spormaggiore, **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 Bistro**. 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**.

Tante le ricette a menù, dalle Lumache in umido al prezzemolo del Brenz in crosta integrale. Orzotto mantecato agli asparagi di Zambana marinati sott'olio di oliva. Fagioli borlotti dell'Altopiano e uova di quaglia pochet. Minestra "Broa" con fagioli borlotti e patate nostrane del "Perlot" di Fai della Paganella. Bocconcini di salmerino alpino in crosta di polenta trentina con verdure di stagione saltate del "Mas del Sisto". 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 zirmof. Salsa al bourbon, fragoline di bosco di Sant'Orsola e nocciole selvatiche di Molveno. Sabbiate o la Bavarese alla mela spadelata 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. – 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. Miele d'autore. Zafferano del Banale; e dal gruppo al gran completo dei TeRoldeGO Evolution con Azienda Agricola De Vescovi Ulzbach, [Azienda Agricola Donati Marco](#); Azienda Vinicola F.lli Dongati. Azienda Agricola Foradori; Azienda Vinicola Gaierhof. Azienda Agricola Zeni Roberto; Cantina Andrea Martinelli. [Cantina De Vigli](#); 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 Trifor. – 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.

Privacy *

Acconsento al trattamento dei dati secondo la normativa [privacy](#) ai sensi dell'art. 13 D.Lgs 196/2003 e dell'art. 13 Regolamento UE n. 2016/679 ("GDPR")

Invia

Advertising

Agenda



Il Re dei formaggi, il Parmigiano Reggiano, ruggisce sempre

📅 Ottobre 07, 2019 🗨️ (0) Comments

[Ensalitas e il hinmin Vino e](#)