

Lunedì, 16 Settembre 2019 07:48



PAGANELLA DEL GUSTO RASSEGNA ENOGASTRONOMICA TRA LE DOLOMITI



LA PAGANELLA DEL GUSTO, DAL 13 SETTEMBRE AL VIA LA TERZA EDIZIONE

Forchette e coltelli alla mano, è tempo di prepararsi a gustare i migliori piatti della tradizione gastronomica del territorio della Paganella (TN), grazie alla rassegna enogastronomica che coinvolge 17 strutture sui 5 Comuni dell'Altopiano.

Trento, 11 settembre 2019 - La Paganella è sempre più gourmet! Tra i meravigliosi paesaggi di Montagna dove è possibile praticare sport in tutte le stagioni, oggi è possibile anche riscoprire la tradizione enogastronomica. 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.

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.

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.

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 programma completo su [questo link](#)