STRADA VINO e SAPORI TRENTINO

Testata: Charmatmagazine.it
Data: 4 settembre 2020

HOME PAGE

APPROFONDIMENTO

Trentino: torna “La Paganella del Gusto”

SETTEMBRE 4, 2020

Ritorna la manifestazione nata per valorizzare i prodotti del territorio attraverso proposte gourmet che rivisitano in chiave moderna le migliori ricette e tradizioni locali grazie alla competenza e alla passione degli chef di alcuni dei locali più interessanti dell’Altopiano trentino. Novità 2020, un evento speciale in programma per la serata di **sabato 19 settembre**.

Idea vincente non si cambia. Dopo il successo degli scorsi anni, tutto è pronto per la quarta edizione de **La Paganella del Gusto** (link), kermesse organizzata dagli operatori locali, dal Comune di Andalo e da Andalo Vacanze con il supporto dell’Apt Dolomiti Paganella e della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino. Una manifestazione che, grazie anche al fondamentale lavoro svolto nel tempo da molti ristoratori appassionati, ha contribuito a consolidare l’immagine dell’Altopiano non solo come destinazione family e outdoor ma anche gourmet.

L’appuntamento è da lunedì 7 a domenica 20 settembre e il format prevede la possibilità di degustare speciali menù ispirati alle migliori tradizioni locali, ma opportunamente rivisitati in chiave moderna e abbinati a speciali vini del territorio per offrire all’ospite esperienze uniche e indimenticabili.

E sono ben **14 i ristoranti, rifugi e alberghi** – dislocati su cinque diversi comuni per un vero e proprio viaggio di gusto sul territorio – che anche quest’anno hanno risposto alla chiamata, con diverse “new entry”: un risultato un risultato inatteso in quest’anno particolare.
Ad Andalo i foodlovers potranno scegliere tra Ristorante Al Faggio, Corona Dolomiti Hotel, Il Piccolo Dolomiti Resort e Le Chicche Ecostube oppure recarsi al Ristorante “Al Picchio Rosso” di Cavedago; da Agostini a Fai della Paganella o al Ristorante Alt Spaur a Spormaggiore. Ampia la scelta anche a

Molveno, con il Ristorante "El Filò", il Fontanella Feeling Hotel, La Dispensa Ristorante e l'Hotel Londra. Per chi è in cerca di una vista dall'alto, infine, i menù potranno essere degustati anche al Dosson Family Chalet, al Rifugio La Roda e al Meriz Alpine Lounge.

Dagli "gnocchi di patate crude saporiti al burro di malga, pesto all'ortica e polvere di speck trentino" alla "rave patate luganeghe e brise", ravioli di pasta di patate con le rape lucanica nostrana, bollicine di formaggio di malga e caviale di porcini, dai "ravioli alla mosa profumata al pino mugo con battuta di coniglio del Bleggio" alla "crema di salmerino alpino con perle di torta di patate della Paganella e tartufo nero", fino al "risotto alle mele Golden con formaggio Casolet e speck croccante" o al "dolce tortello di patata con gelato al caprino e salsa al lampone". E ancora, "Tonco de pontesel e polenta di Storo", "tortelloni di pasta fresca al consumato di Teroldego Rotaliano con fonduta di formaggi nostrani e finferli su salsa di zafferano del Banale", "gelato all'ortica su crumble al cioccolato e spugna soffiata ai piccoli frutti", "Tortel di patate", "gnocchi di polenta", "orzotto trentino", "rolle di salmerino alpino ripieno di brunoise di verdure con patate al timo", sono solo alcune delle specialità proposte (qui la brochure completa).

Il tutto studiato 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, nel segno di quella genuinità di cui è in cerca chi sceglie l'Altopiano.

Purtroppo, per via dell'attuale situazione sanitaria, non sarà possibile organizzare la tradizionale sfida finale per la preparazione della miglior torta di patate, piatto simbolo del territorio, ma è stata introdotta una gustosa novità: una serata speciale, in programma per sabato 19 settembre, che vedrà protagonisti non solo i prodotti, rielaborati in gustose creazioni e abbinati a eccellenze enologiche locali, ma anche produttori, operatori locali e chef per uno speciale momento di confronto e degustazione, di cui presto verranno svelati i dettagli.

Per maggiori info: www.visitdolomitipaganella.it/it/la-paganella-del-gusto e www.tastetrentino.it/paganelladelgusto

Per info: APT Dolomiti Paganella, tel. 0461.585836/586924/583130, info@visitdolomitipaganella.it