

# HOME PAGE

**ITINERARINELGUSTO**  
IL SAPORE SI FA STRADA

## Enoturismo in Franciacorta: Agriturismo Corte Lantieri

Enoturismo

**Norcineria Umbra** e prodotti tipici selezionati.

**ENOTURISMO IN LOMBARDIA**  
Settembre e ottobre, 4 imperdibili eventi Provincia di Brescia

**IDEE PER IL WEEKEND**  
Provincia di Brescia, un Territorio di Vino

**IDEE TURISMO IN TRENTINO**  
Comano: una vacanza di emozioni nella natura

**IDEE PER IL WEEKEND**  
Into the wild. Il Monferrato che non ti aspetti

**LOMBARDIA**  
Armonie senza Tempo - degustazione di Lugana  
18/09/2020

**TOSCANA**  
Con-vivere Carrara Festival  
dal 10/09/2020 al 13/09/2020

**TRENTINO ALTO ADIGE**  
La Paganella del Gusto  
dal 07/09/2020 al 20/09/2020

**LOMBARDIA**  
Eroico Rosso Sforzato Wine Festival  
dal 11/09/2020 al 13/09/2020

## APPROFONDIMENTO

# La Paganella del Gusto



Quando: 07/09/2020 - 20/09/2020

Regione: Trentino Alto Adige • Provincia: Trento

"La Paganella del Gusto" ritorna nel comune di Andalo (TN), da lunedì 7 a domenica 20 settembre 2020, per valorizzare i prodotti del territorio attraverso **proposte gourmet** che rivisitano in chiave moderna le migliori ricette e tradizioni locali.

La manifestazione 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, 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.

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.

### I Ristoranti e i rifugi aderenti

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.

### Le specialità gastronomiche

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 mugò 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 info:** APT Dolomiti Paganella, tel. 0461.585836/586924/583130, [info@visitdolomitipaganella.it](mailto:info@visitdolomitipaganella.it)



**Titolo dell'evento:** La Paganella del Gusto

*"La Paganella del Gusto" ritorna nel comune di Andalo (TN), da lunedì 7 a domenica 20 settembre 2020, per valorizzare i prodotti del territorio attraverso proposte gourmet che rivisitano in chiave moderna le migliori ricette e tradizioni locali.*

**Luogo:** Andalo (TN)

**Indirizzo:** Andalo (TN)

**Organizzazione:** Comune di Andalo

**Sito web per approfondire:** <https://www.visitdolomitipaganella.it>