

MASTER.it

ANDALO, E' TORNATA LA NUOVA EDIZIONE DE "LA PAGANELLA DEL GUSTO".

Fino al 20 settembre sarà possibile degustare le 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.



La quarta edizione de **La Paganella del Gusto** è frutto della collaborazione degli operatori locali con il Comune di Andalo e Andalo Vacanze, con il supporto dell'Apt Dolomiti Paganella e della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino.

L'appuntamento si rinnova fino a domenica 20 settembre e il format prevede la possibilità di degustare speciali menù ispirati alle migliori tradizioni locali opportunamente rivisitati in chiave moderna e abbinati a speciali vini del territorio.

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".

Ad Andalo i foodlovers potranno scegliere tra Ristorante Al Faggio, Corona Dolomiti Hotel, Il Piccolo Dolomiti Resort e Le Chicche Ecotube 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.

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..