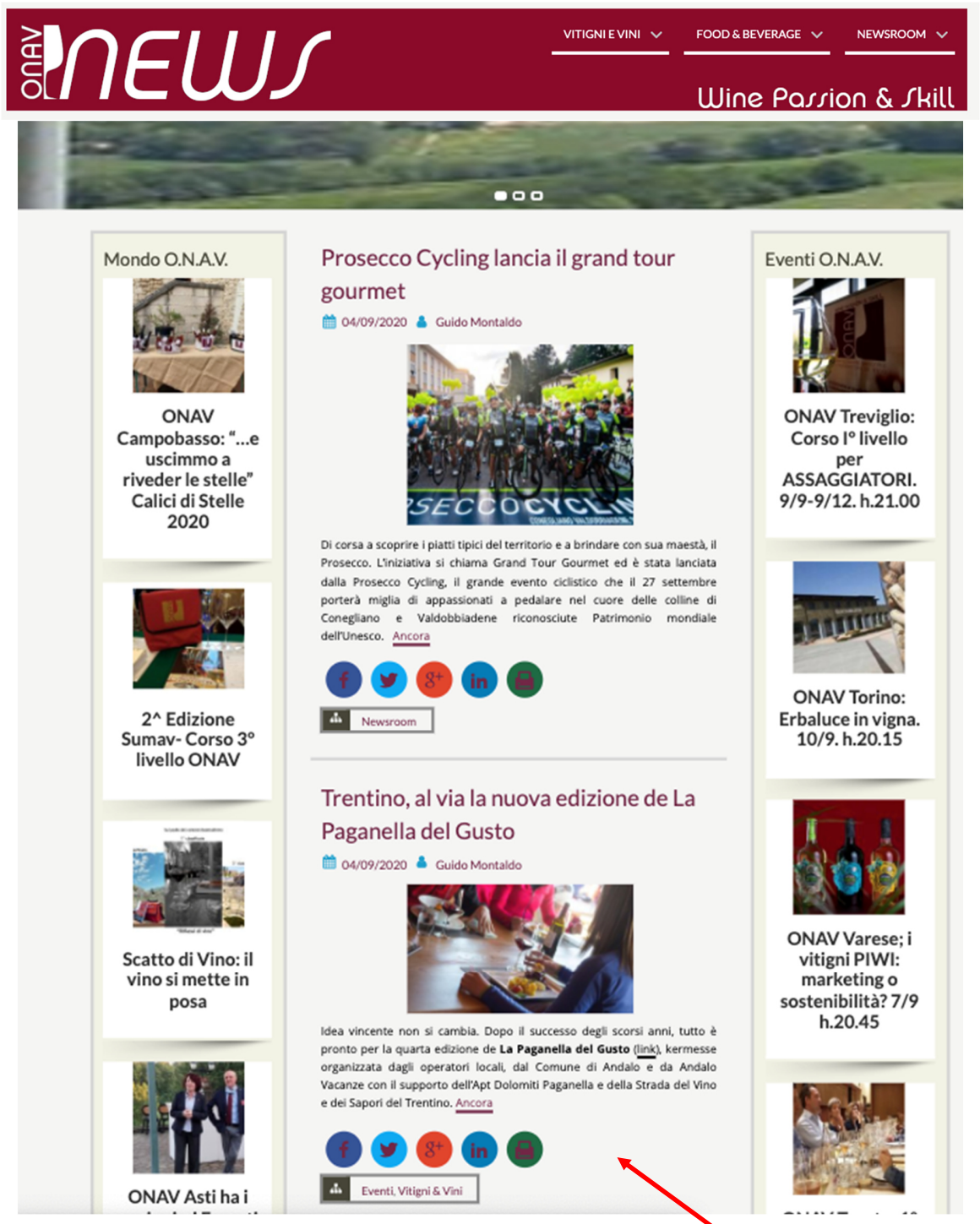
STRADA VINO e SAPORI TRENTINO

Testata:	**Onavnews.it**
Data:	**4 settembre 2020**

HOME PAGE



APPROFONDIMENTO

Trentino, al via la nuova edizione de La Paganella del Gusto

04/09/2020 Guido Montaldo

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**.

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.

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