



Al via in Trentino alla IV[^] edizione de " La Paganella del Gusto "

di *Il Vinotomane*
© Set. 3, 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. Novità 2020, un evento speciale in programma per la serata di sabato 19 settembre.



The event created to enhance local products is back through gourmet proposals that revisit the best local recipes and traditions in a modern key thanks to the expertise and passion of the chefs of some of the most interesting places in the plateau. News 2020, a special event scheduled for the evening of Saturday 19 September.

Idea vincente non si cambia. Dopo il successo degli scorsi anni, tutto è pronto per la quarta edizione de La Paganella del Gusto, kermesse organizzata dagli operatori locali, dal Comune di Andalo e da Andalo Vacanze con il supporto dell'Azienda di promozione turistica 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, ma anche come meta 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.



alPirio
da Giona



Quattordici sono i ristoranti, rifugi e alberghi – dislocati su cinque diversi comuni per un vero e proprio viaggio del gusto sul territorio - che anche quest'anno hanno risposto alla chiamata, con diverse "new entry": un risultato inatteso in quest'anno contrassegnato dall'emergenza Covid.

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 Filo", 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". Ed 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", "orzo trentino", "rolle di salmerino alpino ripieno di brunoise di verdure con patate al timo", sono solo alcune delle specialità proposte.



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.visitdolomitiipaganella.it/la-paganella-del-gusto e www.tastetrentino.it/paganelladelgusto



Salvan Vigne del Pigozzo



A winning idea cannot be changed. After the success of the past few years, everything is ready for the fourth edition of La Paganella del Gusto, an event organized by local operators, the Municipality of Andalo and Andalo Vacanze with the support of the Dolomiti Paganella tourism promotion company and the Strada del Vino and the flavors of Trentino. An event that, thanks also to the fundamental work carried out over time by many passionate restaurateurs, has helped to consolidate the image of the Plateau not only as a family destination, but also as a gourmet destination. The appointment is from Monday 7 to Sunday 20 September and the format provides the opportunity to taste special menus inspired by the best local traditions, but appropriately revisited in a modern key and paired with special local wines to offer guests unique and unforgettable experiences.



Fourteen are the restaurants, shelters and hotels - spread over five different municipalities for a real journey of taste in the territory - which again this year have answered the call, with several "new entries": an unexpected result in this year marked from the Covid emergency.

In Andalo, foodlovers can choose between Ristorante Al Faggio, Corona Dolomiti Hotel, Il Piccolo Dolomiti Resort and Le Chicche Ecostube or go to the restaurant "Al Picchio Rosso" in Cavedago; from Agostini in Fai della Paganella or at the Alt Spaur Restaurant in Spormaggiore. There is also a wide choice in Molveno, with the "El Filo" restaurant, the Fontanella Feeling Hotel, La Dispensa Ristorante and the Hotel Londra. Finally, for those looking for a view from above, the menus can also be tasted at the Dosson Family Chalet, the La Roda Refuge and the Meriz Alpine Lounge.



From "savory raw potato gnocchi with alpine butter, nettle pesto and Trentino speck powder" to "rave potatoes luganeghe and brise", potato ravioli with local Lucanica turnips, bubbles of mountain cheese and caviar porcini mushrooms, from "ravioli with mountain pine scented mosaics with Bleggio rabbit tartare" to "arctic char cream with Paganella potato pie pearls and black truffle", to "Golden apple risotto with Casolet cheese and crispy speck" or "sweet potato tortello with goat ice cream and raspberry sauce". And again: "Tonco de pontesel" and polenta from Storo; fresh pasta tortelloni consumed by Teroldego Rotalliano with local cheese fondue and chanterelles on Banale saffron sauce, nettle ice cream on chocolate crumble and puffed sponge with small fruits "Potato tortel", "polenta gnocchi", "barley trentino", "arctic char rolls stuffed with vegetable brunoise with thyme potatoes", are just some of the specialties on offer.



1542



All studied in the name of a philosophy of recovery of what has always been part of the soul of the territory, using products with a short and seasonal supply chain and enhancing not only the biodiversity heritage of small local productions but also memory, tradition and the wisdom of the place, in the sign of that authenticity that those who choose the Plateau are looking for. Unfortunately, due to the current health situation, it will not be possible to organize the traditional final challenge for the preparation of the best potato cake, a symbolic dish of the territory, but a tasty novelty has been introduced: a special evening, scheduled for Saturday 19 September, which will see protagonists not only the products, reworked into tasty creations and combined with local winemaking excellence, but also producers, local operators and chefs for a special moment of comparison and tasting, the details of which will soon be revealed.

For more info: www.visitdolomitiipaganella.it/it/la-paganella-del-gusto and www.tastetrentino.it/paganelladelgusto

