

zarabaza

TURISMO ENOGASTRONOMICO

## TASTE OF PAGANELLA

Redazione (<https://www.zarabaza.it/author/redazione-cl/>) · 18 Settembre, 2020



*Siete pronti a partecipare ad un evento che porta ad Andalo l'eccellenza del gusto attraverso un percorso di assaggi e degustazioni?*

Presso il **Palacongressi di Andalo**, dalle ore **18.00** alle **22.00**, sarà proposta una serata dedicata ai prodotti trentini, presentati dall'**Associazione Cuochi Trentini**, e ai vini dell'**Associazione Teroldego Evolution**, organizzata da **Andalo Vacanze** in collaborazione con **APT Dolomiti Paganella** e **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**.



Potrete degustare:

- *tartare di salmerino alpino marinato al pepe rosa, servita con patate viola del Lomaso condite con olio del Garda, chips di pane allo zafferano alpino del Banale*
- *trota salmonata al dolce fumo, con la sua bottarga e le sue uova, servita su crostino di pane di grano del Trentino con burro di malga aromatizzato al pino mugò*
- *milleveli di Carne Salada leggermente scottata, marinati con olio del Garda profumato alle erbe aromatiche spontanee dell'Altopiano della Paganella, accompagnati con lamponi disidratati, serviti con cappuccino condito con aceto di mele biologico, miele ai fiori di montagna*
- *tortel di patate rivisitato*
- *mocaccino di patate di Fai della Paganella profumato al fieno, servito con crema di latte trentino soffiata e polvere di Schüttelbrot*
- *orzotto risottato, sfumato al Teroldego Rotaliano, mantecato con Mortandela nonesa e Trentingrana Dop, con crumble di noci del Bleggio e rosmarino in fiore*
- *miele dell'Apicoltura Castel Belfort*
- *formaggi del Caseificio di Coredo*
- *salumi di Massimo il Goloso*



Il prezzo per la partecipazione alla serata è di euro 45,00 (prenotazioni presso Andalo Vacanze, tel. 0461.585370).

Le degustazioni si svolgeranno in piedi, in un clima di amicizia e convivialità.

Sempre al Palacongressi di Andalo, avrà luogo l'esclusiva Mostra "Pane delle Alpi, cammino di cultura".

**Walter Nicoletti**, giornalista e presentatore televisivo locale, sarà il moderatore e, per l'occasione, anche intervistatore, del "salotto" al quale prenderanno parte i protagonisti dell'evento. Una serata che darà modo agli ospiti di vivere un'esperienza di gusto, insieme ai professionisti dell'enogastronomia trentina.



Gli invitati alla serata saranno:

- Presidente APT Dolomiti Paganella: Michele Viola
- Direttore APT Dolomiti Paganella: Luca D'Angelo
- Presidente del comitato Paganella del Gusto: Dalfovo Orlando
- Presidente Associazione Cuochi Trentini: Stefano Goller
- I vignaioli dell'associazione Teroldego Evolution
- Presentazione Mostra del pane del dottor Angelo Giovannazzi, presidente Associazione Culturale Alpi Bio
- Presidente della Strada del Vino e dei Sapori: Francesco Antonioli
- Rappresentante dei cuochi della Paganella del Gusto: Mattia Dallavalle del Corona Dolomites Hotel
- Rappresentante dei ristoratori della Paganella del Gusto Erika Ruggiero delle Chicche Bio Bistrò
- Rappresentanti dei produttori del territorio: Paolo Perlot (Azienda Agricola Perlot Paolo) e Gualtiero Marcolla (Apicoltura Belfort)
- Gestore Malga di Fai: Ivan Brena
- Produttore Trota Oro: Daniele Leonardi

In Paganella settembre è il mese del gusto!