DOLOMITI PAGANELLA

TRENTINO

La Paganella del Gusto

Alla scoperta dei sapori antichi
nei ristoranti dell'Altopiano della Paganella

dal 14 al 23 settembre 2018

Attraverso i piaceri della tavola
i ristoratori e gli artigiani agroalimentari
del territorio diventano ambasciatori
di un tempo passato
per promuovere il patrimonio
della biodiversità
delle piccole produzioni locali,
valorizzando memoria, tradizione
e saggezza del luogo.

I menù saranno caratterizzati
dai prodotti di eccellenza dei produttori aderenti.
Costo: € 30,00 bevande incluse.

Iniziativa del gruppo ristoratori
dell'Altopiano della Paganella
con la preziosa partecipazione
dei produttori del territorio.

Andalo, 23 settembre

Turismo, Territorio, Tradizione

Festa di fine stagione

appuntamento
in piazza Dolomiti e piazza Paganella
per scoprire i prodotti del territorio
accompagnati dalla sapiente guida
di chi direttamente li produce.
Sfida tra i Masi di Andalo
per la miglior torta di patate
con la speciale giuria
della Confraternita del Tortel.
Musica, giochi, animazione...

Programma dettagliato su
www.andalovacanze.com

Produttori & Partner

- **Condotta Slow Food Valsugana Lagorai**
  www.slowfoodtrentinoaltoadige.com
  slowfood.valsuganalagorai@gmail.com

- **Agraria Frantoio Riva del Garda**
  Loc. S. Nazzaro, 4 – Riva del Garda (TN)
  tel. 0464 55 21 33
  www.agririva.it – info@agririva.it

- **Cantina sociale Mori Colli Zugna**
  S.P. 90 - Loc. Formigher, 2 – 38065 Mori (TN)
  tel. 0464 918154
  www.cantinamoricollizugna.it – info@cantinamoricollizugna.it

- **Azienda agricola Villa De Varda**
  Via Rotaliana 27/a – 38017 Mezzolombardo (TN)
  tel. 0461 601 486
  www.villadevarda.com – info@villadevarda.com

- **Cavit**
  Via del Ponte, 31 e 33 – 38123 Trento
  tel. 0461 381711 – numero verde: 800 491280
  www.cavit.it cavit@cavit.it

- **Macelleria Corrà dal Massimo il Goloso di Coredo**
  Piazza Cigni, 6 – 38010 Coredo (TN)
  tel. 0463/536129
  www.macelleriacorra.com – macelleriacorra@tin.it

- **Azienda Agricola Paolo Perlot**
  Via Garibaldi 13 – 38010 Fai della Paganella (TN)
  tel. 340 0765104 – paoloperlot@yahoo.it

- **Agree Natural Paganella**
  Via ai Dossi, 22 – 38010 Fai della Paganella (TN)
  tel. 0461 581039 – www.mielidautore.it – info@mielidautore.it

- **Azienda Agricola El Mas del Sisto**
  Via dei Molini, 8 – Fai della Paganella (TN)
  tel. 334 7479519
  www.elmasdelsisto.it – info@elmasdelsisto.it

- **Caseificio Sociale di Coredo**
  Via S. Romedio, 21 – 38010 Coredo (TN)
  tel. 0463 536231 – www.caseificiocoredo.it

- **Federazione provinciale allevatori Trento Soc. Coop. Agr.**
  Via delle Bettine, 40 – 38100 TRENTO
  tel. 0461 432111
  www.apatrento.com

- **Panificio Bellotti Comano Terme**
  Fraz. Santa Croce, 69 – Comano Terme (TN)
  tel. 392 0522050
  www.panificiobellotti.it – info@panificiobellotti.it

- **Deges gastronomica**
  Giudicarie Esteriori
  www.deges.it – info@deges.it

- **Azienda agricola biologica Osti Marco**
  Loc. Meano, 16 – Spormaggiore
  tel. 328 3626483 - 320 0974845
  sorgebio@hotmail.it – www.lasorgentebiologicaosti.it

- **Apicoltura Castel Belfort**
  Loc. Castel Belfort, 2 - 38010 Spormaggiore (TN)
  tel. e fax 0461 653168
  Punto vendita **"...Un dolce segreto"**
  Via Crosare, 3 – Andalo (TN)
  tel. 0461 585807 – mielebelfort@virgilio.it

- **Erbe Vive** coltivazione e trasformazione piante officinali
  Piazza delle scuole, 1 – Molveno
  Via Crosare 6a, Andalo
  tel. 328 2823855 – www.erbevive.com – erbevive@gmail.com

- **Trota Oro**
  Loc. Isolo, 1 – 38070 Preore (TN)
  tel. 0465 322773
  www.trotaoro.it – info@trotaoro.it

- **Zafferano del Banale**
  San Lorenzo Dorsino (TN)
  tel. 335 6867709
  zafferanodelbanale.simplesite.com – zafferanodelbanale@gmail.com

- **Birra del Bosco snc**
  via Postal, 45 – 38010 San Michele all'Adige
  tel. 393 9075131
  www.birradelbosco.it – info@birradelbosco.it

- **Azienda Agricola Il Ritorno di Ciccolini Anita**
  Via Val d'Ambiez - Fraz. Senaso 38078 – San Lorenzo Dorsino (TN)
  tel. 340 3175054
  www.aziendaagricolailritorno.it – info@aziendaagricolailritorno.it

- **Azienda Agricola Agrituristica Rampanelli Giuseppe**
  Via S. Vigilio, 22 – 38010 Spormaggiore (TN)
  tel. 0461 653630 – 339 1701803
  www.lemillemele.it – info@lemillemele.it

- **Teroldego Revolution** TEROLDEGOEVOLUTION

Menu
Bistrot Dolomieu

Piccolo saluto dell' antica cucina paesana a sorpresa

Insalata di cervo appena scottato marinato al timo
con renette al sambuco all'agro di lamponi

Mosa di mais spin con funghi di bosco spadellati

Schiaccia salmerino con farina di segale e grano germinato,
carpaccio di salmerino marinato ai profumi dell'orto
spuma allo yogurt e molche del Garda trentino

Torta Anderlese ai semi di papavero e noci della Paganella
con mele renette e composta di bacche di sambuco fatta in casa

Costo: € 30,00 bevande incluse

BISTROT
DOLOMIEU
a tavola!

via Ponte Lambin 4, **Andalo** • info@lacucinadifilippo.com • 0461 585952

Menu
Al Faggio

Piccolo saluto dell' antica cucina paesana a sorpresa

Capussi di Fai della Paganella
marinati all' aceto di mele Trentino e olio Evo del Garda
con filetto di maiale affumicato e formaggio Paganella

Gnocchi de pan e pojna (ricotta della Maines)
smalzadi alla ciuiga di San Lorenzo

Tonco del pontesel con patate dell'altopiano rostide

Pinza dolce con Chalavede (Mirtillo di bosco)
su salsa dolce allo zafferano del Banale

Costo: € 30,00 bevande incluse

AL FAGGIO
RISTORANTE

via Fovo 11, **Andalo** • alfaggio@libero.it • 0461 585308

Menu
La Lanterna

Piccolo saluto dell' antica cucina paesana a sorpresa

Carpaccio di carne salada di bue
con scaglie di Trentin grana e olio crudo del Garda

Raviolacci caserecci alle erbette di campo
con burro di malga chiarificato

Filetto di pesce persico di lago in crosta

Frittelle di mele golden in salsa al sambuco

Costo: € 30,00 bevande incluse

via Bortolon 9, **Andalo** · claudiodonini1@gmail.com · 0461 585761

Menu
Al Penny

Piccolo saluto dell'antica cucina paesana a sorpresa

Brò Brusà con tortino di verza alla Ciuiga del Banale

Gnocchi di polenta di mais spin
al ragout di coniglio al coltello

Filetto di maiale lardellato allo speck Trentino
con rosticciata di finferle e patate

Crostatina alle mele con noci di Spormaggiore
e salsa alla cannella

Costo: € 30,00 bevande incluse

al Penny

viale Trento 23, **Andalo** · info@alpenny.it · 0461 585251

Menu
Corona Dolomites

Piccolo saluto dell' antica cucina paesana a sorpresa

Crema di patate viola della Valsugana
con baccalà mantecato e centrifuga di sedano di montagna

Spaghetti al pan di segale al ragout 36ore
e ricotta casereccia affumicata

Guancetta di maiale in dolce cottura
con zucca, porcini e polenta croccante

Dolce di bosco: cremoso al pino mugo
con terra speziata e mousse ai piccoli frutti

Costo: € 30,00 bevande incluse

Corona
Dolomites Hotel
★★★★s

via Dossi 6, **Andalo** · info@coronadolomiteshotel.it · 0461 1860322

Menu
Agostini

Salmerino marinato con misticanza
all'olio crudo 46mo Bio dell'agraria di Riva del Garda

Canederli di pane della tradizione Trentina in tre versioni:
alla ricotta dell'altopiano e erbette,
ai formaggi d'alpeggio
ai funghi di stagione

Guanciale di manzetta in dolce cottura
con polenta di mais del Bleggio

Frittelle di mele di Spormaggiore
con confettura di ribes di Fai della Paganella

Costo: € 30,00 bevande incluse

AGOSTINI

piazza Italia Unita 16, **Fai della Paganella**
info@pizzeriaagostini.it • 0461 583301

Menu
Filo d'Erba

Piccolo saluto dell' antica cucina paesana a sorpresa

Carne salada della casa con fasoi en bronzon

Canederlotti di patate, cuor di fontal Paganella,
capussi e speck croccante

Filetto di carpione en saor
con polenta al profumo di limone

Strudel di pasta matta
e gelato alla salvia

Costo: € 30,00 bevande incluse

AGRITURISMO
IL
FILO D'ERBA

via alle Late 18, **Fai della Paganella**
info@agriturilfiloderba.it • 0461 1866800 / 335 7788048

Menu
Alt Spaur

Piccolo saluto dell'antica cucina paesana a sorpresa

Lumache in umido
al fresco di prezzemolo del Brenz

I mammoli di patata viola e mortandela nonesa
con olio crudo del frantoio di Riva del Garda
con formaggio di malga

Coniglio in casseruola
con polenta di Mais Spin

Torta di grano saraceno e ribes di Spormaggiore

Costo: € 30,00 bevande incluse

aperto fino al 16 settembre

Alt Spaur

via Trento 3, **Spormaggiore** · altspaur@libero.it · 0461 641008

Menu
Ai Castioni

Piccolo saluto dell'antica cucina paesana a sorpresa

Tartare di carne salada e mele golden caramellate
su insalatine dell'orto

Ravioloni di grano saraceno allo speck e noci
con burro versato ai semi di papavero

Quaglie nostrane lardellate in casseruola
con polenta morbida del Bleggio

Crostate di mele della val di Non
e noci dell' altopiano della Paganella

Costo: € 30,00 bevande incluse

Agriturismo
Ai Castioni

via Belvedere 50, **Molveno** · info@agriturismomolveno.it · 0461 586417

Menu Bucaneve

Piccolo saluto dell' antica cucina paesana a sorpresa

Capus de verza con speck croccante Trentino

Gnocchetti al "buon enrico"
con burro d' alpeggio aromatizzato

Salmerino alpino al fresco di erbe eromatiche

Flan di codogni e mele della val di Non
con miele ai fiori di montagna

Costo: € 30,00 bevande incluse

Osteria Tipica Trentina

Ristorante Bucaneve Molveno

via G. Garibaldi 50, **Molveno** · bucaneve.molveno@gmail.com · 0461 586464

Menu
Europa

Piccolo saluto dell' antica cucina paesana a sorpresa

Crema di rape bianche di San Lorenzo
con funghi pinaroli marinati allo zafferano alpino del Banale

Ravioloni di polenta caserecci allo Speck Trentino
burro di malga e noci dell'altopiano della Paganella

Trota di lago in dolce cottura al burro di malga
con capus concià

Strudel di pasta frolla
alle mele in crema alla vaniglia

Costo: € 30,00 bevande incluse

RISTORANTE PIZZERIA EUROPA
MOLVENO

via Nazionale 13, **Molveno** · hotel@europamolveno.it · 0461 586937

Menu Filò

Piccolo saluto dell' antica cucina paesana a sorpresa

Bocconcini di trota marinata su insalatine e crostini di segale

Sfere di pasta fatta in casa farcite con pesce persico,
gamberi di fiume e salmerino del lago di Molveno
alla cicerbita alpina (Radicchio dell'orso)

Filetto di lavarello
in crosta di noci e erbette spontanee dell'altopiano della Paganella
con timballo di mais e patate

Semifreddo all'asperula e malva
con miele ai fiori di montagna

Costo: € 30,00 bevande incluse

"EL FILÒ"
SPECKSTUBE - RISTORANTE
di Bianchi Angelo

piazza Scuole 3, **Molveno** · 0461 586151

eurochocolate christmas
International Chocolate Exhibition
TRENTINO
Dolomiti Paganella
13|16 Dicembre 2018
eurochocolate.com

INIZIATIVA DEL

Gruppo Ristoratori dell' Altopiano della Paganella

CON LA PREZIOSA PARTECIPAZIONE DEI

Produttori del territorio

DOLOMITI PAGANELLA

ANDALO PAGANELLA DOLOMITI

Comune di Andalo

CANTINA FRANTOIO DAL 1926 AGRARIA RIVA DEL GARDA

CANTINA MORI COLLI ZUGNA
Un sorso di Trentino

VILLA de VARDA LA GRAPPA

CAVIT TRENTO

Slow Food Valsugana Lagorai