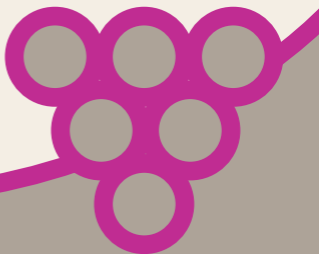




4 febbraio - 4 marzo 2010

esperienze di gusto

I SAPORI DELL'ALTOPIANO
DELLA PAGANELLA INCONTRANO
I VINI E I PRODOTTI DELLA
PIANA ROTALIANA



Gentili Ospiti,

la Strada del vino e dei sapori della Piana Rotaliana, in collaborazione con l'APT di Brenta Paganella, è lieta di invitarvi a partecipare ad un viaggio di gusto che vi condurrà dalla Piana Rotaliana all'Altopiano della Paganella alla scoperta di gustosi prodotti e deliziosi vini!

Esperienze di gusto è una rassegna enogastronomica che vi accompagnerà **ogni giovedì sera, dal 4 febbraio al 4 marzo**, negli alberghi quattro stelle che hanno aderito all'iniziativa e presso le Osterie Tipiche dell'Altopiano della Paganella.

Un'esperienza non solo del palato, ma anche la possibilità di ascoltare direttamente dalla voce dei produttori della "Strada del vino e dei sapori della Piana Rotaliana" i segreti della realizzazione dei loro prodotti. Si degusteranno vini eccellenti e ottime grappe in abbinamento ai deliziosi prodotti dell'Altopiano della Paganella.

Le cene presso i ristoranti, comprensive di menù degustazione e vini in abbinamento, saranno offerte al prezzo promozionale di € 30; le cene presso gli alberghi sono invece riservate agli ospiti della struttura.



per informazioni:

Strada del vino e dei sapori Piana Rotaliana

www.stradavinorotaliana.it

APT Dolomiti di Brenta Paganella

Tel. 0461. 585836

www.visitdolomitipaganella.it/gusto

Con la Strada del Vino...

La Strada del Vino e dei Sapori della Piana Rotaliana, è un percorso pensato per accompagnare, mano nella mano il turista alla scoperta della Piana Rotaliana, della sua gente e dei suoi prodotti.

Come la definì Cesare Battisti, la Piana Rotaliana è: *“il più bel giardino vitato d’Europa”*.

Il prodotto principale della Strada della Piana Rotaliana è il vino principe del Trentino: il Teroldego Rotaliano D.O.C., che si fregia dell’appellativo doc dal 1971

Gli altri prodotti che caratterizzano il nostro territorio sono: l’Asparago bianco di Zambana, la Trentino Grappa, il TRENTODOC, il Pinot Grigio e la Mela Red Delicious.

e l’APT Dolomiti di Brenta Paganella

Per entrare nella suggestione dell’Altopiano della Paganella, cui fanno da cornice il parco Naturale Adamello Brenta e il maestoso scenario delle Dolomiti di Brenta, bastano pochi minuti, appena una quindicina di chilometri dalla Piana Rotaliana (uscita San Michele all’Adige dell’autostrada del Brennero). La Skiarea Paganella offre numerose proposte vacanza per vivere una vera “esperienza Trentino”: dagli sport invernali alle tante attività per le famiglie, ... ma non solo, tante esperienze da vivere anche per chi non scia, dalle escursioni con le ciaspole, al wellness e al relax in natura, alle serate nei locali tipici all’insegna dei sapori trentini.



4 febbraio 2010

 appuntamento
presso:

Park Hotel Sport di Andalo



Hotel in centro ad Andalo circondato dal proprio parco alberato. Dista 200 m. dagli impianti di risalita e dalla pista per lo sci da fondo; 150 m. dal parco sportivo. Offre luminosa sala da pranzo, 2 sale baby club, stube tipica, sala animazione con maxi schermo, centro wellness Le Rindole (interno all'hotel e ad uso esclusivo e gratuito dei nostri ospiti) con piscina coperta di 80 mq.

Park Hotel Sport di Andalo****

Via Trento, 1 - 38010 Andalo (TN)

Tel. 0461. 585821 - Fax 0461. 585521

info@parkhotelsport.it - www.parkhotelsport.it



menù:

Antipasto:

L'insalatina in trasparenza di Red Delicious, sedano, noci e petali di trota marinata dell'Adige.

Primo:

L'orzotto sfumato al Teroldego Rotaliano con crema di cipolle, arrosto, tocchi di salsiccia e crumble di pinoli.

Secondo:

Il filettino di maialino di tenera età in crosta di panbrioche aromatizzata e salsa alla Grappa Trentina.

Dessert:

Bavarese alle pere con cuore di cioccolato e pere spadellate al miele dell'Altopiano.



in abbinamento al menù:

○ I vini della
Cantina Rotaliana di Mezzolombardo



ROTALIANA
Vino • Storia • Trentino

Situata nel cuore di una delle aree viticole più belle d'Europa, la cantina Rotaliana si è sempre impegnata nella tutela e valorizzazione di vitigni autoctoni. Da questa filosofia nasce una preziosa gamma di vini rossi, bianchi e grappe, tutti prodotti di grandissimo pregio ottenuti nel pieno rispetto dell'ambiente e della tradizione.

Cantina Rotaliana di Mezzolombardo

Via Trento, 65/b - 38017 Mezzolombardo (TN)

Tel. 0461. 601010 - Fax 0461. 604323

info@cantinarotaliana.it - www.cantinarotaliana.it

4 febbraio

○ Il miele dell'
Apicoltura Castel Belfort di Spormaggiore



Ai piedi delle suggestive rovine di Castel Belfort, ai confini del parco naturale Adamello Brenta, nel comune di Spormaggiore (Val di Non) Trentino, si trova l'apicoltura Castel Belfort, azienda agricola a conduzione familiare, che punta ad un prodotto di alta qualità con caratteristiche di integrità, salubrità e naturalezza.

Apicoltura Castel Belfort

Loc. Belfort, 2 - 38010 Spormaggiore (TN)
Negozio: Via Crosare, 3 - 38010 Andalo (TN)
Tel. 0461. 653168 - mielebelfort@virgilio.it
www.apiculturacastelbelfort.it

Il febbraio 2010

 appuntamento
presso:

Ambiez Suite Hotel di Andalo



All'Ambiez Suite Hotel, famiglia, benessere e natura sono tre ingredienti che si fondono in un ambiente caloroso e ospitale di una casa di montagna, incorniciato dal meraviglioso paesaggio che ci offrono le Dolomiti di Brenta e la Paganella. Suite, junior suite, family room, il nuovissimo Ambiez wellness con piscina, il baby-club e una raffinata fantasia di sapori per i bimbi di tutte le età vi attendono per momenti indimenticabili.

Ambiez Suite Hotel ****

Via Priori, 8 - 38010 Andalo (TN)

Tel. 0461. 585556 - Fax 0461. 585343

info@hotelambiez.com - www.hotelambiez.com



menù:

Antipasto:

Filetto di salmerino alpino evaporato alla grappa di Gewuerztraminer su letto di cicoriotta selvatica.

Primo:

Tagliolini caserecci saltati agli asparagi di Zambana e guanciale della Val di Non.

Secondi:

Baccalà dei frati con polentina di Storo.

Cofanetto di vitello ai porcini e culatello nostrano con patatine dell'Altopiano infornate al rosmarino.

Dessert:

Torta di castagne, cioccolato e melata di bosco.
Pere al Teroldego Rotaliano con mousse delicata alla cannella.



in abbinamento al menù:



I vini dell'

Azienda Agricola de Vescovi Ulzbach di Mezzocorona



L'Azienda agricola de Vescovi Ulzbach nasce nell'anno 2003 con l'idea di produrre Teroldego Rotaliano. Affiancando alla tradizione della famiglia lo spirito innovativo delle giovani idee, si propongono due tipologie di questo prodotto: il Teroldego Rotaliano Classico ed il Teroldego Rotaliano selezione "Vigilius".

Azienda Agricola de Vescovi Ulzbach

Piazza Garibaldi, 12 - 38016 Mezzocorona (TN)

Tel. 0461. 1740050 - Fax 0461. 606749

info@devescoviulzbach.it

www.devescoviulzbach.it

Il febbraio

○ Le grappe della **Distilleria G. Bertagnolli di Mezzocorona**



Una famiglia centenaria, un prodotto con secoli di storia alle spalle, un'impresa fortemente radicata nel territorio. Queste tre componenti inscindibili hanno permesso alla Distilleria G. Bertagnolli di emergere nel panorama dei superalcolici nazionali e di spingersi anche oltreoceano offrendo un prodotto di nicchia.

Premiata Distilleria discontinua a bagnomaria G. Bertagnolli

Via del Teroldego, 11/13 - 38016 Mezzocorona (TN)
Tel. 0461. 603800 - Fax 0461. 605580
info@bertagnolli.it - www.bertagnolli.it

Il febbraio

○ Gli Asparagi di Zambana
Asta - Associazione Asparagicoltori Associati



Asta, produce, lavora e commercializza l'asparago bianco di Zambana da inizio aprile a fine maggio. Gestisce due punti vendita: a Lavis e a Trento. Parte del prodotto fresco viene conservato in vasi di vetro : Asparago croccante in agrodolce - intero o a tozzetti, lavorato da una ditta specializzata.

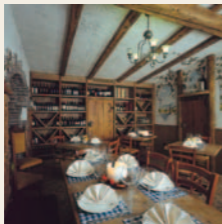
ASTA – Associazione Asparagicoltori Associati
sede legale: Via Maccani, 199 - 38100 Trento
Tel. 0461. 421230 - Fax 0461. 422259
sede operativa: Nave San Rocco
cell. 338 6995216 / cell. 339 7268022



18 febbraio 2010

 appuntamento
presso:

Ristorante Trattoria Al Faggio di Andalo



Tipica Trattoria Trentina ricavata nel vecchio Maso della famiglia Dalfovo nel centro storico di Andalo. Il locale dallo stile rustico é membro del club delle "Osterie Tipiche Trentine" Vi accoglie in una calda atmosfera dove si possono gustare piatti genuini della cucina tipica come gli gnocchi di patata cruda o il tortel di patate accompagnato da affettati e formaggi misti.

Ristorante Trattoria Al Faggio

Via Fovo - 38010 Andalo (TN)

Tel. 0461. 585308

cell. 339 4323187

alfaggio@libero.it



menù:

Antipasto:

Carpaccio di carne salada della Val Rendena con scaglie di Trentingrana e mele Red Delicious.

Primo:

Canederlotti alla verza con fonduta al formaggio Casolet.

Secondo:

Polenta biologica di Storo con filettini di coniglio ai funghi.

Dessert:

Frittelle di mele Red Delicious con gelato alla vaniglia e miele dell'Altopiano.




18 febbraio

in abbinamento al menù:

○ I vini dell'
**Azienda Agricola Zanini Luigi di
Mezzolombardo**



Dal 1968, a Mezzolombardo nel cuore della Piana Rotaliana, Luigi Zanini coltiva i suoi vigneti per ottenere i vini di punta della zona, ma soprattutto il vino autoctono per eccellenza: il Teroldego Rotaliano d.o.c. Insieme a quest'ultimo viene vinificato il Teroldego Rotaliano "Le Cervare", lo Chardonnay Trentino d.o.c., il Trentino Müller Thurgau d.o.c. e il Passito Gocce di Sole.



Azienda Agricola Zanini Luigi

Via De Gasperi, 42 - 38017 Mezzolombardo (TN)

Tel. 0461. 601496 - Fax 0461. 606549

cell. 349 7633471 - info@zaniniluigi.com

www.zaniniluigi.com

25 febbraio 2010

 appuntamento
presso:

Piccolo Hotel Suite Resort di Andalo



L'elegante bar, il luminoso ristorante, la palestra, la sala animazione, l'area per i più piccoli, la sala lettura con caminetto, sono alcune delle caratteristiche del Piccolo Hotel Suite Resort. Qui, in un ambiente intimo potrete gustare la raffinata cucina, mentre dalle accoglienti suite o camere aurora, tutte con balcone, potrete ammirare la vista sulle Dolomiti di Brenta o sulla Paganella.

Piccolo Hotel Suite Resort ****

Via Pegorar, 2 - 38010 Andalo (TN)

Tel. 0461. 585710 - Fax 0461. 585436

piccolo@piccolo.it - www.piccolo.it



menù:

Antipasto:

Fantasia di crostoni ai porcini e fegato con rosellina di carne salada al profumo d'ortica.

Primo:

Vellutata d'asparagi bianchi di Zambana con medaglione di pane alle noci.

Gnocchi di patate e rape rosse al burro di malga fuso.

Secondo:

Fagiano al Teroldego Rotaliano con nido di polenta.


Dessert:

Frittelle di Golden Red Delicious alla Grappa Trentina con timballino freddo al miele dell'Altopiano.



25 febbraio

in abbinamento al menù:

 I vini di
Elisabetta Foradori



Il Teroldego affonda le sue radici nei sassi calcarei e granitici del Campo Rotaliano ed è un'intensa espressione di un territorio, della sua gente, delle Dolomiti. Elisabetta Foradori da vent'anni "adotta" questa antica varietà, lavora sul recupero della sua biodiversità e la riporta ad esprimere il suo carattere originario.

Foradori

Via D. Chiesa, 1 - 38017 Mezzolombardo (TN)

Tel. 0461. 601046 - Fax 0461. 603447

info@elisabettaforadori.com

www.elisabettaforadori.com

25 febbraio

○ Le grappe della
Distilleria Villa de Varda di Mezzolombardo



Antica distilleria familiare. Azienda aperta al pubblico per far visitare il museo ricco di 1.600 pezzi storici inerenti all'agricoltura, alla cantina ed alla distilleria. Degustazione di Vini e Grappe.

Villa de Varda

Via Rotaliana, 27 - 38017 Mezzolombardo (TN)

Tel. 0461. 601486 - Fax 0461. 602009

info@villadevarda.com - www.villadevarda.com

4 marzo 2010

 appuntamento
presso:

Ristorante Bucaneve di Molveno



Nel nostro locale, gestito da 20 anni dalla stessa famiglia, troverete una calda accoglienza dove potrete degustare la cucina tradizionale trentina. Nella preparazione dei piatti vengono esclusivamente usati prodotti trentini come prevede il rigoroso disciplinare delle osterie tipiche trentine.

Ristorante Bucaneve

Via Garibaldi, 50 - 38018 Molveno (TN)

Tel. 0461. 586464

bucaneve.molveno@tin.it - g.donini@virgilio.it



menù:

Antipasto:

Carpaccio di Salmerino alpino trentino affumicato con crostini al burro aromatizzato e uova di trota del Trentino.

Primo:

Risotto alle mele Red Delicious e Speck Val Rendena.

Secondo:

Tortei di patate con affettati e formaggi del Trentino accompagnati da miele dell'Altopiano.

Dessert:

Strudel di mele trentine con pasta matta.



4 marzo

in abbinamento al menù:

○ I vini delle
Cantine Mezzacorona



Impresa cooperativa ormai divenuta uno dei leader nazionali del settore vitivinicolo, Mezzacorona può contare su 2600 ettari di vigneto in Trentino Alto Adige e su 1500 soci. Il suo cuore pulsante è la Piana Rotaliana, dove l'azienda ha realizzato la "Cittadella del vino". Mezzacorona è stata recentemente nominata "Cantina europea dell'anno 2009".

Cantine Mezzacorona

Via del Teroldego, 1 - Mezzacorona (TN)

Tel. 0461. 616300 - Fax 0461. 616304

info@mezzacorona.it - www.mezzacorona.it

come arrivare

Foto: Kiaulehn, Poli e Tonina. Stampa Grafiche Avisio



Trentino

www.stradavinorotaliana.it

www.visitdolomitipaganella.it/gusto