

# GUSTO TRENTINO

Vi aspettiamo ai ghiotti appuntamenti  
con il gusto per scoprire i profumi  
e i sapori delle valli trentine



## PASSO VALLES PREDAZZO 29 LUGLIO 2011

RIFUGIO CAPANNA PASSO VALLES  
LOCALITÀ PASSO VALLES

### ORE 10.30 MERENDA CON VISTA

Variazione di Puzzone di Moena del Caseificio Sociale di Predazzo e Moena e speck della Val di Fiemme del Maso dello Speck.  
In abbinamento a Birra di Fiemme

### ORE 15.30 A TUTTA PASTA

Tagliatelle di kamut Selezioni Felicetti al ragù di coniglio dell'Az. Agr. Agri2000.  
In abbinamento a Trentino D.O.C. Marzemino

RISTORANTE MIOLA  
PREDAZZO

### ORE 18 RETRÓGUSTO

Il Ristorante Miola propone Insalata di patate e mele e Cestino con Puzzone di Moena ed erbetto di montagna.  
In abbinamento a TRENTODOC

## CASTELLO DI FIEMME CAVALESE 9 AGOSTO 2011

AGRITUR MASO CORRADINI  
CASTELLO DI FIEMME

### ORE 14 VISITA

Visita guidata all'azienda agricola e alla fattoria didattica con le sue coltivazioni di piccoli frutti.

### ORE 15 LEZIONI DI SAPORE: LA GRIGIO ALPINA

La Macelleria Dagostin presenta prosciutto cotto "il Magnifico", battuta al coltello di grigio alpina con olio extravergine d'oliva del Garda Trentino D.O.P. e bocconcini di grigio alpina alle erbe aromatiche con polenta preparata dall'Agritur Maso Corradini.  
In abbinamento a Teroldego rotaliano D.O.C.

### ORE 16 UNA SANA MERENDA

Lo yogurt artigianale di Malga Cerin con i piccoli frutti appena raccolti dell'Agritur Maso Corradini ed il miele dell'Apicoltura Weber.  
In abbinamento con succhi dell'Agritur Maso Corradini

HOTEL BELLAVISTA  
CAVALESE

### ORE 18.30 MAGNIFICI FORMAGGI DI FIEMME

Il Formae Val di Fiemme e il Caprino di Cavalese prodotti dal Caseificio Sociale Val Fiemme accompagnati da uno sfizioso finger food proposto dall'Hotel Bellavista.  
In abbinamento a TRENTODOC

## CAVALESE IN OCCASIONE DELLA DESMONTEGADA DE LE CAORE 10 SETTEMBRE 2011

PALACONGRESSI  
CAVALESE

### ORE 15 INTRECCI DI SAPORI

Tomino di Capra, Capra dolce e Capra stagionato del Caseificio Sociale di Cavalese accompagnati da tre mieli dell'Associazione apicoltori della Val di Fiemme (March, Rizzoli, fior di bosco).  
In abbinamento a Trentino D.O.C. Nosiola

### ORE 16 CAPRINTAVOLA

Il Ristorante Costa Salici presenta uno sfizioso finger food, tra innovazione e tradizione, per esaltare il gusto della capra della Val di Fiemme con un intrigante abbinamento.

### ORE 17 UNA VALLE LATTE E MIELE

L'azienda agricola Valaverta e l'Apicoltura Dolci Saporì del Bosco presentano lo Yogurt di capra con miele e nocciole e il Tomino fresco di capra con miele in favo.  
In abbinamento a Trentino D.O.C. Vino Santo



Informazioni e prenotazioni

**Azienda per il Turismo Val di Fiemme**

Ufficio di Cavalese

Tel. 0462 241111 Fax 0462 241199

info@visitfiemme.it

Ufficio di Predazzo

Tel. 0462 501237 Fax 0462 502093

info.predazzo@visitfiemme.it

La partecipazione alle degustazioni è gratuita

**Trentino Marketing S.p.A.**

prodotti@visittrentino.it

[www.visittrentino.it/gustotrentino](http://www.visittrentino.it/gustotrentino)

