

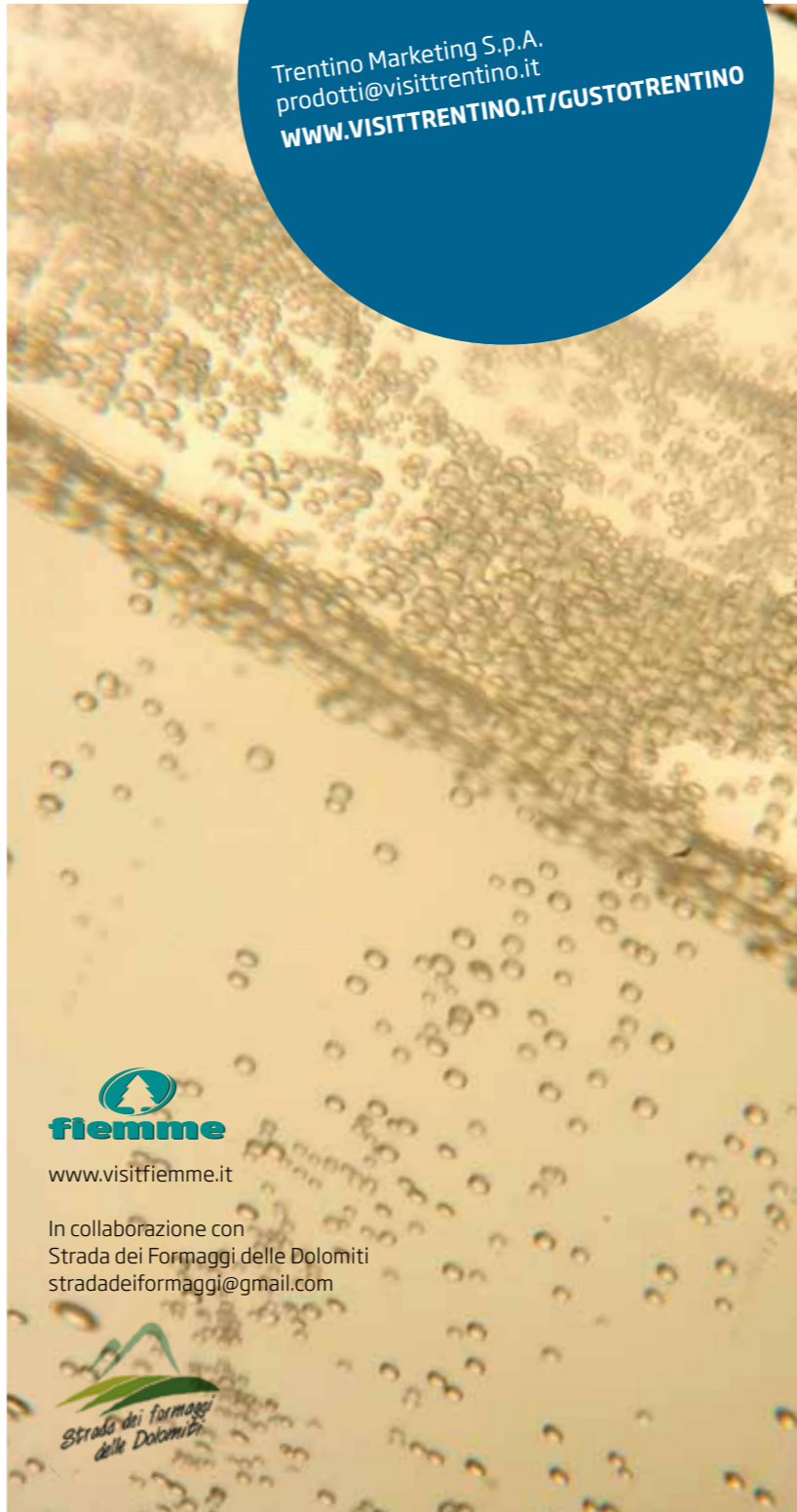


Trentino Marketing S.p.A.  
prodotti@visittrentino.it  
[WWW.VISITTRENTINO.IT/GUSTOTRENTINO](http://WWW.VISITTRENTINO.IT/GUSTOTRENTINO)



[www.visitfiemme.it](http://www.visitfiemme.it)

In collaborazione con  
Strada dei Formaggi delle Dolomiti  
[stradadeiformaggi@gmail.com](mailto:stradadeiformaggi@gmail.com)



**TRENTINO**  
esperienze vere



**GUSTO  
TRENTINO**

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

VENERDÌ 29 LUGLIO 2011

RIFUGIO CAPANNA PASSO  
VALLES - LOC. 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

## RETRÒGUSTO

Il Ristorante Miola propone  
Insalata di patate e mele e  
Cestino con Puzzone di Moena  
ed erbe di montagna

In abbinamento a TRENTODOC

Informazioni e prenotazioni  
**Azienda per il Turismo Val di  
Fiemme**

Ufficio di Predazzo  
Tel. 0462 501237 - Fax 0462 502093  
info.predazzo@visitfiemme.it

La partecipazione alle degustazioni  
è gratuita

MARTEDÌ 9 AGOSTO 2011

AGRITUR MASO CORRADINI -  
CASTELLO DI FIEMME  
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

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 Trentino  
D.O.C.

Informazioni e prenotazioni  
**Azienda per il Turismo Val di  
Fiemme**

Ufficio di Cavalese  
Tel. 0462 241111 - Fax 0462 241199  
info@visitfiemme.it

SABATO 10 SETTEMBRE 2011

PALACONGRESSI DI CVALESE  
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  
capra con miele e nocciole e  
il Tomino fresco di capra con  
miele in favo

In abbinamento a Trentino  
D.O.C. Vino Santo

La partecipazione alle degustazioni  
è gratuita. Per dare la possibilità a più  
persone di partecipare e consentita  
la prenotazione ad un solo incontro  
di degustazione, ferma restando la  
possibilità di partecipare anche agli  
altri due qualora vi siano al momento  
dell'incontro posti ancora disponibili  
Informazioni e prenotazioni

**Azienda per il Turismo Val di  
Fiemme**

Ufficio di Cavalese  
Tel. 0462 241111 - Fax 0462 241199  
info@visitfiemme.it

La partecipazione alle degustazioni  
è gratuita