**Tra una discesa e l'altra l’incontro con la buona cucina di montagna**

**UN INVERNO DI ESPERIENZE DELIZIOSE**

**Rifugi e ristoranti sulle piste diventano il luogo privilegiato dove scoprire la creatività degli chef. Una lezione di sci con soste gourmet, un aperitivo nel bosco o l’apericena con vista su un tramonto dolomitico, l’appuntamento di Eurochocolate: ecco alcune delle proposte per un inverno in Trentino tutto da gustare**

Un’esperienza che non deve mai mancare in una vacanza è l’incontro con la cucina locale, la scoperta di ricette tipiche preparate con prodotti unici e a chilometro zero. I luoghi deputati non sono solo i ristoranti delle maggiori località, ma anche i rifugi in quota lungo le piste. In Trentino sedersi a tavola in un rifugio è sempre un momento speciale: per una sosta tra una discesa e l’altra, oppure per cena, dopo una passeggiata con le ciaspole o un viaggio a bordo di una motoslitta.

**Soste gourmet lungo le piste**

Il rifugio Fuchiade, sopra **Passo San Pellegrino**, è il luogo giusto per scoprire l’autentica cucina ladina. Si raggiunge con una passeggiata sfilando tra gli antichi tabià e fienili della Valfredda oppure con la motoslitta per la cena. Nella zona di Passo Sella in **alta Val di Fassa**, ai piedi del Sassolungo, direttamente dalle piste del Sellaronda si raggiunge Fienile monte, accogliente baita-ristorante che la sera propone cene gourmet con trasporto in motoslitta dal passo. Sulla panoramica cima della **Paganella,** il rifugio La Roda, struttura eco-sostenibile interamente in legno, oltre alla cucina tipica trentina propone anche piatti di pesce e aperitivi con il TrentoDOC. Poco sopra **Madonna di Campiglio**, con una facile camminata o ciaspolata sulla neve si raggiunge il rifugio Lago Nambino, sulle sponde del piccolo laghetto alpino circondato dai boschi, ideale per degustare piatti tipici. A **San Martino di Castrozza**, invece, a pochi metri dalle piste la Malga Ces propone un'ottima cucina tipica, ma è anche il posto giusto per intraprendere escursioni con le ciaspole nella Val Bonetta e verso il Passo di Colbricon. Nella skiarea di **Pampeago** possiamo scoprire il nuovo look dello Chalet Baita Caserina che propone menù “italian Style” e local. Sull'Alpe Cimbra sopra **Passo Vezzena** e a pochi chilometri da Luserna c'è Baita Neff, una tipica costruzione in legno, che si affaccia su un panorama molto ampio di montagne, ideale per degustare i piatti della tradizione cimbra. Sul **Monte Bondone**, a pochi chilometri da Trento,lo Chalet Rocce Rosse Mountain Lounge, adiacente alla "Gran Pista", offre menu con piatti tipici del territorio, dolci fatti in casa e vini trentini. Si possono degustare sulla terrazza panoramica, con vista sulle Dolomiti di Brenta e i ghiacciai nel Gruppo dell’Adamello.

**Un mondo di cioccolata: Eurochocolate Christmas, Altopiano della Paganella, 13 - 16 dicembre**

Grande attesa in Paganella per la prima edizione di una golosa quattro giorni dedicata al “cibo degli dèi”: **Eurochocolate Christmas,** in programma **dal 13 al 16 dicembre**.

Tanto buon cioccolato si appresta a invadere il suggestivo Comprensorio della Paganella in Trentino. Eurochocolate Christmas è articolato in modo da coinvolgere l’intero Comprensorio, grazie a un ricco programma di iniziative diffuse che animeranno le principali piazze, strutture ricettive e di intrattenimento, fino alle location più caratteristiche come rifugi, ristoranti e librerie, ciascuna delle quali potrà ospitare appuntamenti a tema cioccolato. Tra le principali attrazioni, un sorprendente **Choco Circus** accoglierà ogni giorno grandi e piccini in compagnia di personaggi curiosi e divertenti, dalla Donna Cannolo ai Chocolieri, passando per la Domatrice di Pasticceri. Insieme al pubblico ripercorreranno la lunga e suggestiva storia del cioccolato, con un approccio tra il circense e il teatrale, coinvolgendo varie espressioni artistiche. All’insegna dell’attività fisica, inscindibile dalla passione per la montagna, il quotidiano appuntamento con la **Choco Scalata**: una parete da arrampicata alta 7 metri che riprodurrà una maxi tavoletta di cioccolato con la quale il pubblico, guidato da esperti, potrà cimentarsi, ricevendo un goloso omaggio. Da non perdere, Domenica 16 Dicembre, lo spettacolo della **Choco Scultura**: un’occasione unica per vedere un maxi blocco di cioccolato trasformarsi in una golosa creazione sotto i possenti colpi di un abile chocoscultore. L’opera, che raffigurerà uno dei simboli del Comprensorio della Paganella, resterà esposta per tutta la durata dell’evento e sarà donata al territorio. Pronti a conquistare tutti gli appassionati di cioccolato anche gli appuntamenti quotidiani con gli imperdibili **CiokoPass**, Cioccolato in Pista e **ChocoVIA**, appositamente pensati per abbinare al piacere dello sci tutta la dolcezza del miglior Cibo degli Dèi. Il pubblico potrà inoltre lasciarsi sorprendere da un’imponente **Choco Cornice**. Il maxi frame, realizzato con ben 400 kg di cioccolato, sarà anche un originale set fotografico per i golosi visitatori di Eurochocolate Christmas pronti a farsi immortalare in un simpatico scatto che potranno ritrovare sia sul sito internet che sui social dell’evento. L’evento, organizzato da Gioform, titolare del marchio e del format Eurochocolate, è promosso dall’Azienda per il Turismo Dolomiti Paganella, Trentino Marketing, Assessorato al Turismo della Provincia Autonoma di Trento e dai Consorzi Turistici dell'Altopiano della Paganella, che raggruppa i Comuni di Andalo, Fai della Paganella, Molveno, Cavedago e Spormaggiore.

Informazioni: [www.eurochocolate.com/christmas2018](http://www.eurochocolate.com/christmas2018)

**Appuntamenti sulla neve**

Sono numerose le eccellenze enogastronomiche di questa terra da scoprire d’inverno, altrettante le opportunità per dedicarsi ai piaceri della buona tavola, calandosi nell’atmosfera unica della montagna invernale, anche in modo insolito.

A **San Martino di Castrozza** il rito dell’aperitivo non si celebra solo nei locali in centro alla località, ma anche con una formula molto più esclusiva. Infatti si monta in sella ad **una motoslitta** e dopo una corsa tra i boschi sotto la neve si raggiunge uno scenografico bancone fatto di ghiaccio e illuminato dalle fiaccole, ai margini del bosco. Una volta spento il motore il silenzio ritorna sovrano per gustare l’aperitivo. Si può scegliere fra una selezione di grappe o le bollicine trentine, dal tè caldo al vin brulè aromatizzato con cannella e chiodi di garofano. Di fronte si stagliano le Pale di San Martino e l’enrosadira che colora le cime lascia spazio ad una infinità di stelle nel limpido cielo.

Il tramonto sulle Dolomiti è un’esperienza che non deve proprio mancare. E allora non perdetevi l’esclusivo e romantico **Sunset Ski** a **Madonna di Campiglio** in queste date: 17 e 31 gennaio, 14 e 25 febbraio, sempre di giovedì. Quando chiudono gli impianti si sale in telecabina e si raggiunge la terrazza dei rifugi più panoramici della skiarea per gustare l’apericena a base di sfiziosi fingerfood e bollicine di montagna mentre il sole tramonta sulle Dolomiti di Brenta. Al termine si impugnano le fiaccole e inforcati gli sci si pennellano curve in compagnia dei maestri di sci fino a valle. Prezzo 25 euro a persona.

C’è più “gusto” ad imparare a sciare sulle nevi della **val di Sole**. Ogni giovedì dal 13 al 20 dicembre e dal 10 gennaio all’11 aprile si può prendere parte a “**SkiEat”**, un originale “gourmet snowtour” in compagnia dei maestri della Scuola italiana di sci val di Sole. Sei ore di lezione e, una pista dopo l’altra, si raggiunge il prestigioso Chalet Fiat sullo Spinale, nella skiarea di Madonna di Campiglio, per il pranzo-degustazione. Poi di nuovo in pista e si ritorna sulle proprie scie fino al rifugio Solander nella skiarea di Folgarida-Marilleva per una merenda con dolci tipici e bevande calde. Prezzo 80 euro a persona. [www.scuolascivaldisole.com](http://www.scuolascivaldisole.com)

Dopo una giornata sulle piste presto o tardi una pausa è più che mai meritata! Magari in uno dei 15 locali della **Skiarea Alpe Cimbra Folgaria Lavarone** che aderiscono all’iniziativa **“Ski Stop**” e che propongono piatti “top”, diversi da rifugio a rifugio, ma tutti a base di prodotti del territorio, come il formaggio Vezzena e altri formaggi di malga, lo speck o i funghi, il miele, la tipica torta cimbra al profumo di ginepro.

Nelle **valli di Fiemme e Fassa e in Primiero**, tra fine gennaio e fine marzo ritornano nei rifugi lungo le piste e nei paesi gli appuntamenti golosi di **Happy Cheese**, per brindare con le birre artigianali locali ed i celebri formaggi delle Dolomiti abbinati allo spumeggiante TrentoDOC, tra i più spettacolari paesaggi dolomitici. Alcuni appuntamenti, come divertenti e golosi aperitivi di tendenza, si svolgono in quota al tramonto (**Taste the Sunset**) e non mancano gli aperitivi in caseificio, occasioni dedicate alla pizza ed altre pensate anche per i più piccoli.

**Un inverno di eventi sfiziosi**

La buona cucina e le occasioni per degustare buon cibo e ottimi vini non si trovano solo nelle skiarea. In inverno in Trentino, il cartellone degli appuntamenti enogastronomici è sempre molto ricco, sui laghi come nelle città.

**DI GUSTO IN GUSTO, 17 novembre - 5 gennaio 2019, Riva del Garda**

“Mangi qui o porti via?” A Riva del Garda un festival dei prodotti tipici dove si potranno scoprire, degustare ed acquistare le migliori eccellenze del territorio in un ambiente incantato, che farà sognare all’unisono grandi e piccini, perfetto per celebrare le festività in famiglia.   
  
**TRENTODOC: BOLLICINE SULLA CITTÀ, 22 novembre - 9 dicembre****, Trento**

"Trentodoc: bollicine sulla città" è la manifestazione che ogni anno Palazzo Roccabruna, l’Istituto Trento Doc e la Strada del Vino e dei Sapori del Trentino organizzano presso l'Enoteca provinciale del Trentino per rendere omaggio al mondo delle bollicine trentine metodo classico. La rassegna offre la possibilità di degustare i più significativi prodotti delle ormai 51 Aziende produttrici, nel corso dei fine-settimana a cavallo tra il mese di novembre e dicembre, dal giovedì alla domenica. Degustazioni, approfondimenti, abbinamenti con la cucina di montagna, visite, eventi, percorsi didattici in cantina, ma soprattutto tante bollicine trentine diverse per permanenza sui lieviti, per grado zuccherino (dosaggio), per composizione varietale e vigneti.

**LA NOTTE DEGLI ALAMBICCHI ACCESI, 7 - 9 dicembre 2018, Santa Massenza**

Le distillerie storiche dell’Istituto di Tutela Grappa del Trentino al centro di uno spettacolo itinerante lungo le vie del borgo di Santa Massenza: l’intimità dei mercatini e la tradizione degli alambicchi che si rinnova di anno in anno.

**SKI&TASTE**, **San Martino di Castrozza,** **21-26 dicembre, 28 gennaio-2 febbraio,11-16 marzo 2019**

In occasione delle Settimane “Ski&Taste”, si possono assaggiare gustose proposte direttamente sulle piste da sci, nei caratteristici rifugi, accanto a un falò o in suggestive baite di montagna. Assieme allo skipass settimanale valido nella skiarea San Martino di Castrozza - Passo Rolle, si riceve in regalo un carnet di 7 buoni-degustazione per assaporare gratuitamente ogni giorno una proposta diversa tra quelle messe a punto dagli chef dei rifugi e delle malghe aderenti lungo le piste del "Carosello delle malghe".

**NATALE DA GUSTARE, Terme di Comano 26, 30 dicembre 2018 e 1 gennaio 2019**

Tra i borghi contadini delle Terme di Comano, è ambientato un viaggio goloso, un piacere per i cinque sensi. Il 26, il 30 dicembre e il 1° gennaio a Vigo Lomaso e Dasindo si potranno degustare i prodotti locali e visitare i presepi artigianali negli angoli nascosti dei due paesi.   
Ulteriori informazioni a questo [**link**](https://www.visittrentino.info/it/trentinolife/shopping-divertimento)

(m.b.)

Trento, settembre 2018