**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: ecco alcune suggestioni 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, dove sedersi a tavola 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.

**Itinerari gourmet lungo le piste**

La cena in rifugio è un’esperienza da concedersi almeno una volta durante le vacanze in montagna in Trentino. Un caminetto acceso, ambienti semplici e sempre curati, questo è lo spazio dove poter godere dei sapori della cucina trentina. E se c'è la luna piena e le stelle brillano sul bianco della neve, la magia è assoluta.

Poco sopra **Madonna di Campiglio**, con una facile camminata o ciaspolata si raggiunge il **Rifugio Lago Nambino**, sulle sponde del piccolo laghetto alpino circondato dai boschi. 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,** lo **Chalet Rocce Rosse Mountain Lounge**, adiacente alla "Gran Pista", regala pranzi e cene con vista sulle Dolomiti di Brenta e i ghiacciai nel Gruppo dell’Adamello. Per cenare al tepore di una stufa si può scegliere il **Rifugio La Montanara** a **Molveno**, immerso nelle abetaie del Parco Naturale Adamello Brenta e raggiungibile a piedi con le ciaspole o gli sci da alpinismo, oppure ancora con il gatto delle nevi, nella luce incerta della luna che illumina le vette innevate delle Dolomiti di Brenta. Dopo una passeggiata di 40 minuti con le ciaspole ai piedi è, invece, possibile raggiungere il **Rifugio Fuciade**, partendo da **Passo S. Pellegrino**, e una volta arrivati alla meta, la cucina ladina dello chef Sergio Rossi e di suo figlio Martino saranno il migliore e il più gratificante dei benvenuti. A **Malga Fratazza**, tra i boschi dell’**Alpe Tognola**, nell’incantevole scenario delle Pale di San Martino si arriva a bordo di una motoslitta ma poi, dopo cena, la vera gioia è riscendere a valle in slittino! Arte e cucina gourmet, ma anche una magnifica vista sulle Dolomiti sono gli ingredienti di una cena allo **Chalet Caserina**, a **Pampeago**, lungo la pista “artistica” Agnello. Ci si arriva in motoslitta o con il gatto delle nevi che mette a disposizione lo chalet, e d’improvviso ci si trova immersi nel famoso parco d’arte **RespirArt**, uno dei più alti al mondo, con tante opere di artisti di fama internazionale che fanno capolino emergendo dalla coltre bianca. All’interno dello chalet arredi in stile rustico e gesti di charme contemporaneo invitano ad assaporare una cena sotto le stelle, con un ampio menù con proposte di cucina italian style. Per finire questa carrellata, lo **Chalet 44 Dolomites Lounge**, nel comprensorio dell’Alpelusia, seduce gli sciatori con la sua terrazza affacciata sulle Pale di San Martino. L’offerta gastronomica spazia dai genuini piatti tradizionali a proposte raffinate ottenute dalla sapiente combinazione dei migliori prodotti locali.

**Appuntamenti sulla neve, ma non solo**

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.

Si svolge il 1 febbraio 2020sull’Altopiano di **Brentonico** un evento imperdibile per chi vuole conoscere da vicino i sapori più antichi della tradizione trentina, e per chi nel cuore dell’inverno, non vuole rinunciare alla gioia della neve. **Golosaneve** è un percorso enogastronomico tra le malghe lungo un itinerario inedito di 8 km da percorrere con le ciaspole o gli sci ai piedi, oppure in sella ad una e-fat bike a noleggio, con 4 soste golose nelle malghe più panoramiche dell’altopiano.

Ma le occasioni per degustare buon cibo e ottimi vini non si trovano solo nelle skiarea. A **Riva del Garda**, dal 16 novembre al 5 gennaio 2020, **Di Gusto in Gusto** è 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.

C’è più “gusto” ad imparare a sciare sulle nevi della **Val di Sole**. Il 12 al 19 dicembre e poi ogni giovedì dal 9 gennaio al 9 di aprile si può prendere parte a “**SkiEat”**, un originale “gourmet snowtour” in compagnia dei maestri della Scuola italiana di sci Val di Sole. Con partenza alle ore 10 dalla stazione di monte della Telecabina Daolasa, il programma prevede sei ore di lezioni intensive e, una pista dopo l’altra, si raggiunge il Rifugio Patascoss 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 chiudere in bellezza la giornata con una merenda con dolci tipici e bevande calde. Il prezzo è di 80 euro a persona, con prenotazioni presso al sito [www.scuolascivaldisole.com](http://www.scuolascivaldisole.com)

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.

**Trentino Food Tales - la nuova era della cucina trentina**

Trentino Food Tales (TFT) è il progetto novità 2020 promosso da Trentino Marketing per promuovere la qualità della cucina e dell’enogastronomia trentina. **Trentino Food Tales** nasce specialmente per **dar voce ai tanti giovani chef trentini di talento** che già operano sul territorio, e tra i tanti saranno più di 30 quelli direttamente coinvolti nel progetto. Per la scelta dei nomi, che verranno poi successivamente inclusi nelle varie iniziative promozionali attualmente al vaglio dei capi progetto, è stato scelto di nominare questi ultimi chiamando a raccolta le stelle Michelin del Trentino, di modo che i **7 chef stellati 2018** possano essere i veri e propri Coach della squadra formata. Per il primo anno del progetto i Coach Chef stellati trentini saranno **Alfio Ghezzi** (ex Locanda Margon) \*\* [Ravina], **Alessandro Gilmozzi** (El Molin) \* [Val di Fiemme], **Stefano Ghetta** (L’Chimpl) \* [Val di Fassa], **Paolo Donei** (Malga Panna) \* [Val di Fassa], **Davide Rangoni** (Dolomieu) \* [M. di Campiglio] , **Sabino Fortunato** (Il Gallo Cedrone) \* [M. di Campiglio], **Giovanni D’Alitta** (La Stube Hermitage) \*[M. di Campiglio]; a loro è stato chiesto di partecipare alla formulazione di una “Carta dei Valori” , contenente le caratteristiche che i giovani talenti debbono possedere, come prerequisiti di partecipazione. La lista di queste “regole del gioco” è stata stilata, altresì, per mettere in evidenza i valori specifici di ciascuno di loro, ma tenendo anche in conto delle relazioni che hanno con il territorio, per esempio attraverso la rete dei produttori locali nell’ambito in cui operano.

Trento, agosto 2019