**SMAKELIJKE WINTER IN TRENTINO**

**Waar gaat de fijnproevende wintersporter komend skiseizoen naartoe? Wie tussen de afdalingen door geniet van het goede leven in een berghut of restaurant op de piste, met de heerlijkste traditionele streekgerechten en een goed glas wijn? Italiaans Trentino heeft een uitmuntend culinair winter karakter. Van een skiles met gastronomische stops tot diners bij zonsondergang met uitzicht op de Dolomieten: ontdek onze tips voor een bijzonder smakelijke winter in Trentino.**

Iets dat niet mag ontbreken tijdens een [winters verblijf in Trentino](https://www.visittrentino.info/nl/vakantie-ideeen/sneeuw-italiaanse-stijl) is een kennismaking met de lokale keuken, waarin men traditionele recepten en de unieke ‘*zero kilometre’* producten ontdekt. Foodies kunnen hiervoor niet alleen terecht in restaurants in de grote stadscentra, maar ook in bergdorpjes hoog aan de pistes waar tafelen een moment is van culinair genieten tussen de afdalingen.

**Smullen langs de piste: culinaire routes**

Veel etablissementen zijn ideaal gelegen, vlak naast de piste of op een kleine sneeuwschoenwandeling afstand. Een pareltje vlakbij Madonna di Campiglio is bijvoorbeeld berghut Lago Nambino, schilderachtig gelegen aan de rand van een klein Alpine meer bij de bossen. Direct aan de ‘Grande Pista’ op Monte Bondone gaan de smaken in Chalet Rocce Rosse Mountain Lodge gepaard met magnifiek uitzicht op de Dolomieten en de gletsjers van het Adamello gebergte. Voor een unieke maaltijd in een boerderij bezoek je Malga Fratazza, gelegen in de bossen van het Alpe Tognola gebergte. Je arriveert per sneeuwscooter en vertrekt per rodelbaan! Bekijk hier meer tips voor [bijzondere maaltijden tussen de bergtoppen.](https://www.visittrentino.info/nl/articles/sneeuw-italiaanse-stijl/dineren-in-een-berghut)

**Trentino Food Tales: nieuw tijdperk voor de keuken van Trentino**

Om de keuken van Trentino verder op de kaart te zetten wordt in 2020 Trentino Food Tales gelanceerd: een initiatief dat jonge, getalenteerde koks werkend in de regio in staat stelt hun culinaire expertise te uitten. Om te bepalen wie deel mag nemen aan het concept en haar promotionele activiteiten, en om te helpen verdere invulling te geven aan de ‘rules of play’ binnen het project, zijn de 7 Michelin chefs in Trentino betrokken als sterren coaches voor de team samenstelling. Zij zullen onder andere meewerken aan het opstellen van een handvest dat vastlegt welke eigenschappen de koks moeten etaleren als voorwaarde voor deelname aan de Trentino Food Tales.

Voor meer informatie: [visittrentino.info/nl](http://www.visittrentino.info/nl)

Trento, oktober 2019