

Informazioni:

Trentino Spa - Società di marketing territoriale
Via Romagnosi, 11
38100 Trento

Tel. 0461 839000

Prenotazioni:

direttamente alle singole osterie



Osteria... che frutta!

26 ristoranti interpretano la frutta trentina

Giovedì, 26 agosto 2004

Cena evento ore 20.00



Le 26 osterie protagoniste



ROVERETO E VALLAGARINA

- 11 Ristorante San Colombano
- 12 Locanda delle Tre Chiavi
- 13 Locanda D & D
- 14 Ristorante Martinelli

GARDA TRENTINO, VALLE DEI LAGHI E FIAVÈ

- 15 Ristorante Al Forte Alto
- 16 Ristorante da Carlotta
- 17 Ristorante al Vecchio Mulino

TRENTO E DINTORNI

- 1 Ristorante Al Vo'
- 2 Antica Trattoria Due Mori
- 3 Ristorante Green Tower

ALTOPIANO DI PINÈ E VALLE DI CEMBRA

- 4 Ristorante Ca' dei Boci

VAL RENDENA

- 18 Hotel Centro Pineta
- 19 Ristorante Al Sarca

VAL DI FIEMME, VAL DI FASSA E PRIMIERO

- 5 Ristorante Costa Salici
- 6 Ristorante Hotel Foresta
- 7 Ristorante El Paèl
- 8 Ristorante Cant del Gal

VAL DI SOLE

- 20 Ristorante La Mirandola
- 21 Hotel Cevedale
- 22 Ristorante Maso Burba
- 23 Osteria del Bosco

VALSUGANA E ALTOPIANO DI FOLGARIA E LAVARONE

- 9 Ristorante Capriolo
- 10 La Stube del Cervo

VAL DI NON E PIANA ROTALIANA

- 24 Ristorante Hotel Pineta
- 25 Ostaria del Filò
- 26 Ristorante Da Pino



Osteria... che frutta! Giovedì, 26 agosto 2004 ore 20.00

Divertirsi fra i colori della frutta, sperimentare nuovi gusti ed abbinamenti gastronomici, conoscere l'universo dei prodotti tipici trentini. E' la sorpresa dell'estate, è "Osteria... che frutta", la cena evento che vede le migliori Osterie Tipiche Trentine gareggiare con simpatia fra di loro per offrire la serata più gustosa ai propri ospiti.

26 Osterie metteranno alla prova la creatività dei propri chef, che si impegneranno a realizzare un menù tutto a base di frutta trentina: dalle mele alle susine, confetture, frutta secca, mostarde, ... ogni prodotto è lecito e la scelta è ampia e variegata, non rimane che far lavorare la fantasia!

D'altronde, l'idea di interpretare un'intera cena - dall'antipasto al dessert - ispirata alle fresche polposità dei prodotti di stagione non può che essere stuzzicante. Ma non è tutto. Compito dei grandi cuochi e ulteriore felicità per i vostri palati sarà anche abbinare ad ogni piatto, il giusto vino trentino. E qui non c'è che l'imbarazzo della scelta, vista la grande proposta enologica di questa terra.

La serata di "Osteria... che frutta!" si presenta dunque come un momento di convivialità e di cultura gastronomica. Per coinvolgere maggiormente voi commensali e per rendere tutto ancora più intrigante, non potevano mancare giochi del gusto e tanto divertimento.

Verrà inoltre realizzata una simpatica diretta radiofonica grazie alla collaborazione di Radio Dolomiti.

Gioco, amicizia e sapori s'intrecceranno per solleticarvi, rallegrarvi, corteggiarvi, fino a farvi esclamare:

"Osteria... che frutta!"

L'ospitalità trentina



Uscire a pranzo o a cena è un bel modo per stare assieme e per rilassarsi, un rito davvero piacevole. Ma è anche l'occasione per conoscere da vicino le località, le usanze della gente, la sua cultura.

In Trentino andare a mangiare nei locali tipici diventa inevitabilmente un'esperienza completa, fatta di buone pietanze e di buoni vini, certo, ma anche di atmosfere accoglienti e sincere, con un servizio adeguato e puntuale e con prodotti dalla genuinità certificata. Per questo, da circa un anno, è nato il Club di prodotto «Osteria Tipica Trentina».

Questo progetto è frutto dell'impegno dei ristoratori e degli albergatori trentini, dei produttori, della Provincia Autonoma di Trento ed è simboleggiato da un marchio che viene concesso con molto rigore, quando cioè un locale risponde al rigido disciplinare di "Osteria Tipica Trentina". Ambiente ed offerta enogastronomica di qualità, prodotti di origine rigorosamente trentina e i migliori vini locali si uniscono per valorizzare le risorse del territorio e insieme rispettare al meglio le esigenze dei propri ospiti.

Un piatto fumante, un bicchiere di vino, la dicitura "Osteria Tipica Trentina": un disegno che sta diventando un simbolo.



Ristorante Al Vo'

Vicolo del Vo', 11
38100 Trento
Tel. 0461/985374

Chef:
Sergio Eccheli

Entrée

Trento D.O.C. - Maso Martis Az. Agr.

Antipasto

Insalata di trota affumicata con mele trentine e olio alla zucca

Trentino D.O.C. Chardonnay - Maso Martis Az. Agr.

Primo Piatto

Orzotto delicato con pere trentine e Casolèt

Trentino D.O.C. Chardonnay - Maso Martis Az. Agr.

Secondo Piatto

Filetini di maiale al forno con patate sabbiate e piccoli frutti di Sant'Orsola senapati

Trentino D.O.C. Pinot nero - Maso Martis Az. Agr.

Dolce

Sformato di ricotta fresca con fragoline di bosco

*Vigneti delle Dolomiti I.G.T. Moscato rosa -
Maso Martis Az. Agr.*

Euro 33,00

Antica Trattoria Due Mori

Via S. Croce, 16
38100 Trento
0461/984251

Chef:
Giacomo Franini

Antipasto

Insalatina di porcini con rucola, Trentingrana e melograno

Trentino D.O.C. Traminer aromatico - Casata Monfort

Primo Piatto

Tortelloni al burro sciolto di malga e mela renetta della Val di Non

*Trentino D.O.C. Müller Thurgau - Cantina Lavis - Valle di
Cembra*

Secondo Piatto

Costolette di cervo con le "Granette" del Lagorai

Trentino D.O.C. Merlot "Tovi" - Longariva Az. Agr.

Dolce

Strudel di pasta matta farcito con confettura di ciliegie e lampone selvatico

Trentino D.O.C. Moscato giallo - Gaierhof Az. Agr.

Euro 38,00

Ristorante Green Tower

Piazza Silvio Pellico, 12
38100 Trento
0461/231545

Chef:
Scarafile Cedric

Antipasto

Carpaccio di manzo marinato con mele al dragoncello e dressing al ribes rosso

Trentino D.O.C. Chardonnay - Pojer & Sandri Az. Agr.

Primo Piatto

Orzotto mantecato con piccoli frutti di Sant'Orsola

Trentino D.O.C. Lagrein Kretzer - Dorigati Az. Vin.

Secondo Piatto

Lombo di capriolo al mirtillo rosso

Trentino D.O.C. Marzemino - Campo Maseri

Dolce

Parfait al miele trentino con noci del Bleggio e salsa tutto bosco

*Vigneti delle Dolomiti I.G.T. Vendemmia tardiva
"Mandolaia" - Cantina Lavis - Valle di Cembra*

Euro 40,00

Altopiano di Pinè e Valle di Cembra

Ristorante Ca' dei Boci

Via Targa, 1
38042 Loc. Montagnaga
di Pinè
Tel. 0461/558322

Chef:
Achille Leonardelli

Antipasto

Mousse alle pere e Vezzena
Speck cotto di Pinè con mela renetta e salmerino affumicato

Trento D.O.C. Brut - Maso Martis Az. Agr.

Primo Piatto

Ravioli croccanti di farina di castagne ripieni alla ricotta e susina di Dro con burro fuso e nocciole tostate

*Trentino D.O.C. Chardonnay "L'Incanto" -
Maso Martis Az. Agr.*

Secondo Piatto

Filetto di maiale lardellato al "Candido dell'Adamello" in salsa all'uva spina con flan di broccoli di Santa Massenza e tortel de patate della Val di Gresta

Trentino D.O.C. Pinot nero - Maso Martis Az. Agr.

Dolce

Canederlo alle fragole con yogurt al miele trentino e calda con gelato ai piccoli frutti

*Vigneti delle Dolomiti I.G.T. Passito "Sole d'Autunno" - Maso
Martis Az. Agr.*

Euro 41,00

Ristorante Costa Salici

Via Costa Salici, 10
38033 Cavalese
Tel. 0462/340140

Chef:
Maurizio Tait

Entrée

Praline di mele croccanti e spumante Trento D.O.C.

Antipasto

Salmerino marinato al ribes rosso con insalatina di finferli al naturale

Trentino D.O.C. Moscato giallo - Bolognani Az. Vin.

Primo Piatto

“Casonzèi” di segale ai frutti di bosco con burro alla cannella

Trentino D.O.C. Traminer aromatico - Cesconi Az. Agr.

Secondo Piatto

Lombo di cervo lardellato, canederlo di prugne e glassa alle spezie

Trentino D.O.C. Lagrein - Sandri Arcangelo Az. Agr.

Dolce

Cannoli ai lamponi con gelato allo yogurt e tagliatelle ai piccoli frutti

Vigneti delle Dolomiti I.G.T. Passito “Sole d'Autunno” - Maso Martis Az. Agr.

Euro 42,00

Ristorante Hotel Foresta

Via Nazionale, 1
38035 Moena
Tel. 0462/573260

Chef:
Massimo Sommariva

Antipasto

Composta di noci, pere trentine e Puzzone di Moena

Trento D.O.C. Brut - Rotari

Primo Piatto

Gnocchi di patate alla mela della Val di Non con leggera vellutata

Trentino D.O.C. Chardonnay “Villa Gentilotti” - Lunelli Mauro Az. Agr.

Secondo Piatto

Filetino di cervo al ribes rosso trentino con contorno tipico

Vino da tavola “Portico Rosso” - Fanti Giuseppe Az. Agr.

Dolce

Millefoglie caramellata alle fragole di Sant'Orsola

Vigneti delle Dolomiti I.G.T. “Essenzia” - Pojer & Sandri Az. Agr.

Euro 38,00

Ristorante El Paél

Via Roma, 58
38032 Canazei
Tel. 0462/601433

Chef:
Giorgio Iori

Antipasto

Piccolo strudel alle pere e noci su vellutata di Trentingrana

Trento D.O.C. Brut - Abate Nero

Primo Piatto

Cappellacci in pasta di mirtillo con capriolo al ginepro

*Vigneti delle Dolomiti I.G.T. Bianco "Retiko" -
Grigoletti Az. Agr.*

Secondo Piatto

Filetto di cervo marinato al timo con confettura di ciliegie e ribes su canapè di polenta stufata e verze

*Trentino D.O.C. Merlot "Antica Vigna di Nomi" -
Grigoletti Az. Agr.*

Dolce

Sushi di albicocche con salsa al mirtillo nero e frutti di bosco

*Vigneti delle Dolomiti I.G.T. "San Martin" -
Grigoletti Az. Agr.*

Euro 40,00

Ristorante Cant del Gal

Loc. Sabbionade, 1
Val Canali
38054 Tonadico
Tel. 0439/62997

Chef:
Marco Salvadori

Antipasto

Carpaccio di carne fumada con insalatina di pere trentine all'aceto balsamico tradizionale di Modena

Trento D.O.C. millesimato 1999 - Cesarini Sforza

Primo Piatto

Stracci rustici al profumo di mele Golden, Stark e scaglie di Trentingrana

Terrina di risotto al mirtillo nero

*Trentino D.O.C. Riesling - Maso Bergamini Az. Agr.
Trentino D.O.C. Marzemino - Battistotti Az. Vin.*

Secondo Piatto

Controfiletto di manzo all'inglese con salsa di Teroldego e susine di Dro

Nostrano del Primiero di Prima Malga con miele di castagno

*Teroldego rotaliano D.O.C. "Diedri" - Dorigati Az. Vin.
Trentino D.O.C. Vino Santo - Cantina di Toblino*

Dolce

Strudel ai lamponi e mandorle con vellutata di vaniglia

Trentino D.O.C. Moscato rosa - Zeni Roberto Az. Agr.

Euro 36,00

Ristorante Capriolo

Loc. Masi Alti
38050 Viarago
di Pergine Valsugana
Tel. 0461/551108

Chef:
Maurizio Bernardi

Antipasto

Fantasia di insalatine condite con lardo, aceto caldo e albicocche di Susà

Tortello di patate

Carpaccio di carne salada con insalata di porcini

Vino da Tavola Bianco "Blanc de Sers" - Casata Monfort

Primo Piatto

Gnocco di patate con susine di Dro al profumo di cannella e pane grattugiato

Vino da Tavola Rosso "Pavana della Valsugana" - Poli Francesco Az. Agr.

Secondo Piatto

Costoletta di cervo al profumo di ginepro e salsa di mirtillo rosso, polenta gialla di Storo e porcini ai ferri

Trentino D.O.C. Pinot nero - Graziano Fontana Az. Agr.

Dolce

Formaggi tipici trentini

Casolèt, Vezzena stagionato, Puzzone di Moena, Trentingrana con piccoli frutti e miele di rododendro dell'Altopiano di Pinè

Trentino D.O.C. Moscato rosa - Zeni Roberto Az. Agr.

Euro 42,50

La Stube del Cervo

Via Marconi, 2
38046 Cappella di Lavarone
Tel. 0464/783237

Chef:
Simone Petrarca

Antipasto

Carpaccio di carne salada con aceto di mele, pere e Vezzena

Vigneti delle Dolomiti I.G.T. Spumante Cuvée 95/96 - Pojer & Sandri Az. Agr.

Primo Piatto

Gnocco di prugne al burro di malga versato

Vigneti delle Dolomiti I.G.T. Bianco "Retiko" - Grigoletti Az. Agr.

Secondo Piatto

Costine di cervo in salsa di mirtilli

Teroldego rotaliano D.O.C. "Sangue di Drago" - Donati Marco Az. Agr.

Dolce

Sfogliatine di mele della Val di Non su salsa "Golden"

Trentino D.O.C. Vino Santo - Cantina di Toblino

Euro 40,00

Ristorante
San Colombano

Via Vicenza, 30
38068 Rovereto
Tel. 0464/436006

Chef:
Giorgio Venco

Antipasto

Insalata di mele Fuji, cavolo cappuccio, carne di cavallo affumicata, noci e miele d'acacia

V.S.Q. Brut - Balter Az. Agr.

Primo Piatto

Risotto alle fragoline di bosco

Vallagarina I.G.T. Sauvignon - Balter Az. Agr.

Secondo Piatto

Chateaubriand di cervo con mostarda di ribes rosso

Vallagarina I.G.T. Rosso "Barbanico" - Balter Az. Agr.

Dolce

Piccoli frutti flambè in cialda croccante con gelato alla vaniglia

Euro 38,00

Locanda delle
Tre Chiavi

Via Vannetti, 8
38060 Isera
Tel. 0464/423721

Chef:
Andrea Cordero

Antipasto

Insalata sfiziosa con Trentingrana, mele della Val di Non, noci del Bleggio, mirtilli di Sant'Orsola e salsa yogurt

V.S.Q. Brut - Balter Az. Agr.

Primo Piatto

Gnocchi di susina di Dro al burro fuso e cannella

Vigneti delle Dolomiti I.G.T. Schiava nera - Pedrotti Gino Az. Agr.

Secondo Piatto

Piccione alle more

Trentino D.O.C. Marzemino Superiore di Isera - Cantina di Isera

Dolce

Tiramisù alle fragoline di bosco

Vigneti delle Dolomiti I.G.T. Moscato giallo - Casata Monfort

Euro 36,00

Locanda D & D

Via Maso, 2
38060 Nogaredo
Tel. 0464/410777

Chef:
Giovanni Benedetti

Antipasto

Petali di carne fumada di cavallo ai fichi del Maso

Trentino D.O.C. Nosiola - Cantina Lavis - Valle di Cembra

Primo Piatto

Orzotto al Marzemino e mela Golden

Trentino D.O.C. Marzemino - Spagnolli Az. Vin.

Secondo Piatto

Filetto di maiale ai chicchi d'uva Schiava e vino rosso trentino

Trentino D.O.C. Lagrein Kretzer - Dorigati Az. Vin.

Dolce

Semifreddo alle noci del Bleggio e susine di Dro

Trentino D.O.C. Moscato dolce - Cantina di Nomi

Euro 35,00

Ristorante Martinelli

Via del Car, 4
38060 Ronzo Chienis
Tel. 0464/802908

Chef:
Stella e Edda Martinelli,
Manuela Benedetti

Antipasto

Carpaccio di carne salada con mele verdi

Formaggio Monte Stivo con mostarda di pere e noci

Radicchio rosso gratinato

Trentino D.O.C. Traminer aromatico - Gaierbof Az. Vin.

Primo Piatto

Risotto con mirtilli e Marzemino con scaglie di formaggio

Vezzena

Trentino D.O.C. Marzemino Superiore di Isera - Cantina Mori Colli Zugna

Secondo Piatto

Paillard di cervo al ginepro con sauté di prugne e tortino di ortiche

Trentino D.O.C. Lagrein Dunkel - Endrizzi Elio Az. Agr.

Intermezzo

Granita di ribes e pepe

Dolce

Crostata di mele cotogne e gelato ai fiori di lavanda bianca

Vigneti delle Dolomiti I.G.T. Passito "Sole d'Autunno" - Maso Martis Az. Agr.

Euro 42,00

Ristorante
Al Forte Alto

Via Castel Penede, 16
38060 Nago-Torbole
Tel. 0464/505566

Chef:
Stefano Oliari

Antipasto

Trota affumicata con mele, pomodoro, sedano, olio extravergine d'oliva del Garda Trentino

Trentino D.O.C. Sauvignon - Graziano Fontana Az. Agr.

Primo Piatto

Tortelloni con noci del Bleggio

Vigneti delle Dolomiti I.G.T. Schiava nera - Pedrotti Gino Az. Agr.

Secondo Piatto

Filetto di maiale ai frutti di bosco

Teroldego rotaliano D.O.C. "Bagolari" - Donati Marco Az. Agr.

Dolce

Zapolà ai frutti di bosco

Trentino D.O.C. Moscato rosa - Zeni Roberto Az. Agr.

Euro 35,00

Ristorante
da Carlotta

Via Mazzini, 16
38060 Gavazzo di Tenno
Tel. 0464/521199

Chef:
Alberto Faccio

Antipasto

Prosciutto crudo e fichi

Vigneti delle Dolomiti I.G.T. Schiava "Piagiol" - Torboli

Primo Piatto

Risotto con mele renette

Trentino D.O.C. Pinot grigio - Pravis Az. Agr.

Secondo Piatto

Petto d'anatra scaloppato all'uva moscato

Trentino D.O.C. Pinot nero - Maso Roveri Az. Agr.

Dolce

Sfogliatine di mela Golden

Vigneti delle Dolomiti I.G.T. Moscato rosa - Casata Monfort Az. Vin.

Euro 45,00

Ristorante al Vecchio Mulino

Via Nazionale, 1
38070 Loc. Naran di Vezzano
Tel. 0461/864277

Chef:
Tommaso Palmieri

Antipasto

Carpaccio di carne salada con ricotta affumicata e mele Golden
Trentino D.O.C. Nosiola - Poli Casimiro Az. Agr.

Primo Piatto

Risotto alle fragole
Vigneti delle Dolomiti I.G.T. Schiava - Poli Casimiro Az. Agr.

Secondo Piatto

Costolette di cervo in griglia con mirtilli
Trentino D.O.C. Marzemino - Viticoltori in Avio

Dolce

Tortino con frutti di bosco
Trentino D.O.C. Moscato giallo "Mastri Vernacoli" - Cavit

Euro 38,00

Hotel Centro Pineta

Via Matteotti, 43
38086 Pinzolo
Tel. 0465/502758

Chef:
Marzia Ferrari

Val Rendena

Antipasto

Mousse di ricotta biologica e formaggio di capra con insalatina di montagna e pere accompagnata con pan brioches alle noci del Bleggio

Trentino D.O.C. Traminer aromatico - Cantina di Toblino

Primo Piatto

Risotto alle mele della Val di Non e speck della Val Rendena
Trentino D.O.C. Müller Tburgau - Cantina di Toblino

Secondo Piatto

Filetino di maiale in dolce salsa all'uva Nosiola appassita, limone del Garda candito e pinoli tostati con verdure nostrane
Trentino D.O.C. Marzemino - Spagnolli Az. Vin.

Dolce

Budino alla cannella con susine di Dro al Marzemino di Isera
Trentino D.O.C. Moscato giallo "Mastri Vernacoli" - Cavit

Euro 37,00

Ristorante
Al Sarca

Via Sarca, 30
38084 Madonna di Campiglio
Tel. 0465/440287

Chef:
Roberta Salvaterra

Antipasto

Crostino di pane nero con lardo della Val Rendena, salame nostrano di Caderzone e formaggella di Giustino con composta di ribes, mele e pere

Trentino D.O.C. Pinot bianco - Conti Bossi Fedrigotti Az. Agr.

Primo Piatto

Perle di ricotta al mirtillo nero
Risottino mantecato alla schiava con fragole marinate

Valdadige I.G.T. Schiava - Grigoletti Az. Agr.

Secondo Piatto

Costolettine di cervo al tegame con confettura di mirtillo rosso
Timballo di polenta di Storo

Trentino D.O.C. "Tebro" - Spagnolli Az. Vin.

Dolce

Orso ghiottone con piccoli frutti di Sant'Orsola

Trentino D.O.C. Vino Santo - Cantina Toblino

Euro 40,00

Ristorante
La Mirandola

Loc. Ospizio, 3
38020 Vermiglio
Passo Tonale
Tel. 0364/903933

Chef:
Vito Marasciulo

Antipasto

Barchetta di salsiccia con purea di castagne in salsa di mele e frutti di bosco

Valdadige D.O.C. Schiava gentile "Bottega dei Vinai" - Cavit

Primo Piatto

Gramigna con julienne di speck, cipolla e uva Nosiola

Trentino D.O.C. Nosiola - Endrizzi

Secondo Piatto

Medaglioni di coniglio con farcia di susine di Dro in glassa di finferli con contorno di rosette di mele fritte della Val di Non

Trentino D.O.C. Rebo - Dorigati Az. Vin.

Dolce

Tartellette di pasta frolla alle more di Sant'Orsola e ricotta

Trentino D.O.C. Vino Santo - Giovanni Poli Az. Agr.

Euro 42,00

Hotel Cevedale

Via Roma, 33
38024 Cogolo di Pejo
Tel. 0463/754067

Chef:
Giuseppe Ramundo

Antipasto

Carne salada con vinaigrette al mirtillo rosso
Insalata di mele con Casolèt e noci del Bleggio

Trentino D.O.C. Pinot grigio - Cantina Mezzacorona

Primo Piatto

Fagottini di pere e formaggio con burro fuso e cannella
Risotto all'uva

Trentino D.O.C. Pinot grigio - Cantina Mezzacorona

Secondo Piatto

Costolette d'agnello con mele alla grappa trentina e verdure
dell'orto grigliate

Trentino D.O.C. Marzemino - Maso Salengo Az. Agr.

Dolce

Coppa di frutti di bosco con gelato e fragole

Trentino D.O.C. Moscato giallo - Cantina di Toblino

Euro 35,00

Ristorante Maso Burba

Via P. Bernardelli, 32
38020 Piano
di Commezzadura
Tel. 0463/979991

Chef:
Giampaolo Burba

Antipasto

Flan di formaggio Casolèt con mostarda di pere

Trentino D.O.C. Chardonnay - Graziano Fontana Az. Agr.

Primo Piatto

Gnocchi di patate con susine di Dro al burro speziato

*Vigneti delle Dolomiti I.G.T. Müller Thurgau -
Pojer & Sandri Az. Agr.*

Secondo Piatto

Sella di cervo con frittelline al ribes

Trentino D.O.C. Rosso "Esegesi" - Eugenio Rosi Az. Agr.

Dolce

Millefoglie di frutti di bosco scomposta con miele verde di Ortisè

Trentino D.O.C. Moscato rosa - Zeni Roberto Az. Agr.

Euro 40,00

Osteria del Bosco

Loc. Regazzini
38027 Malè
Tel. 0463/902267

Antipasto

Ciotola di mele, Casolèt e noci

Trento D.O.C. - Abate Nero

Primo Piatto

Polenta e mele arrostiti con burro di malga

Trentino D.O.C. Marzemino - Simoncelli Armando Az. Agr.

Secondo Piatto

Torta di pere e formaggio trentino

Trentino D.O.C. Marzemino - Simoncelli Armando Az. Agr.

Dolce

Gelato con frutti di bosco caldi e omelette con marmellata di albicocche

Trento D.O.C. - Abate Nero

Euro 35,00

Ristorante Hotel Pineta

Via al Santuario, 17
38010 Tavon di Coredò
Tel. 0463/536866

Chef:
Bruno Sicher

Antipasto

Mortandela della Val di Non cotta al mirtillo nero con Teroldego rotaliano su torta di patate di Sfruz

Teroldego rotaliano D.O.C. rosato - Endrizzi

Primo Piatto

Orzotto alla mela renetta e fragoline di bosco fresche

Trentino D.O.C. Pinot nero - Graziano Fontana Az. Agr.

Secondo Piatto

Cosciotto di coniglio farcito con crema di patate nostrane con emulsione di ribes rosso e buffet di verdure

Trentino D.O.C. Marzemino - Longariva Az. Agr.

Dolce

Esplosione di frutti di bosco con gelato alla mela verde

Trentino D.O.C. Moscato giallo - Battistotti Az. Vin.

Euro 38,00

Ostaria del Filò

Via 4 novembre, 39
38010 Coredo
Tel. 0463/538057

Chef:
Paolo Cescatti

Entrée

Trento D.O.C. "Blanc de Noir" - Rotari

Antipasto

Spiedini di frutta
Nostrano dolce di Coredo con mostarda di amarasche

*Trentino D.O.C. Pinot grigio millesimato -
Cantina Mezzacorona*

Primo Piatto

Gnocchi di patate e prugne alla cannella
Risotto ai porcini e mele della Val di Non con aceto balsamico

Trentino D.O.C. Marzemino "Selezione" - Lehrari Az. Agr.

Secondo Piatto

Scaloppina di bue della Val di Non ai piccoli frutti con contorno
di patate dorate al forno

Trentino D.O.C. Marzemino "Selezione" - Lehrari Az. Agr.

Dolce

Biscotto farcito di mousse allo yogurt e pesche con confettura di
sambuco

Vigneti delle Dolomiti I.G.T. Moscato giallo - Casata Monfort

Euro 42,00

Ristorante Da Pino

Via Postal, 39
38010 Grumo
San Michele a/A
Tel. 0461/650435

Chef:
Giuseppe Prencipe

Antipasto

Lombo di cervo all'inglese con insalatina ai frutti di bosco di
Sant'Orsola

Trento D.O.C. Brut rosè - Rotari

Primo Piatto

Risotto Carnaroli mantecato alla mela renetta e cannella

*Vigneti delle Dolomiti I.G.T. "Manzoni" -
Fanti Giuseppe Az. Agr.*

Secondo Piatto

Medaglioni di maialino scottato alle susine di Dro

Trentino D.O.C. Lagrein Dunkel "Bottega dei Vinai" - Cavit

Dolce

Strudel di ricotta e lamponi con coullis di tuttobosco e cialda al
cocco

*Trentino D.O.C. Moscato rosa - Istituto Agrario
San Michele a/A*

Euro 40,00

Mele

La mela è forse il prodotto a cui il nome del Trentino è più legato. E questo non a caso. I terrazzi soleggiate della Val di Non e della Val di Sole, il fondovalle lungo il corso del fiume Adige, l'Alto Garda e la Valsugana sono le zone in cui la coltivazione di questo frutto è più estesa, in quanto favorita dalle particolari condizioni climatiche.

Diverse le varietà che la terra trentina produce: la **Golden Delicious**, la più diffusa, inconfondibile per la sua forma snella, allungata, di colore giallo con le tipiche sfumature rosse e dal gusto dolce e aromatico; la **Red Delicious**, la mela rossa della fiaba di Biancaneve, riconoscibile non solo per il suo colore, ma anche per la sua forma leggermente allungata e per i cinque punti della parte bassa; la **Royal Gala**, che si distingue per la sua precoce maturazione e la polpa compatta, molto croccante e succosa; la **Renetta** dalla buccia ruvida, di colore verde ruggine che contrasta con la sua soffice polpa e con il profumatissimo aroma leggermente acido, esaltato nella preparazione di piatti raffinati e, allo stesso tempo, gustosi. Inoltre la qualità superiore delle mele della Val di Non è stata riconosciuta anche dal massimo organismo europeo preposto alla salvaguardia della tipicità che ha conferito a questo succoso frutto la Denominazione d'Origine Protetta.

La mela della Val di Non D.O.P. è un prodotto unico e tipico, coltivato da migliaia di piccoli produttori nel rispetto delle regole tradizionali che da sempre rendono questa Valle famosa nel mondo per le sue mele.



Piccoli frutti di montagna



La salubrità dell'ambiente naturale del Trentino consente di coltivare con ottimi risultati anche i piccoli frutti: fragole, fragoline di bosco, lamponi, more, mirtilli e ciliegie. Le zone interessate alla produzione sono concentrate soprattutto in Valsugana e nelle valli laterali del Trentino orientale, in quelle aree in cui, ciò che poteva apparire un vincolo, come l'altitudine elevata e una conformazione del terreno non adatta alla coltivazione del

melo o della vite, è stato invece sapientemente valorizzato dai produttori e trasformato in un'opportunità lavorativa, che ha favorito inoltre il permanere della comunità in territori alpini.

**Per ulteriori
informazioni:**

APOT scarl
Via Brennero, 322
38100 TRENTO
Tel. 0461/824001
Fax 0461/823730
info@apot.it
www.apot.it

**CONSORZIO
MELINDA scarl**
Via Trento, 200/9
38023 CLES (TN)
Tel. 0463/671111
Fax 0463/671121
melinda@melinda.it

Susine di Dro

Di antichissima tradizione, la susina di DRO era, in origine, una varietà selvatica di cui si conservano, ancora oggi, molteplici pregi e caratteristiche ad elevata tipicità, che la rendono particolarmente adatta al consumo sia fresco che in pasticceria.

Il frutto, di media grossezza e di forma ellittica, di un attraente colore blu porporino con diffuse sfumature argentee, ha polpa soda, zuccherina e pastosa di colore giallo, giallo-verde, e si presta per una conservazione anche prolungata.

L'ambiente particolare del bacino del fiume Sarca attribuisce alle susine un sapore caratteristico, dolce e acidulo, aromatico, determinato da una composizione chimica assolutamente unica.

Nella coltivazione è assolutamente vietata ogni forma di forzatura e i frutti devono essere raccolti a mano al giusto livello di maturazione, interi e sani, dopo aver raggiunto una sufficiente dimensione e colorazione.



Noci del Bleggio

La coltura della noce vanta origini antiche in Trentino, basta pensare che se ne trova testimonianza nei testi storiografici del Rinascimento.

Abbandonata per anni, questa coltura è stata recentemente ripresa con metodi e tecniche tradizionali totalmente naturali, per riportare sul mercato un prodotto di alta qualità. Coltivata nella ristretta zona di Bleggio Inferiore, Bleggio Superiore, Fiavè, Lomaso e Stenico, la noce del Bleggio ha dimensioni medio-piccole e forma allungata, quasi rettangolare, con apice e base arrotondata. Il guscio è sottile e di facile rottura. Il gheriglio ha colore chiaro e si estrae molto facilmente integro. La raccolta inizia nella seconda metà di settembre e viene eseguita a mano. Terminata la raccolta, si esegue un lavaggio delle noci con acqua corrente per passare poi all'essiccazione naturale su gratucci sistemati nelle soffitte ben aerate delle case contadine. La noce del Bleggio è un ingrediente importante nella preparazione di numerose pietanze tipiche trentine, soprattutto in pasticceria.

**CONSORZIO
LA TRENINA scarl**
Via Brennero, 322
38100 TRENTO
Tel. 0461/421575-77
Fax 0461/420011
info@latrentina.it

A.P.A.S. ORSOLA scarl
Via Lagorai, 131
38057 PERGINE
VALSUGANA (TN)
Tel. 0461/518111
Fax 0461/534488
info@santorsola.com

**CONSORZIO
PAGANELLA scarl**
Via Don Guetti, 5
38015 LAVIS (TN)
Tel. 0461/240392
Fax 0461/243976
op.paganella@cr-surfing.net