

IL PROGETTO

Con il recupero di antiche ricette rivisitate le proposte enogastronomiche per i turisti diventano più interessanti
Prosser: «Con la cultura e l'outdoor è quello che chiedono»

Nardelli: «Una proposta che valorizza le tante eccellenze della Vallagarina. Ora dobbiamo fare sistema»
Rovigo e Gatti: «Dagli studenti tanto impegno e fantasia»

Cucina del territorio, patrimonio di gusti

Una sinergia virtuosa tra Apt, ristoratori, cantine e Istituto alberghiero per promuovere i piatti locali

GIANCARLO RUDARI

Azienda di promozione turistica, Associazione albergatori e imprese turistiche della Provincia e Istituto alberghiero di via dei Colli: ecco i principali attori di un grande progetto di promozione delle eccellenze della Vallagarina. L'obiettivo è quello di valorizzare i prodotti del territorio attraverso la proposta di piatti della tradizione lagarina rielaborati in chiave moderna e abbinati a vini rigorosamente locali che i ristoratori e albergatori vorranno proporre ai loro turisti. «Perché i turisti che sempre più numerosi soggiornano nel nostro territorio - ha puntualizzato il presidente dell'Apt Rovereto Vallagarina Monte Baldo Giulio Prosser - qui da noi cercano una vacanza sostenibile della quale oltre alla cultura e l'outdoor, l'enoturismo e l'arrealimentare ricoprono un ruolo importante. Il coinvolgimento di tutte queste realtà, che oltre agli albergatori e ristoratori comprende produttori e cantine, con l'Istituto alberghiero rappresenta un successo. E oltre ad un ringraziamento a tutti, compresi i giovani che si applicano in cucina, il merito di questa iniziativa va riconosciuto a Mauro Nardelli che ha riscoperto queste ricette ed ha trasferito la sua passione contagiosa all'Istituto alberghiero».



All'Istituto alberghiero la presentazione del progetto "Conosci, vivi, gusta. Sei in Vallagarina!"



Il preside Vito Rovigo e del vice Piermario Gatti con uno studente

giovani chef dell'Istituto alberghiero, il progetto si propone di rafforzare e insieme preservare il patrimonio enogastronomico della Vallagarina. E su questo aspetto da anni Mauro Nardelli (presidente di Asat Vallagarina e nel cda dell'Apt) lavora e si impegna in prima persona: «Apt e Istituto alberghiero - queste le

parole di Nardelli - hanno creduto alla proposta di Asat per una proposta progettuale importante che porta ad innovare la cucina locale valorizzando allo stesso tempo quell'insieme fatto di cultura, persone ambiente, autenticità, prodotti agroalimentari, attività di identificazione per lo sviluppo di un turismo di bio-

diversità che crea relazioni paritetiche per tutte le parti interessate, rispetto dei parametri di sostenibilità, di qualità, dove anche la popolazione locale può riscoprire l'unicità dei prodotti elaborati e trasformati in cibo. Si tratta ora di fare sistema, tutti assieme, costruire qualcosa di integrato, innovati-

vo come prodotto turistico. Attore importante per realizzare questo progetto è l'Istituto alberghiero con il dirigente, i docenti e gli studenti che hanno svolto un lavoro unico fatto di ricerca, organizzazione, creatività e tecnica davvero encomiabile».

Quali saranno i piatti propo-

sti prossimamente nei ristoranti lagarini? Dalla millefoglie di cavolo verza con lardo, patate e funghi al raviolo di sedano rapa con ripieno di patate e pancetta, dalla polenta di grano saraceno con formaggio di malga alla lingua di manzo a cottura lenta per concludere con una mousse di castagne con confettura di corniolo. La soddisfazione per il progetto "Conosci, vivi, gusta. Sei in Vallagarina!" è stata espressa da Vito Rovigo e Piergiorgio Gatti (presidente e vicepresidente dell'Istituto alberghiero: «Orgogliosi di partecipare a questa iniziativa con i ragazzi che hanno lavorato con impegno e fantasia» mentre Sergio Valentini (presidente Strda del vino e sapori del Trentino), Massimiliano Peterhana (presidente provinciale Fipet e vicepresidente Confercerenti), Giancarlo Cipriani (presidente Associazione ristoratori Vallagarina di Concommercio) e Loris Cimonetti (laboratorio Naturgresta) hanno ribadito la volontà di promuovere «l'identità del territorio partendo dai piatti».

Turismo. Dopo Natale ci sono ancora mille occasioni per vivere l'outdoor e i musei in totale rilassatezza L'inverno lagarino è pronto per accogliere i visitatori con nuove esperienze

L'inverno non è finito e ha tanto ancora da offrire: l'Apt invita a vivere esperienze indimenticabili in mezzo alle sue meraviglie innevate fino a marzo inoltrato. In questo suggestivo periodo invernale, la Vallagarina continua a svelare la sua bellezza incantevole attraverso un'ampia gamma di esperienze outdoor. Le splendide ciaspolate e le escursioni panoramiche, che abbracciano le cime dal Monte Baldo alla Lessinia Trentina, si presentano come un invito aperto a immergersi nella natura invernale. Percorrere paesag-

gi innevati e scoprire panorami mozzafiato diventa un'opportunità accessibile grazie ai prezzi agevolati proposti.

L'offerta si estende anche all'enogastronomia, creando un ponte tra natura, tradizione e sapori autentici, con pause golose all'interno delle escursioni alla scoperta della Vallagarina. La diversità delle proposte rende l'inverno in Vallagarina adatto a tutte le età e a ogni tipo di interesse. L'Apt ha organizzato una serie di esperienze invernali che promettono di incantare i visitatori, unendo avventure all'aria aperta,

cultura e tradizione enogastronomica. Esperienze ideate con l'intento di promuovere la maggior parte del territorio circostante ed agevolare le singole strutture turistiche nel proporre ai loro ospiti come attività extra-alberghiere che possano dare quel tocco in più per rendere indimenticabile la vacanza. Tante le attività proposte nel fine settimana fino ad inizio marzo. Sono previsti infatti più di 30 appuntamenti, dal Monte Baldo alla Lessinia, passando per le Vvll del Leno e ai monti sopra Rovereto.