

SAN MARTINO DI CASTROZZA

CASA COMUNALE

VIA PASSO ROLLE 169

MERCOLEDÌ 17 MARZO 2010

ORE 17 E PER DESSERT... LA POLENTA!!

L'Osteria Tipica Trentina Cant del Gal propone
Torta di polenta e mele
In abbinamento a Trentino D.O.C. Moscato Giallo

ORE 18 L'ARTIGIANO DEL GUSTO

Carne fumada, lucanica stagionata e nocetta
prodotti e presentati dalla Macelleria Bonelli
In abbinamento a TRENTODOC

ORE 21.15 SPEZIE E SPIRITO

La Trentino Grappa in abbinamento a Torta al profumo
di cannella proposta da Hotel Vienna

In collaborazione con la Strada dei Formaggi delle Dolomiti
www.stradadeiformaggi.it

Per informazioni e prenotazioni:
Azienda per il Turismo
San Martino di Castrozza, Passo Rolle,
Primiero e Vanoi
Ufficio di San Martino di Castrozza
Tel. 0439 768867
info@sanmartino.com



Trentino S.p.A.
prodotti@visittrentino.it

WWW.VISITTRENTINO.IT/GUSTOTRENTINO

TRENTINO
esperienze vere

GUSTO TRENTINO

Vi aspettiamo ai ghiotti appuntamenti con il gusto
per scoprire i profumi e i sapori delle valli trentine

Edito da Trentino S.p.A. nel mese di febbraio 2010
grafica Designfabrik
stampa Litografica Editrice Saturnia
foto Davide Grossi

MERCOLEDÌ 24 FEBBRAIO 2010

ORE 17
IL GUSTO DELLA TRADIZIONE

L'Osteria Tipica Trentina Stalon presenta il Tonco de Pontesel
In abbinamento con Teroldego rotaliano D.O.C.

ORE 18
LATTE E BACCHE

Nostrano di Malga, Nostrano Fresco e Trentingrana
del Caseificio Sociale di Primiero con salse e conserve
dell'Agritur Dalaip dei Pape
In abbinamento con TRENTODOC

ORE 21.15
DOLCI NOTE DI SPIRITO...

La Trentino Grappa in abbinamento con Fagottini con
conserva di mirtillo e Baci alla farina di mais spin e noci
proposti dall'Agritur Dalaip dei Pape

MERCOLEDÌ 3 MARZO 2010

ORE 17
COSA BOLLE IN PENTOLA??

Agritur Malga Canali presenta la Zuppa di Speck
In abbinamento con Teroldego rotaliano D.O.C.

ORE 18
L'ARTIGIANO DEL GUSTO

Carne fumada, lucanica stagionata e nocetta
prodotti e presentati dalla Macelleria Bonelli
In abbinamento a TRENTODOC

ORE 21.15
LO SPIRITO DELLA TRADIZIONE

La Trentino Grappa in abbinamento alla Torta de Fregoloti
presentata da Ristorante Dismoni

MERCOLEDÌ 10 MARZO 2010

ORE 17
AVVOLTI DAI SAPORI TARENTINI

Ristorante Chalet Piereni propone Involtino di carne fumada
di Siror con ricotta di Primiero e cavolo cappuccio
In abbinamento a TRENTODOC

ORE 18
LE FORME DEL GUSTO

Nostrano di Malga, Fontal e Trentingrana del Caseificio Sociale
di Primiero con Mieli di montagna dell'Apicoltura El Rasabeck
In abbinamento a Trentino D.O.C. Müller Thurgau

ORE 21.15
ROMANTICI INCONTRI

La Trentino Grappa in abbinamento a Charlotte di ricotta
di Primiero, pere e scaglie di cioccolato
proposta da Romantik Hotel Regina