

DOVE MANGIARE

RISTORANTE COSTA SALICI

La cucina colorata dello chef Maurizio Tait è priva di eccessi e respira aria di montagna. Questa Osteria Tipica del Trentino predilige i prodotti genuini della Val di Fiemme, accompagnati da vini trentini. I clienti sono accolti in una calda stube di legno di cirmolo. Molto apprezzate le praline croccanti di Caprino di Fiemme e le fettuccine della casa con finferli e speck.

Sorprende per l'armonia di sapore del gelato al formaggio fresco Lagorai con pere Kaiser al Teroldego.

Via Costa dei Salici, 10 - 38033 CAVALESE
Tel. 0462 340140
www.costasalici.com - info@costasalici.com

RISTORANTE LA BERLOCCA

Ubicato in una vecchia "corte" di Predazzo, il ristorante deve il suo nome al caratteristico pasto destinato alle truppe napoleoniche in guerra. La "berlocca" era il rullo del tamburo che annunciava i pasti ai soldati. I piatti sono serviti con maestria dalla cuoca Paola Bruzzone che, assieme al marito, gestisce l'attività. L'ambiente, intimo e confortevole, rispecchia un grande amore per la tradizione e per il territorio. Fra i piatti di cucina tradizionale della Val di Fiemme, il filetto di salmerino in carpione leggero, da un'antica ricetta di Tesero, e i canederli al formaggio Puzzone di Moena. Tutto rigorosamente realizzato in casa con materie prime selezionate e in grande parte provenienti da produttori della Val di Fiemme.

Via Venezia, 10/a - 38037 PREDAZZO
Tel./Fax 0462 502880
www.laberlocca.it - info@laberlocca.it

RISTORANTE MIÒLA

Situato su un pendio che domina Predazzo, il Ristorante Malga Miola propone un'infinità di piatti tipici con specialità di selvaggina. Gustosissimi i suoi canederli ai funghi finferle. L'ambiente è molto accogliente e la sua terrazza permette di gustare la cucina tradizionale circondati da prati ed abeti. All'ingresso un merlo saluta "educatamente" i clienti.

Località Miola - 38033 PREDAZZO
Tel. 0462 501924
rist.miola@virgilio.it

RISTORANTE CAPANNA PASSO VALLES

A quota 2.032, fra Predazzo e il passo Rolle si trova l'indicazione per raggiungere il passo Valles, ambita meta escursionistica sul confine fra il Trentino e il Veneto. Qui si può gustare la cucina tipica trentina del Ristorante Capanna Passo Valles. Antipasti di salumi, primi e secondi a base di formaggi, funghi e selvaggina, un ricco assortimento di dolci della casa e, per finire, una grappa aromatizzata dal gestore con le erbe raccolte d'estate.

"Da più di settant'anni la famiglia Cemin offre qui ospitalità ai viandanti" si legge su una piccola targa all'esterno dei Rifugio.

Vicino al ristorante partono itinerari per il rifugio Volpi al Mulaz (2.571 m.slm.), per la bellissima Val Venegia, per il Lago e la Cima Juribritto e persino per il Passo San Pellegrino (1.919 m.slm.).

Passo Valles, 2 - 38054 Tonadico (TN)

Tel. 0437 599136 - 0437 599460

www.passovalles.com - info@passovalles.com

RISTORANTE LA BAITA DI VARENA

Al Ristorante Bar Bed & Breakfast La Baita si gustano raffinati piatti di cucina tipica trentina dai sapori particolarissimi delle erbe spontanee e delle varietà più ricercate di funghi. Da non perdere i prodotti caseari dei pascoli alpini della Val di Fiemme.

La Baita - Località Bancoline, 1

38030 VARENA (Tn) - tel./fax 0462 230283

info@ristorantelabaita.eu

www.ristorantelabaita.eu

AGRITUR MASO LENA

Un paesaggio incontaminato fa da sfondo all'agritur costruito interamente in legno di larice, pietra e porfido locale. L'anima rurale pervade ogni locale, con pavimenti e arredamenti in legno massiccio e oggetti comunemente usati nell'arte contadina di un tempo. Si contrappongono merletti e tessuti dal carattere tipicamente alpino. La famiglia Dellagiacomma dedica estrema attenzione alla cultura della buona tavola, proponendo quasi esclusivamente le materie prime del loro maso. Appetitosi piatti tipici sono serviti nell'accogliente stube oppure nell'originale sala ristorante adornata da avvolgenti tessiture.

A tavola si possono gustare diversi prodotti del maso fra cui la pasta fatta in casa, la carne, le salicce di maiale prive di additivi, lo yogurt, il gelato, la tosella e altri formaggi, le mostarde di uva fragola, le marmellate ai piccoli frutti e il pane all'aceto balsamico, alle spezie, alle noci, al rosmarino o alla ricotta. Fra i piatti più golosi, il tris di primi con il gnoccone al ragù di vitellone e burro fuso, il canederlo alla verza e le lasagne con radicchio e stracchino. Molto apprezzati anche il goulash con la carne del maso, la polenta, le patate "rostide", le grigliate e i dolci, fra cui lo strudel con la crema, la "fortaia" con la marmellata di mirtilli rossi e il gelato alla panna con i lamponi caldi.

Oltre all'azienda zootecnica, la famiglia Dellagiacoma alleva il cavallo norico e dispone di alloggi per i cavalli. Le otto suite sono dotate di ogni confort e offrono una spettacolare vista sulla catena del Lagorai e sulla valle sottostante.

Si distinguono per gli arredi ricercati in ogni particolare. La suite del "carador" e del "bacan", oltre a quella del "pastor" e del "boscer" custodiscono oggetti utilizzati nel passato dal carrettiere, dal contadino, dal pastore e dal boscaiolo.

Originali le quattro junior suite che portano il nome di "nigritella", "stella alpina", "fiocco di neve" e "genziana". Compreso nel soggiorno c'è l'opportunità di fare un giro in carrozza o con la slitta trainata da possenti cavalli di razza norica oppure un'escursione con le racchette da neve.

Località Löze - 38037 Predazzo (Tn)

Info: cell. 340 5923104

info@masolena.it

www.masolena.it

SOSTE GOLOSE

OSTARIA AL SANTO

La piccola enoteca wine-bar "Osteria al Santo" è una cantina ristrutturata in una casa di Predazzo del 1640. L'osteria, gestita da Giuseppe Torchietto, prende il nome da Sant'Onofrio, protettore delle coppie, degli amori e delle cose perdute. Si direbbe che il Santo abbia protetto anche la sua statua, perduta in una discarica, poi recuperata e restaurata e, quindi, collocata all'interno del locale. La sacralità di questo piccolo tempio del vino è sottolineata dal pavimento realizzato con i vecchi marmi della chiesa di Predazzo. Nell'enoteca si degustano i migliori vini trentini accompagnati da taglieri di salumi e formaggi della Val di Fiemme. I vini si possono acquistare al dettaglio.

Vicolo Canopi 11 - 38037 PREDAZZO

Tel. 0462 501791

Cell. 348 4739649

LA BIRRA DI FIEMME

La ricchezza di un'acqua incontaminata e la passione di Stefano Gilmozzi hanno riprodotto quell'antica alchimia che qui, per secoli, ha permesso di produrre una delle bevande più dissetanti, naturali e sane che all'uomo è dato di creare: una birra unica, dal gusto pieno e ricercato.

Stefano Gilmozzi, che ha carpito i segreti dai mastri birrai altoatesini e tedeschi, produce una birra di qualità, volutamente non pastorizzata e priva di conservanti e stabilizzanti, che riscopre le ricette della tradizione. La Birra di Fiemme è venduta al dettaglio in diverse botteghe gastronomiche della Valle e si può degustare alla birreria pizzeria Excelsior di Cavalese.

Via Colonia, 60 - 38030 DAIANO

Tel. 0462 479147 - Cell. 338 8794727
www.birradifiemme.it - s.gilmozzi@birradifiemme.it

IL MASO DI TITO SPECK

I prodotti del Maso Tito Speck si possono assaggiare e acquistare nello spaccio aziendale adiacente all'agritur. Il maso si affaccia sull'altopiano delle Ganzaie, sopra il paese di Daiano (1.300 m.slm), fra pascoli fioriti, larici e abeti. L'agritur ha 60 coperti disposti intorno a un camino. D'estate, i tavoli all'aperto permettono di spaziare sui prati circostanti frequentati da cavalli norici, asini, pony, mucche e maiali.

Il Maso, oltre al tradizionale speck di famiglia, produce e vede al dettaglio fesa affumicata, salami, salami affumicati, pancetta, pancetta affumicata, würstel, coppa e speck di fesa.

Fra le specialità che si possono degustare in agritur, i canederli, la polenta, il gulasch e i crauti, accompagnati dai vini trentini e dalla Birra di Fiemme prodotta a Daiano.

Pozze di Sopra, 2 - Loc. Ganzaie - 38030 DAIANO
Tel./Fax: 0462 342244
www.titospeck.it - info@titospeck.it

LA MACELLERIA DAGOSTIN

La piccola azienda a conduzione familiare, nata nel 1983, è specializzata nella produzione di carni e insaccati tipici provenienti da selezionate aziende agricole locali. Secondo le antiche tecniche di lavorazione che papà Vittorino ha insegnato al figlio Giuseppe, la Macelleria Dagostin propone la genuinità e il gusto del territorio attraverso speck, pancetta, coppa, guanciali, lucaniche, carré, speck cotto, würstel e le gustose "lucaniche di capra".

Sede negozi:

- Piazza Mercato, 1 - 38030 VARENA
 - Via Roma 16 - 38030 CASTELLO DI FIEMME
 - Famiglia Cooperativa Via C. Battisti 21 - 38037 PREDAZZO
- Tel. 0462 340422 - Fax 0462 235476 - Cell. 347 5990322

Sede laboratorio di produzione:

Via Cantelger, 39/A - 38030 VARENA
Tel./Fax 0462 235476
www.dagostin.it - dagostin@dagostin.it

IL CASEIFICIO SOCIALE VAL DI FIEMME - CAVALESE

Il Caseificio Sociale Val di Fiemme-Cavalese da più di 40 anni produce formaggi senza l'utilizzo di coloranti e conservanti. Il latte proviene da aziende agricole selezionate e controllate che alimentano il bestiame in modo tradizionale con il divieto di utilizzo di insilati e mangimi geneticamente modificati. Qui trovate lo spaccio con la vendita diretta di diversi prodotti: il Trentingrana, creato con solo latte, caglio e sale, il

saporito Formae Val Fiemme, formaggio stagionato a latte crudo con fermenti naturali, il Fontal Cavalese, a latte pastorizzato dal sapore più dolce e delicato, il famoso Caprino Cavalese (fresco o stagionato), prodotto con il latte di capra proveniente dagli allevamenti della Valle, la Ricotta, la Tosella, il Lagorai, il Lavazé, il Misto Capra, il Nostrano semi-stagionato, la Caciotta e, nel periodo estivo, anche il Malga.

Via Nazionale, 8 - 38033 CARANO
Tel. 0462 340284 - Fax 0462 340182
www.cascavalese.it - info@cascavalese.it

APICOLTURA "I DOLCI SAPORI DEL BOSCO"

Oltre al millefiori, l'apicoltura di Castello di Fiemme propone i mieli di rododendro, acacia, castagno, tiglio, tarassaco, melata. Quest'ultimo è particolarmente pregiato perché è ricco di sali minerali. Al contrario degli altri mieli, il miele di melata non viene prodotto con il nettare, ma con la linfa delle piante succhiato dalle api. Fra i dolci sapori anche quello del miele integrale di favo, la pappa reale e il polline. L'apicoltura offre degustazioni di miele e di altre delizie come la crema di nocciole e miele, la crema di pistacchio e miele e i vasetti di miele con mandorle, noci o nocciola.

Castello di Fiemme
Cell. 329 0807952
www.idolcisaporidelbosco.info