Ospitalità ladina e prodotti a km zero nella Ladin Lounge Hospitality Vip

Vetrina delle eccellenze enogastronomiche del Val di Fassa e trentine, in cui si respira il calore ed il profumo del legno grazie agli allestimenti di LadinArredi, in pieno stile dolomitico, reso ancora più green dal Laboratorio Floreale Alessandra Ti di Moena. All'interno della Ladin Lounge, giornalisti e ospiti VIP potranno godere di una proposta enogastronomica che è prova concreta di sostenibilità a tutto tondo: prodotti del territorio a km ravvicinato, stoviglieria in porcellana e beverage interamente plastic free grazie anche alla presenza di Acqua Dolomia.

Cucina e sala sono frutto di un lavoro di squadra: a dirigere i fornelli lo chef fassano Stefano Ghetta, supportato dai colleghi Stefano Goller, Luigi Caputo, Corrado Collini e da una decina di allievi ed ex allevi volontari dell'Istituto ENAIP di Tesero, mentre in sala ci sarà miglior sommelier d'Italia Roberto Anesi ed il personale messo a disposizione dall'Associazione Albergatori di Moena. Presente e futuro del turismo locale, con il prezioso supporto dei produttori del territorio e l'importante collaborazione con Fassa Coop sulla fornitura di materie prime e sulla parte logistica.

Un pre gara che si trasforma in un ricco coffee break con cappuccini, cioccolata calda e tisane alle erbe dell'azienda agricola Fiores di Vigo, mentre chi ama qualcosa di fresco potrà gustare l'ottimo succo di mela La Trentina. Il tutto condito da dolci homemade, krapfen e brioches ancora calde, le succose mele La Trentina, yogurt della Mèlga de Fascia con il miele di montagna Presidio Slow Food di Ciasa do Parè di Soraga, prodotto proprio tra i prati che circondano la pista La VolatA.

Chi ama il salato avrà la possibilità di un "tête à tête" con i produttori locali: lo speck tagliato al momento dal Salumificio Felicetti di Moena, ma anche le eccellenze casearie come il Cher de Fascia della Mèlga de Fascia e il Puzzone di Moena DOP del Caseificio Carpano.

Ricca la varietà di finger food che spaziano dal maialino laccato al miele di cirmolo, cappuccio, cumino e senape dolce al Puzzone di Moena DOP croccante, indivia, noci, radicchio e chutney di pere, valorizzati dall'abbinamento con le bollicine di montagna Trentodoc, disponibile nelle sue diverse tipologie e con una vasta gamma di etichette ed aziende spumantistiche grazie alla partnership con l'Istituto Trento D.O.C.

Durante la gara spazio a primi e secondi piatti: protagonista la Pasta Felicetti, ricette della tradizione ladina rivisitate, zuppe fumanti e gli ottimi tagli di carni fresche del Salumificio Felicetti.

Dulcis in fundo una selezione di mignon della gastronomia L Malghèr di Pozza arricchita da alcuni must come strudel e torta linzer, abbinati alle grappe della La Cianeva dala Sgnapa di Vigo.

Uno spazio di eccellenza per un'occasione speciale, dove gli ospiti delle tre giornate di gara potranno gustare al meglio le discese ed il superG in programma, tifare e confidiamo anche brindare, per i successi delle nostre Azzurre.

Produttori e aziende partner locali trentine: Acqua Dolomia, Agritur Ciasa do Parè, Caseificio Val di Fassa - Mèlga de Fascia, Carpano, La Cianeva dala Sgnapa, Fassa Coop, Fiores, Istituto Trento D.O.C., La Trentina, L Malghèr, Pasta Felicetti, Salumificio Felicetti, Laboratorio Floreale Alessandra Ti, LadinArredi.

Info: +39.0462.609630 - info@fassa.events - www.fassa.com
PegasoMedia: +39.340.1396620 - ufficistampa@pegasomedia.it - Virna Pierobon: +39 375.5680096

Ringraziamenti: Si ringraziano per la preziosa collaborazione: Lo chef Stefano Ghetta come coordinamento food&beverage, con il supporto degli chef Stefano Goller, Luigi Caputo e Corrado Collini. Il sommelier Roberto Anesi. L'Istituto ENAIP di Tesero per gli spazi di preparazione messi a disposizione e alcuni suoi allievi volontari. L'Associazione albergatori di Moena per il personale di sala. Trentino Marketing e LadinArredi per gli allestimenti. La Strada dei Formaggi delle Dolomiti per il coordinamento generale della Ladin Lounge.