

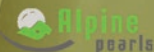
il Gusto, ...il vostro gusto vi sarà riconoscente!

A tavola con la fata
delle Dolomiti
duemiladiciassette

Moena 26 - 31 marzo 2017



Ristora Moena



Comunità Ladin
de Fassa C11



A TAVOLA CON LA FATA DELLE DOLOMITI

La leggenda del Re sulla tavola della Fata

2017



Restoratore Moena

Dopo anni di ospitalità serale offerta ai propri ospiti con il nome "A cena con Re Laurino" da parte dei ristoranti Malga Panna, Fuciade, Tyrol e Foresta, la prestigiosa rassegna culinaria cambia nome ma non la sostanza e la qualità dei sapori elaborati. La magia che ricorda gli incantesimi e le meraviglie profuse da abili mani artigiane, è ora racchiusa nel nome che evoca un leggendario Re ed un'altra misteriosa ed affascinante Fata. **"C'era una volta un Re che vagava sognante nel bosco di Fassa alla ricerca della sua Fata buona..."** così potrebbe suonare l'input della nuova avventura a tavola che gli chef Paolo Donei, Sergio e Martino Rossi, Michelangelo Croce, Riccardo Schacher e Massimo Sommariva intendono promuovere ed offrire ai loro ospiti dal **26 al 31 marzo 2017**. L'evento avrà carattere periodico e ogni anno si presenterà al pubblico con qualche novità, nuovi piatti e nuovi sapori scoperti o riscoperti tra tradizione, innovazione, idee in movimento, fantasia e creatività. La storica cordata dei 4 amici/Chef, riparte dunque con slancio ed entusiasmo verso un'ennesima sfida e un'ennesima, consolidata sicurezza: che la qualità e la passione sanno fare la differenza in cucina, a tavola e nel variegato mondo turistico dove l'offerta è ormai varia e diversificata e dove anche solo il gesto di un Re e un pizzico di polvere di Fata, possono elevare gusto e ospitalità, i buoni ritorni e le buone scoperte da parte di amici e di ospiti che ogni anno passano e tornano nel giro dei 4 ristoranti.

Dunque, - A tavola con la Fata delle Dolomiti - a marzo 2017, dal 26 al 31, nuove meraviglie, sapori e cucina di classe alla corte di sua Maestà Cucina Ladina di Fassa.

Vi aspettiamo

Dove l'inverno si avvera.

Lo splendore delle Dolomiti,
i sapori della montagna,
la simpatia delle persone.

DOLOMITI
SUPERSKI
wonderful times



DOLOMITI
DOLOMITI
DOLOMITI
DOLOMITI

**VAL DI
FASSA**®

DOLOMITES

Azienda per il Turismo della Val di Fassa · Tel. 0462 609500 · info@fassa.com · www.fassa.com

**SKI AREA
ALPE LUSIA**

www.skiareaalpelusia.it | 0462 573207

Ski Area Alpe Lusia - Dolomiti

**CHALET
Valbona**



Ristorante Foresta

tel. 0462.573260

www.hotelforesta.it

info@hotelforesta.it

Ristora Moena MENU FORESTA

La leggenda del Re sulla tavola della Fata



Sformato di carote, zucchine e noci con fonduta di Chèr de Fasha e aneto

Zuppa di crauti con piccoli gnocchi di mais

Tortello ai formaggi di malga, carciofi e mandorle tostate

Tournedos di vitello farcito alle mele

"Chèr de Fasha"

Tortino di pera allo zenzero con crema mou al rosmarino e mousse di ricotta al rum e cannella



708 km Bianco '15 - Cembrani D.O.C

Pinot Grigio "15" '15 - Castelfeder

Valpolicella Superiore Ripasso "Capitel San Rocco" '14 - Tedeschi

Albana Romagna dolce '15 - Zavalloni

Grappa Bertagnolli

EURO 52,00 è gradita la prenotazione

se necessario, per la vostra tranquillità **TI PORTO IO** è disponibile al nr. 347.5101060



SweetSpa The Jewel of your Home

hmc.it



STARPOOL

wellness concept

MILANO | FIRENZE | ROMA | LONDRA | CANNES | PARIGI | TOKYO | MIAMI | MOSCOW • www.starpool.com | T: +39 0462 571881

Designer Cristiano Mino

BERTAGNOLLI.IT



Dal 1870, Grappa Bertagnolli.
Cultura del distillato.

FASSA COOP

*Il centro acquisti
della Val di Fassa*



associato
CONAD
Margherita
CONAD

**EURO
Spin**
LA SPESA INTELLIGENTE

FASSA COOP **FASSA COOP** **FASSA COOP**
CENTER **HOBBY** **INGROSS**

Famiglia Cooperativa Val di Fassa sc

Tel 0462-761211 Fax 0462-764858 POZZA DI FASSA (TN) - Strada de Sen Jan, 10
www.fassacoop.it E-mail: info@fassacoop.it



Ristorante Fuciade

tel. 0462.574281

www.fuciade.it

rifugiofuciade@gmail.com

Ristora Moena
**MENU
FUCIADE**

La leggenda del Re sulla tavola della Fata



Variazione di trota salmonata

Crema di carote e zenzero con fusillotti Monograno Felicetti "Il Cappelli"

Pasta ripiena ai broccoletti, porri e salsiccia nostrana

Spalla di vitello al grill con agretti, cipolline e patate al Teroldego

"Chèr de Fasha"

Freschezza agli agrumi con croccante al fico e cioccolato



Angelica Belle Metodo Classico s.a. - Angelica

Sauvignon "Raif" '15 - Castelfeder

Dogliani Superiore "Vigna Tecc" '15 - Poderi Luigi Einaudi

Malvasia Dolce Frizzante '15 - Torre Fornello

Grappa Bertagnolli

EURO 55,00 è gradita la prenotazione



se necessario, per la vostra tranquillità **TI PORTO IO** è disponibile al nr. 347.5101060



PODERI
LUIGI EINAUDI

AZIENDA
AGRICOLA
la Viarte



LIBER
ANTE DIONYSUS
VINOLTRE

WWW.LIBERWINE.IT



BARONE
RICASOLI



TEDESCHI



Vini **estremi**



Castelfeder
WEINGUT · TENUTA



[www. propostavini.com](http://www.propostavini.com)



PROPOSTA VINI
www.propostavini.com



Ristorante Malga Panna

tel. 0462.573489
www.malgapanna.it
info@malgapanna.it

Ristora Moena MENU MALGA PANNA

La leggenda del Re sulla tavola della Fata



Cotto e crudo di spigola, insalata di finferli,
vitello fondente e infuso all'erba limone

Tagliolini, polvere di rapa rossa, cipollotto,
ceviche di salmerino e la sua bottarga

Riso al fieno d'alpeggio, speck d'anatra e mousse alla robiola

Porchetta di quaglia alla brace, crema di parmigiano e pomodoro candito

"Chèr de Fasha"

Frutta secca, fiori e latticello



Sauvignon '14 - Graziano Fontana

Chardonnay "Burgum Novum" '13 - Castelfeder

Chianti Classico Gran Selezione "Castello di Brolio" '13 - Barone Ricasoli

Moscato d'Asti '16 - Cascina Carlot

Grappa Bertagnolli

EURO 65,00 è gradita la prenotazione

se necessario, per la vostra tranquillità **TI PORTO IO** è disponibile al nr. 347.5101060





il Maso dello Speck

Tito
speck e tradizione

Produzione artigianale

Agriturismo
Piatti tipici locali
Produzione e vendita
speck e salumi

Daiano (TN) | Tel. 0462.342244 | www.titospeck.it



Schlachthofstraße 31 Via Macello, I-39100 Bozen/Bolzano

Tel.: +39 0471/971255 - Fax: +39 0471/970544

E-Mail: info@noselli.it - Web: www.noselli.it

Großküchen
Grandi cucine

Bareinrichtung
Arredo Bar

Kühltechnik
Refrigerazione

Wäscherei
Lavanderia

Breakfast-
Project



**La Val di Fiemme
scorre nelle nostre venature.**

La millenaria tradizione del legno della Val di Fiemme scorre intatta nelle venature dei nostri pavimenti. La nostra è una storia tratta dalla natura fiemmesa, scritta con concretezza e affidabilità profondamente trentine, in uno stile tutto italiano.

Fiemme 3000. La nostra qualità ha radici profonde.

FIEMME
3000
pavimenti in legno biocompatibili

www.fiemme3000.it

traumacenter marienlinik

Direttore Sanitario: **Dott. Davide Ruffinella**

Casa di Cura S. Maria
Congregazione delle Suore
Terziarie di San Francesco

Via Claudia de Medici, 2 - 39100 Bolzano

Tel. +39 0471 310680

Fax +39 0471 310685

info@traumacentermarienlinik.com - www.marienlinik.it





Ristorante Tyrol

tel. 0462.573760

www.posthotelmoena.it

info@posthotelmoena.it

Ristora Moena
**MENU
TYROL**

Lasagnetta di carne fumè con pomodori confit di patate, speck croccante e vinaigrette alle erbe

Zuppa di porri e trota fario al profumo di anice stellato

Paccheri con carbonara di asparagi e grana Trentino

Cosciotto di coniglio farcito con canederlo alle verdure, polenta morbida e spinaci croccanti

"Chèr de Fasha"

Gelato al mirtillo nero, cremino al cioccolato bianco e crème de Cassis



Massenza Belle Metodo Martinotti s.a. Francesco Poli
Friulano Selezione "Liende" '15 - La Viarte
Pinot Nero "Glener" '15 - Castelfeder
Moscato Salento Leucòs '14 - Petrelli

Grappa Bertagnolli

EURO 52,00 è gradita la prenotazione

se necessario, per la vostra tranquillità **TI PORTO IO** è disponibile al nr. 347.5101060



La leggenda del Re sulla tavola della Fata



Surgiva. L'eleganza a tavola. Esclusiva per la ristorazione.

Surgiva è da sempre partner privilegiata della ristorazione e della gastronomia di qualità proprio grazie alla leggerezza, al gusto neutro e alla discrezione con cui accompagna le creazioni degli Chef e le selezioni dei Sommeliers, esaltandone la varietà dei sapori e degli aromi.

www.surgiva.it







**area
grafica**

L'ultimo libro fotografico di Albert Ceolan prodotto con Area Grafica, in vendita presso il nostro ufficio a Cavalese

GRAFICA | STORYTELLING | WEB AGENCY | STAMPA



Piazza Pasquai 27
Cavalese (Tn)
Tel. 0462 230018
info@areagrafica.tn.it
www.areagrafica.tn.it



POLLAM^{SRL}
ENZO

**Edifici e coperture
in legno ad alto
risparmio energetico**

Soraga (TN) Strada da Molin, 65
Tel. 0462 768223
www.carpenteriapollam.com



Caseificio Sociale Val di Fassa Mèlga de Fascia



Una produzione che affonda la sua genuinità nella tradizione, garantita dal latte di **40 allevatori della Valle di Fassa** e tramandata nel tempo da generazioni di casari e malgari. **"Cuor di Fassa"**, un gusto che si rinnova quotidianamente senza conservanti, prodotto solo con latte, caglio e sale. La novità: formaggio **"Dolomiti"** da un'antica ricetta del 1935.

*The genuineness of this production is deeply rooted in our tradition, guaranteed by the cow's milk of **40 farmers from Valle di Fassa** and passed down for a long time from generations of cheesemakers and herdsmen. **"Cuor di Fassa"** cheese, a taste that reinvents itself every day, non preserved, produced only with milk, rennet and salt. Our news: **"Dolomiti"** cheese from an ancient 1935's recipe.*

Presso i punti vendita ricco assortimento dei migliori prodotti del Trentino
Moreover, at our dealers big selection of the best products of Trentino

Pera di Fassa: Strada Dolomites, 233
Campitello di Fassa: Strèda de Pènt de Sera, 17
Tel. 0462 764076 • caseificiovaldifassa@g-



Cassa Rurale
Val di Fassa e Agordino
Banca di Credito Cooperativo



... nata per starti vicino. ...



Gusto
Avvolgente

