**Ochutnejte v pauze mezi lyžováním výbornou horskou kuchyni**

**ZIMA PLNÁ LAHODNÝCH ZÁŽITKŮ**

**Horské chaty a restaurace na sjezdovkách se díky kreativitě místních šéfkuchařů staly vyhledávanými lokalitami. Kurzy lyžování proložené gurmánskými zážitky, tradiční aperitivo na okraji lesa nebo tzv. apericena (aperitiv, po kterém následuje večeře) s výhledem na západ slunce nad Dolomity – seznamte se s našimi tipy na zimu v Trentinu, kterou si zaručeně vychutnáte.**

Objevování místní kuchyně a poznávání tradičních receptů z lokálních surovin prvotřídní kvality je důležitou součástí každé dovolené. Na gastronomický průzkum se můžete vydat nejen do restaurací v centru hlavních lyžařských středisek, ale také do vysokohorských chat na sjezdovkách, kde je stolování vždycky výjimečným zážitkem. Udělejte si mezi lyžováním pauzu na něco dobrého nebo se zastavte na večeři po procházce na sněžnicích nebo projížďce na sněžném skútru.

**Gurmánské zážitky na sjezdovkách**

Večeře v horské chatě je zážitkem, který byste si měli dopřát alespoň jednou během zimní dovolené v Trentinu. Užijte si chutě trentinské kuchyně v prostých, ale propracovaných interiérech, při světle ohně plápolajícího v krbu. Váš zážitek bude ještě kouzelnější, pokud budete mít štěstí na úplněk nebo jasné hvězdy třpytící se na bílém sněhu.

Přímo nad střediskem **Madonna di Campiglio** stojí na břehu malého jezírka obklopeného lesy horská chata **Rifugio Lago Nambino**, ke které se snadno dostanete příjemnou procházkou pěšky nebo na sněžnicích. V oblasti Alpe Cimbra se nad průsmykem **Passo Vezzena**, jen několik kilometrů od vesničky Luserna, nachází horská chata **Baita Neff**. Toto tradiční dřevěné stavení s výhledem na široké horské panorama je ideálním místem, kde ochutnat tradiční pokrmy cimberské kuchyně. Horská chata **Chalet Rocce Rosse Mountain Lounge** u sjezdovky "Gran Pista" na hoře **Monte Bondone** vás při obědě nebo večeři odmění výhledem na Brentské Dolomity a ledovce horského masivu Gruppo dell’Adamello. Toužíte-li po večeři v útulném prostředí vytápěném kamny, vyberte si horskou chatu **Rifugio La Montanara** v městečku **Molveno**, obklopenou jedlovými lesy přírodního parku Parco Naturale Adamello Brenta. Chata je snadno přístupná procházkou na sněžnicích a skialpových lyžích nebo na rolbě za tlumeného svitu měsíce, který se odráží na zasněžených vrcholcích Brentských Dolomit. Čtyřicetiminutovou procházkou na sněžnicích z průsmyku **Passo S. Pellegrino** se dostanete k horské chatě **Rifugio Fuciade**, kde vás odmění speciality ladinské kuchyně v podání šéfkuchaře Sergia Rossiho a jeho syna Martina. K horské chatě **Malga Fratazza**, která leží mezi lesy oblasti **Alpe Tognola** v okouzlující kulise pohoří Pale di San Martino, vás vyveze sněžný skútr – vzrušujícím zážitkem je návrat do údolí na sáňkách, který na vás po večeři čeká! Umění, výborná kuchyně a nádherný výhled na Dolomity jsou součástí každé večeře v horské chatě **Chalet Caserina**, která se nachází na “umělecké” sjezdovce Agnello v oblasti **Pampeago**. Vyvezte se nahoru sněžným skútrem nebo rolbou, která je hostům chaty k dispozici, a vmžiku se ocitnete v srdci proslulého uměleckého parku **RespirArt**. Park je jedním z nejvýše položených na světě a nabízí bohatou přehlídku děl od mezinárodně uznávaných umělců, která vykukují ze zasněžené krajiny. Chata s rustikálním interiérem, prvky moderní elegance a bohatou nabídkou italských pokrmů vás zve na nezapomenutelnou večeři pod hvězdami. Na závěr vám doporučujeme horskou chatu **Chalet 44 Dolomites Lounge** ve skiareálu Alpelusia, která láká lyžaře terasou s výhledem na pohoří Pale di San Martino. Gastronomická nabídka sahá od autentických tradičních jídel až po vybrané pokrmy, které rafinovaně kombinují to nejlepší z místní produkce.

**Gastronomické akce nejen na sněhu**

Zimní Trentino nabízí jak spoustu výtečných vín a pokrmů, tak příležitostí, jak si v tomto jedinečném vysokohorském prostředí potěšení z dobrého jídla vychutnat, a to i netradičním způsobem.

1. února 2020se na náhorní plošině Altopiano di **Brentonico** koná akce pro všechny, kteří se chtějí zblízka seznámit s původními chutěmi tradiční trentinské kuchyně, ale zároveň se nechtějí vzdát zimních radovánek. **GOLOSANEVE** je enogastronomická pouť po horských chatách, které se nacházejí podél nové osmikilometrové trasy. Stezku můžete urazit na lyžích a sněžnicích nebo v sedle vypůjčeného elektrokola fatbike. Během cesty na vás čekají 4 gurmánské zastávky v horských chatách s překrásným výhledem.

Příležitosti k ochutnávce dobrého jídla a vynikajících vín najdete i mimo oblasti skiareálů. V městečku **Riva del Garda** se od 16. listopadu 2019 do 5. ledna 2020 koná festival tradičních produktů **DI GUSTO IN GUSTO**, kde můžete objevovat, ochutnávat a zakoupit to nejlepší z místních specialit. To vše v kouzelném prostředí, které je ideálním místem k oslavě svátků s rodinou, kde můžou společně snít malí i velcí.

Lekce lyžování na svazích údolí **Val di Sole** se může snadno proměnit v lahodný zážitek. 12. a 19. prosince a dále každý čtvrtek od 9. ledna do 9. dubna se můžete zúčastnit akce “**SkiEat”**, jedinečné “gurmánské snowtour” v doprovodu instruktorů z lyžařské školy Scuola italiana di sci Val di Sole. Program začíná v 10 hodin u horní stanice kabinkové lanovky Daolasa a zahrnuje šest hodin intenzivního lyžařského kurzu na místních sjezdovkách, které vás postupně zavedou až k horské chatě Rifugio Patascoss ve skiareálu Madonna di Campiglio, kde na vás bude čekat obědové degustační menu. Po obědě se znovu vrátíte na svah a den zakončíte velmi příjeným způsobem - ochutnávkou tradičních zákusků a teplých nápojů v horské chatě Solander ve skiareálu Folgarida-Marilleva. Akce stojí 80 euro na osobu a místo si můžete rezervovat na stránce [www.scuolascivaldisole.com](http://www.scuolascivaldisole.com)

Do horských chat na sjezdovkách a ve vesničkách **údolí Val di Fiemme, Val di Fassa a Valle di Primiero** se od konce ledna do konce března vrací program lahodných akcí **Happy Cheese**. V prostředí úchvatné krajiny Dolomit si tak můžete připít lokálními řemeslnými pivy nebo ochutnat místní proslulé sýry v kombinaci se šumivým vínem TrentoDOC. Některé z akcí, jako například lahodná a velmi trendy aperitiva, se odehrávají ve vysoké nadmořské výšce při západu slunce (**Taste the Sunset**), ale nechybí ani aperitiva v sýrárně nebo akce věnované pizze či dětem.

**TRENTINO FOOD TALES – NOVÁ ÉRA TRENTINSKÉ KUCHYNĚ**

Trentino Food Tales (TFT) je nový projekt společnosti Trentino Marketing pro rok 2020, který má za cíl propagovat kvalitu trentinské kuchyně a místní enogastronomické nabídky. Projekt **Trentino Food Tales** ale vznikl především proto, aby **zviditelnil mnoho mladých talentovaných šéfkuchařů**, kteří v oblasti působí a více než 30 z nich se do projektu přímo zapojilo. Mezi šéfkuchaře, jejichž jména budou následně použita v nejrůznějších propagačních iniciativách, které v současné době projednávají vedoucí projektu, byli vybráni následující kandidáti. Cílem bylo přitom shromáždit slavná jména z trentinských restaurací s michelinskými hvězdami, aby **7 šéfkuchařů oceněných v roce 2018** mohlo řídit utvořený kuchařský tým. V prvním ročníku projektu se představí následující trentinští šéfkuchaři ocenění michelinskými hvězdami: **Alfio Ghezzi** (dříve Locanda Margon) \*\* [Ravina], **Alessandro Gilmozzi** (El Molin) \* [Val di Fiemme], **Stefano Ghetta** (L’Chimpl) \* [Val di Fassa], **Paolo Donei** (Malga Panna) \* [Val di Fassa], **Davide Rangoni** (Dolomieu) \* [M. di Campiglio], **Sabino Fortunato** (Il Gallo Cedrone) \* [M. di Campiglio], **Giovanni D’Alitta** (La Stube Hermitage) \* [M. di Campiglio]. Šéfkuchaři byli také požádáni, aby se podíleli na formulaci “Listiny hodnot” definující předpoklady, které mladí talentovaní šéfkuchaři musí splňovat, aby se mohli projektu zúčastnit. Seznam těchto “pravidel hry” byl rovněž sestaven tak, aby vyzdvihoval výjimečnost každého z nich a zároveň také zohledňoval vztah k oblasti, kde působí, například spolupráci s lokálními výrobci.

Trento, říjen 2019