

## Testimonial

MERCOLEDÌ 12 NOVEMBRE 2025

**Barbara Darra** - Cantine Mezzacorona - Rotari  
**Agri 90** - Polenta di Storo  
**Federazione Provinciale Allevatori** - Carne Salada Trentina  
**David Pellegrini** - Trentingrana - Concast Trentingrana  
**Veronica Lorandini** - APOT - Melinda - La Trentina  
**Marco Pisoni** - Trentino DOC Vino Santo Az. Ag. F.lli Pisoni

GIOVEDÌ 13 NOVEMBRE 2025

**Barbara Darra** - Cantine Mezzacorona - Rotari  
**Agri 90** - Polenta di Storo  
**Federazione Provinciale Allevatori** - Carne Salada Trentina  
**David Pellegrini** - Trentingrana - Concast Trentingrana  
**Veronica Lorandini** - APOT - Melinda - La Trentina  
**Alessandro Poli** - Trentino DOC Vino Santo Az. Ag. Francesco Poli

VENERDÌ 14 NOVEMBRE 2025

**Barbara Darra** - Cantine Mezzacorona - Rotari  
**Agri 90** - Polenta di Storo  
**Federazione Provinciale Allevatori** - Carne Salada Trentina  
**David Pellegrini** - Trentingrana - Concast Trentingrana  
**Veronica Lorandini** - APOT - Melinda - La Trentina  
**Enzo Poli** - Trentino DOC Vino Santo Az. Ag. Maxentia

# esperienze sensoriali

**Viaggio attraverso i sensi nei luoghi del Gusto Trentino**

**TRENTO PALAZZO ROCCABRUNA VIA S.S. TRINITÀ 26**  
**12 - 13 - 14 NOVEMBRE 2025**





# esperienze sensoriali

**Un viaggio sensoriale tra storia, gusto e identità trentina**  
*Alla scoperta dei sapori autentici di un territorio straordinario*

**TRENTO PALAZZO ROCCABRUNA VIA S.S. TRINITÀ 26**  
**12 – 13 – 14 NOVEMBRE 2025 dalle 18.00 alle 20.00**

Ideata da **BITM** e **Accademia d'Impresa**.  
Elaborata artisticamente da **Miscele d'Aria Factory**

*La narrazione, l'identità e l'autenticità dei Prodotti Trentini si intrecciano in un percorso dove il cibo diventa esperienza sensoriale completa: non solo gusto, ma anche emozione, memoria e benessere. Un viaggio che coinvolge il palato, il cuore e la mente, capace di evocare ricordi e accendere sensazioni profonde.*

*Un'esperienza inedita tra spazi storici e sconosciuti di Palazzo Roccabruna, dimora cinquecentesca, Casa dei Prodotti Trentini e sede dell'Enoteca Provinciale del Trentino. Sarà un cammino guidato dai sensi, alla scoperta delle eccellenze enogastronomiche che raccontano l'anima del Trentino. Sapori che parlano di tradizione, territorio e saper fare, in un susseguirsi di assaggi e suggestioni.*

Protagonisti del percorso sensoriale:

Bollicine di Montagna - Rotari AlpeRegis TRENTO DOC Brut

Polenta di Storo - Agri'90

Carne Salada del Trentino - Federazione Provinciale Allevatori Trento

Trentingrana - Concast Trentingrana

Mela della Val di Non DOP - Melinda - La Trentina

Trentino DOC Vino Santo - Vignaioli del Vino Santo

Il percorso si concluderà con una gustosa emozione finale, che attraverso le alchimie creative dello chef **Stefano Bertoni**, ci condurrà, con i suoi piatti, in un viaggio tra tradizione ed innovazione.

- Conchiglione "Felicetti" ripieno di Pesce Carpione "Astro" al BBQ. Crema allo Zafferano di Montagna e uova di Trota affumicate  
*Rotari Trentodoc AlpeRegis Brut*
- Filetto di Manzo Green "Allevatori Trento" in olio cottura "Agraria di Riva del Garda" Terra di Funghi e Sottobosco con chips di Polenta di Storo e Trentingrana  
*Castel Firmian Teroldego Rotaliano Doc Riserva - Mezzacorona*
- La Mela "Melinda" si fa Strudel con Spuma di Zabaione alla Grappa morbida "Bertagnolli"

Si ringrazia

Palazzo Roccabruna per l'ospitalità

Massimiliano Peterlana di Bitm e Laura Andreolli di Accademia d'Impresa per l'idea, e il coordinamento

Mariano De Tassis e Carlo Casillo di Miscele d'Aria Factory per i testi e l'elaborazione artistica

