

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.Ili 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 TRENTODOC 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

