

EVENTO COLLEGATO

LE GIORNATE
DEL TURISMO
MONTANO



EVENTO COLLEGATO

LE GIORNATE
DEL TURISMO
MONTANO



TRENTINO



Madonna di Campiglio - Fotoeca Trentino Sviluppo spa - Foto di Alessandro Pensi



Gusto Trentino

Il piacere dei sapori
*Prelibata esperienza sensoriale
dal Lago di Garda alle Dolomiti*

12 E 13 NOVEMBRE
2024



Palazzo Roccabruna
Trento

Riva del Garda - Archivio fotografico ICF

EVENTO COLLEGATO

LE GIORNATE
DEL TURISMO
MONTANO **bitm**

5^E dal 1974
CONFESERCENTI
DEL TRENTINO

ACCADEMIA
D'IMPRESA

Gusto Trentino

Il piacere dei sapori

Prelibata esperienza sensoriale dal Lago di Garda alle Dolomiti

Trento – Palazzo Roccabruna – Via S.S. Trinità 26

12 e 13 novembre 2024 dalle 16.30 alle 17.30 o dalle 18.00 alle 19.00

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

Un viaggio inedito attraverso gli spazi storici e segreti di Palazzo Roccabruna, Casa dei Prodotti Trentini e sede dell'Enoteca Provinciale del Trentino, per esplorare ed assaporare al meglio le eccellenze enogastronomiche del nostro territorio.

Un percorso verticale, coinvolgente ed emozionante, in cui il gusto e la cultura di prodotto e territorio sono protagonisti.

Trentodoc, Pane Alpino, Trentino di Malga, Miele di Alta Montagna Alpina, Mela del Trentino e dulcis in fundo Vino Santo Trentino sono le specialità enogastronomiche di montagna raccontate e valorizzate, anche attraverso l'appassionata testimonianza dei produttori, sempre più spesso messi a dura prova dai repentini e incessanti cambiamenti climatici.

Le musiche in sottofondo sono accompagnate da una voce narrante per un'immersione totale dove il piacere enogastronomico si mescola alla bellezza, all'arte, alla cultura e alla storia offrendo un'imperdibile esperienza multidimensionale in grado di stimolare tutti i sensi.

Narrazione, identità e autenticità si fondono così in un percorso dove il cibo non è solo soddisfazione per il palato, ma anche per il cuore, il corpo e la mente evocando ricordi e suscitando intense sensazioni che accendono il piacere del gusto imprimendo un ricordo identitario indelebile.

Si ringrazia

- Palazzo Roccabruna per l'ospitalità
- *Massimiliano Peterlana* di Bitm e *Laura Andreolli* di Accademia d'Impresa per l'idea, il coordinamento e i testi
- *Mariano De Tassis* e *Carlo Casillo* di Miscele d'Aria Factory per l'elaborazione artistica



- Istituto Trentodoc
- Panificio Moderno
- Slow Food Trentino-Alto Adige
- Melinda - La Trentina
- Associazione Vignaioli del Vino Santo Trentino
- Associazione Agriturismo Trentino

TRENTODOC



Testimonial

Martedì 12 novembre 2024

Alessandra Stelzer - Maso Martis - Trento

Carlo La Mantia - Panificio Moderno - Isera (TN)

Erika Maestrelli - Malga Clesera - Monte Peller e Azienda agricola Fratta Cucola - Cles- TN

Greta Dallapiccola - Gocce d'Oro - Apicoltura e Giardino d'Erbe - Bedollo - TN

Margherita Dalpiaz - APOT - Melinda e La Trentina

Giulia Pedrini - Azienda Agricola Pravis - Madruzzo /Lasino - TN

Mercoledì 13 novembre 2024

Lisa Endrici - Cantina Endrizzi - San Michele all'Adige - TN

Carlo La Mantia - Panificio Moderno - Isera (TN)

Marilisa Beltrami - Malga Montagnoli - Madonna di Campiglio - TN

Aurora Brunel - Ciasa d'ò Parè - Soraga - Tn

Margherita Dalpiaz - APOT - Melinda e La Trentina

Gianpaolo Poli - Azienda Agricola Giovanni Poli - Santa Massenza - TN