

COMUNICATO STAMPA

IL GUSTO TRENINO PROTAGONISTA

ALLA BITM 2025

A PALAZZO ROCCABRUNA TRE SERATE DI ESPERIENZE SENSORIALI PER SCOPRIRE I SAPORI AUTENTICI DEL TERRITORIO

MASSIMILIANO PETERLANA (PRESIDENTE BITM): “UN VIAGGIO TRA TRADIZIONE, INNOVAZIONE E SOSTENIBILITÀ PER RACCONTARE L'IDENTITÀ TRENINA”

Dal 12 al 14 novembre, Palazzo Roccabruna a Trento, nell'ambito della **BITM – Borsa Internazionale del Turismo Montano**, ospiterà un'esperienza unica dedicata al **Gusto Trentino**: un percorso sensoriale che celebra la qualità, la biodiversità e la sostenibilità dei prodotti del territorio.

La storica dimora cinquecentesca, sede della **Casa dei Prodotti Trentini** e dell'**Enoteca Provinciale del Trentino**, diventerà il palcoscenico di un viaggio che coinvolge palato, mente e cuore, alla scoperta di sapori autentici e racconti di territori.

Il percorso sensoriale

L'evento, organizzato in collaborazione con **Accademia d'Impresa** e **Miscela d'Aria Factory**, propone un percorso esperienziale tra gusto, memoria ed emozione, in cui ogni assaggio diventa occasione di conoscenza. I prodotti del Trentino non sono solo cibo, ma testimoni di una cultura millenaria, di territori montani ricchi di biodiversità, di pratiche agricole sostenibili e dell'impegno quotidiano dei produttori locali. **Bollicine di montagna, formaggi, pesce d'acqua dolce, carne salada, olio extravergine d'oliva, polenta, mele trentine, vini e distillati** racconteranno storie di allevatori, agricoltori e viticoltori che lavorano con cura, rispettando i ritmi della natura e l'equilibrio degli ecosistemi alpini. Il percorso si snoderà tra spazi storici e angoli meno conosciuti di Palazzo Roccabruna, guidando i partecipanti in un viaggio che stimolerà tutti i sensi: profumi, colori, consistenze e suoni diventeranno elementi di una narrazione multisensoriale. Non mancherà la componente educativa, con approfondimenti sulla **stagionalità**, sulla **filiera corta**, sulle **pratiche agricole rispettose dell'ambiente** e sulla **tutela della biodiversità trentina**. A chiudere il percorso, un momento di vera emozione gustativa: le creazioni dello **chef Stefano Bertoni**, che trasformerà gli ingredienti locali in piatti innovativi, capaci di coniugare tradizione e sperimentazione. Ogni portata sarà una scoperta, un invito a riscoprire il Trentino attraverso la lente del gusto, tra aromi antichi e reinterpretazioni contemporanee.

Identità e autenticità del territorio

“Lo scorso anno l’esperienza dedicata ai percorsi sensoriali ha riscosso un grande successo tra visitatori e operatori – afferma **Massimiliano Peterlana**, presidente della BITM – per questo abbiamo deciso di riproporla, arricchendola con novità e approfondimenti che valorizzano ulteriormente la qualità e l’autenticità dei prodotti trentini”.

Le esperienze sensoriali in programma **non celebreranno solo il cibo, ma l’identità e l’autenticità del territorio**, evidenziando come la qualità dei prodotti sia frutto della passione, della competenza e della responsabilità dei produttori. Il percorso rappresenterà **un’occasione per comprendere come ogni ingrediente porti con sé un legame profondo con la montagna, con le stagioni, con la comunità e con la sostenibilità ambientale**, offrendo un’esperienza completa che unisce piacere e consapevolezza.

Info e prenotazioni

L’appuntamento **sarà su iscrizione**, tutti i giorni dalle **18.00 alle 20.00**, per tre serate di emozioni, scoperta e gusto. **Palazzo Roccabruna**, in via SS. Trinità 24, diventerà così il cuore pulsante della tradizione gastronomica trentina: un luogo dove il cibo racconta storie, protegge l’ambiente e costruisce legami con chi partecipa. Un invito a lasciarsi sorprendere dalla ricchezza del Trentino: tra montagne, boschi, acque e pascoli, il **Gusto Trentino** si trasformerà in **esperienza sensoriale, viaggio culturale e scoperta emozionale**, unendo **sapori, storia e innovazione** nell’ambito della **BITM, vetrina internazionale del turismo montano**.