



Slow Food® Trentino

PROGRAMMA ATTIVITÀ SLOW FOOD IN TRENTINO
LUGLIO E AGOSTO 2026



Incontro pubblico



Mercato della Terra



Presidio Slow Food



Cuochi dell'Alleanza



Laboratorio del gusto



Cena conviviale



Ospiti in un evento



Visita in azienda



Vita associativa

**THE ROAD TO
TERRA MADRE**

www.slowfoodtrentinoaltoadige.com

Le iniziative possono subire variazioni, si prega di consultare il sito e/o canali sociali per l'aggiornamento.
Le informazioni presenti in questa versione sono aggiornate al 2 luglio 2026.

Fino al 31 agosto
Info Point APT
Altipiani Cimbri
Via Colpi, Folgaria
INGRESSO LIBERO



Mostra Pascoli e Pastori del Trentino

THE ROAD TO
TERRA MADRE

Un viaggio tra volti, paesaggi e storie in occasione dell'anno FAO dei Pascoli e dei Pastori.
Un viaggio in Trentino attraverso 14 parole chiave per raccontare il futuro delle Terre Alte.
Orario di apertura 9.30 - 12.30 e 15.30-19.30.

Sabato 4 luglio
ore 9.30 - 13
Piazza Marzari
Vigolo Vattaro
INGRESSO LIBERO



Mercato della Terra Terre Alte

Prosegue il Mercato della Terra, dove è possibile incontrare e conoscere gli artigiani del cibo buono, pulito e giusto ed acquistare le loro produzioni di stagione. In collaborazione con il Comune di Altopiano della Vigolana e APT Alpe Cimbra. Organizzato dalla Comunità Slow Food per lo sviluppo agroalimentare degli Altipiani Cimbri.

Giovedì 9 luglio
ore 16-19
Palazzo Scopoli
Tonadico
INGRESSO LIBERO



Mercato della Terra del Primiero

Un piccolo mercato per incontrare la comunità di produttori legati a Slow Food Primiero, nel bellissimo giardino di Palazzo Scopoli, edificio storico, sede del Marzollo, il giudice che presiedeva nel '400. Recentemente ristrutturato per volere dell'amministrazione comunale, lo spazio nasce con l'obiettivo di evidenziare il tema del cibo come elemento narrante per la cultura del territorio.

Sabato 18 luglio
ore 9.30 - 13
Piazza Marzari
Vigolo Vattaro



Mercato della Terra

Prosegue il Mercato della Terra, dove è possibile incontrare e conoscere gli artigiani del cibo buono, pulito e giusto ed acquistare le loro produzioni di stagione. In collaborazione con il Comune di Altopiano della Vigolana e APT Alpe Cimbra. Organizzato dalla Comunità Slow Food per lo sviluppo agroalimentare degli Altipiani Cimbri.

Domenica 19 luglio
ore 16.30
Giardino Botanico
Alpino Viote MUSE
Contributo 5 euro



Laboratorio del gusto: erbe spontanee

THE ROAD TO
TERRA MADRE

Le erbe spontanee sono un patrimonio inesauribile di sapori, colori, e di saperi elaborati dalle gastronomie tradizionali per utilizzarle nelle preparazioni culinarie. Sono anche testimoni del valore prezioso della biodiversità, descrivono una diversa geografia dei territori e scandiscono il passare delle stagioni. Ci ricordano che le risorse degli ecosistemi devono essere raccolte e utilizzate con rispetto, consapevolezza e senso del limite. Luigi Montibeller, Cuoco dell'Alleanza Slow Food, ci presenterà alcune ricette con le erbe spontanee del momento. In collaborazione con il MUSE. Informazioni slowfoodtaas@gmail.com

Martedì 21 luglio
ore 19.00
Urban Center
Rovereto
Ingresso libero



Per un lessico alimentare della Vallagarina #1

THE ROAD TO
TERRA MADRE

Un incontro pubblico per raccogliere parole, temi, criticità e priorità legate al sistema alimentare della Vallagarina. Quali parole usiamo per raccontare il cibo in Vallagarina? Quali temi, criticità e priorità riconosciamo nei sistemi alimentari della valle?

Il Living Lab - Station4Transformation invita cittadine e cittadini, associazioni, produttori, scuole, enti e realtà del territorio a un momento di ascolto e confronto per costruire insieme il Lessico Alimentare della Vallagarina. L'incontro è il primo di tre appuntamenti pubblici dedicati a raccogliere parole, esperienze e questioni ricorrenti sul sistema locale del cibo, ponendo le basi per un futuro Manifesto del cibo e per una politica del cibo della Vallagarina. In collaborazione con Trentino Social Tank, Station4Transformation. Iscrizione a slowfoodtaas@gmail.com o nel qr code a fianco.



Mercoledì 22 luglio
ore 10.30
Passo San Pellegrino



Pascoli, prati e miele di alta montagna

THE ROAD TO
TERRA MADRE

Accompagnati da un esperto naturalista, scopriremo le essenze botaniche che caratterizzano i prati di montagna e il loro valore per la biodiversità. Con Alessandro Suffritti approfondiremo il lavoro con le api in quota e il legame tra fioriture alpine, pascoli e miele di alta montagna. Il percorso prevede la visita alle malghe Boer e Col de Mez e si concluderà con il pranzo a Malga Boer.

Informazioni slowfoodtaas@gmail.com o nel qr code a fianco.

Contattaci per un passaggio per raggiungere il punto di partenza

Contributo 25 euro, 20 euro per i Soci Slow Food



Mercoledì 22 luglio
ore 19.00
Mochela
Rovereto, Pizzeria Erbe 3
Costo serata: 25€ (10% di sconto per i Soci Slow Food muniti di tessera Slow Food)



BEER TALKS: i birrifici trentini in Guida Birre Slow Food 2027

Prosegue la rassegna di degustazioni dedicata alla birra artigianale trentina, organizzata dal Mochela di Rovereto. Ogni appuntamento vedrà protagonisti i birrifici presenti nella Guida alle Birre d'Italia 2027, con degustazioni guidate, abbinamenti gastronomici e incontri con i produttori. A condurre le serate sarà Lisa Matzeu, Beer Sommelier Doemens e referente regionale della guida. Secondo incontro con Rethia e MAso Alto, per un viaggio tra stili, territori e cultura brassicola del Trentino. Incontro e chiacchierata con i birrai presenti, 4 birre in degustazione + assaggio extra Prenotazione obbligatoria, Per maggiori informazioni: 0464 010498

Giovedì 23 luglio
ore 16-19
Palazzo Scopoli
Tonadico
INGRESSO LIBERO



Mercato della Terra del Primiero

Un piccolo mercato per incontrare la comunità di produttori legati a Slow Food Primiero, nel bellissimo giardino di Palazzo Scopoli, edificio storico, sede del Marzollo, il giudice che presiedeva nel '400. Recentemente ristrutturato per volere dell'amministrazione comunale, lo spazio nasce con l'obiettivo di evidenziare il tema del cibo come elemento narrante per la cultura del territorio.

Sabato 25 luglio
MAG
Riva del Garda
INGRESSO LIBERO



Ecosistema Garda

THE ROAD TO
TERRA MADRE

Il Lago di Garda è un ecosistema complesso. Racchiude in pochi chilometri la macchia mediterranea e i pascoli alpini, una fauna ittica costituita da specie endemiche e alloctone, vitigni unici e pregiati. Una concentrazione di biodiversità unica, in un equilibrio fragile teso tra pressione antropica, turismo e crisi climatica. Il Laboratorio del Gusto propone un percorso di degustazione volto a scoprire questa biodiversità, per comprenderne l'importanza e invitarci a prendercene cura. In collaborazione con il MAG di Riva del Garda. Informazioni slowfoodtaas@gmail.com o nel qr code a fianco.



Sabato 25 luglio
ore 11-18
Lago di Lavarone
INGRESSO LIBERO



Mercato della Terra

Torna sulle sponde del Lago di Lavarone il Mercato della Terra Terre Alte con i produttori degli Altipiani Cimbri e dell'Altopiano della Vigolana. Una bella occasione per residenti e turisti per conoscere gli artigiani del cibo buono, pulito e giusto.

Domenica 26 luglio
ore 9
Oasi WWF
di Valtrigona, Telve



La Festa dell'Oasi

THE ROAD TO
TERRA MADRE

Domenica 26 luglio l'Oasi WWF di Valtrigona apre i suoi boschi, prati e strutture per una giornata dedicata a natura, artigianato e sapori condivisi, in cammino verso Terra Madre. La festa, organizzata dal WWF, propone una giornata dal bosco alla tavola: accoglienza e passeggiata verso l'Oasi, apertura della festa, attività in parallelo con Escape Forest e laboratorio del feltro con Francesca Lazzeri, pranzo "Terra Madre" con prodotti locali e Presidi Slow Food, incontro con Shirin Persia dedicato all'artigianato tessile persiano, allo zafferano e alla proiezione della mostra dedicata, con caffè e tè allo zafferano. L'iniziativa si inserisce nel percorso Road to Terra Madre, in vista di Terra Madre Salone del Gusto 2026, intrecciando biodiversità, cura della natura, comunità locali e dialogo tra culture del cibo. Quota unica 25 euro, 5 euro per bambini sotto i 15 anni. La quota comprende pranzo Terra Madre, laboratorio del feltro e incontro con Shirin Persia. Prenotazioni e informazioni: valtrigona@wwf.it oppure WhatsApp 340 137 4573.

Giovedì 30 luglio
ore 19.30
Padergnone
Casa Caveau del Vino Santo



Cuochi dell'Alleanza a Casa Caveau del Vino Santo

La nosiola e il Vino Santo Trentino Presidio Slow Food, accompagnano una degustazione di assaggi preparati da Paolo Betti, Cuoco dell'Alleanza Slow Food, all'interno della Casa Caveau del Vino Santo, un luogo suggestivo dedicato al passito dei passiti. Intervengono i Vignaioli del Vino Santo Trentino. Partecipazione 25 euro | 20 euro per i soci Slow Food. Prenotazioni slowfoodtaas@gmail.com o nel qr code a fianco. La serata si ripropone anche il 27 agosto.



Sabato 1 agosto
ore 12.30
Malga Valsolero
Val Calamento



Malga Valsolero: formaggi, pascoli e vita in alpeggio

THE ROAD TO
TERRA MADRE

Nel cuore del Lagorai, incontreremo Michele Stroppa, il casaro, e la sua famiglia, per degustare insieme il formaggio di malga del Lagorai Presidio Slow Food. Nel corso di un momento conviviale di ristoro, Giuliano Comin presenterà la tesi di laurea dedicata al Lagorai. A seguire visita ai pascoli della Val Calamento, accompagnati dall'esperto naturalista Stefano Mayr. Contributo 25 euro, 20 euro per i Soci Slow Food. Iscrizione a slowfoodtaas@gmail.com o nel qr code a fianco.



Sabato 1 agosto
ore 17.00
San Lorenzo Dorsino



Spettacolo Teatrale: 90 giorni: diario di una stagione in malga

Nuovo appuntamento della rassegna "Scarpè: vette culturali nelle Dolomiti di Brenta" quest'anno dedicata all'anno internazionale dei pascoli e dei pastori. Spettacolo teatrale scritto e interpretato da Giuliano Comin, tratto dall'omonimo libro di Francesco Gubert (Edizione Albatros, 2020) Informazioni e prenotazioni visitlorenzodorsino.it

Sabato 29 agosto
Caseificio Turnario di Pejo



Visita e degustazione Turnario di Pejo

THE ROAD TO
TERRA MADRE

Daniele Casarotti, giovane casaro del Caseificio Turnario, in dialogo con Marta Villa, antropologa dell'Università di Trento, ci porterà in visita ai laboratori e ai locali di stagionatura, spiegando l'importanza della persistenza di un modello turnario. Le ASUC ci accompagneranno in visita al Museo della Guerra e all'antico mulino. Pranzo nel cortile dell'azienda di Riccardo Casanova, socio del Turnario, con i piatti dello Slow Truck di Paolo Betti, creati con gli ingredienti provenienti dal caseificio. Contributo 25 euro, 20 euro per i Soci Slow Food. Iscrizione a slowfoodtaas@gmail.com

SEGUICI SUI SOCIAL SLOW FOOD TRENTINO

www.slowfoodtrentinoaltoadige.com

Tel. 3928277745

slowfoodtaas@gmail.com

**PER REALIZZARE ATTIVITÀ,
PROGETTI E MANIFESTAZIONI
ABBIAMO BISOGNO**

DI SOCI E VOLONTARI

Unisciti a noi, potrai partecipare
attivamente alle nostre azioni,
proporre le tue idee e visioni,
condividere il tuo tempo.



SLOWFOODTAAS

Segui anche
le associazioni territoriali:

**SLOWFOODVAG
SLOWFOODVALSUGANA
SLOWFOODPRIMIERO**



SLOWFOODTRENTINO

Segui anche
e associazioni territoriali:
**SLOWFOODVALLEADIGEALTOGARDA
SLOWFOODVALSUGANALAGORAI**



Principali progetti in corso

Slow Food Trentino oltre ai numerosi progetti della rete nazionale e internazionale, ha attivato alcuni progetti specifici sul territorio.

Li condividiamo per portarli a conoscenza di tutti i soci ma anche con un appello a contribuire alla loro diffusione e costruzione. Contattateci per contribuire alla loro realizzazione.

Food Matters

Stiamo lavorando a una serie di pubblicazioni dedicate alle politiche locali del cibo in Vallagarina, per approfondire i temi più attuali del dibattito sui sistemi del cibo.

Road To Terra Madre

**THE ROAD TO
TERRAMADRE**

Terra Madre è la rete mondiale di Slow Food che unisce contadini, allevatori, pescatori, cuochi, artigiani, studiosi e comunità impegnate a costruire un futuro del cibo buono, pulito e giusto. Nasce da un'idea di Carlo Petrini, fondatore di Slow Food, e ogni due anni si ritrova a Torino per dare voce a chi, in ogni parte del mondo, lavora ogni giorno per difendere biodiversità, paesaggi, culture alimentari, saperi agricoli, filiere locali e comunità. Quest'anno si svolgerà dal 24 al 27 settembre nelle vie e nelle piazze di Torino, e sarà presente con un suo spazio anche Slow Food Trentino.

Terra Madre non è soltanto una manifestazione. È un modo di guardare il cibo come relazione: tra chi coltiva e chi cucina, tra chi alleva e chi sceglie cosa portare in tavola, tra territori e comunità, tra memoria e futuro. Per tutta l'estate Slow Food Trentino propone un percorso di avvicinamento.

Cibo, pace, solidarietà: in un contesto internazionale drammaticamente sconvolto da guerre e crisi climatica, e in una dimensione locale in cui aumentano le povertà, vogliamo ribadire il ruolo del cibo come strumento di incontro e di pace. Si tratta di un percorso trasversale a tutte le azioni di Slow Food sul territorio: tra Laboratori del Gusto, Mercati della Terra, progetti educativi e momenti pubblici, continuiamo a intrecciare il cibo con i grandi temi del presente. Lo facciamo con radici nei territori e lo sguardo aperto sul mondo.

Territori di vita. Domini collettivi, agroecologia, comunità: una raccolta fondi per attivare un piano biennale di attività in collaborazione con le comunità che si prendono cura del proprio territorio attraverso forme di autogoverno delle risorse.

Formai Hunter: coinvolge ristoranti, bar, taproom e tutti i locali che vogliono offrire una comunicazione precisa e consapevole sul formaggio a latte crudo: dal suo valore organolettico al ruolo ecosistemico, fino agli aspetti igienico-sanitari e alle importanti raccomandazioni per tutelare le categorie più fragili.

Interventi nelle scuole: sono molteplici le proposte per istituti di ogni ordine e grado: dai Laboratori del Gusto agli incontri frontali, dai focus group a moduli più articolati, per portare in classe le filiere del cibo buono, pulito e giusto.

Anno Internazionale dei Pascoli e dei Pastori #Iyrp2026: proclamato da ONU e FAO, e considerata la rilevanza del tema per il Trentino, Slow Food ha attivato azioni specifiche di approfondimento e sensibilizzazione.

Approfondisci sul nostro sito o scrivici una mail per saperne di più.

ANTICIPAZIONI

Sabato 5 settembre
ore 11-21
Rovereto, Sala Baldessari

Presentazione Guida birre d'Italia per il Trentino

Una giornata dedicata ai Birrifici e Sidrifici del Trentino e dell'Alto Adige presenti nella Guida alle Birre d'Italia 2027 di Slow Food Editore. Una giornata dove potrete incontrare direttamente i produttori e assaggiare le loro fermentazioni artigianali e brassicole d'eccellenza.

Road To Terra Madre I piatti dei Cuochi dell'Alleanza

In vista di Terra Madre 2026, i Cuochi dell'Alleanza Slow Food del Trentino-Alto Adige hanno scelto di raccontare un piatto che sentono vicino a questo spirito. Non necessariamente il piatto più famoso, più complesso o più rappresentativo del ristorante, ma una preparazione capace di custodire una storia. Può essere un piatto nato dal legame con un produttore, da un ingrediente agricolo o di malga, da una varietà locale, da una razza autoctona, da un ricordo personale, da una pratica di cucina, da un paesaggio o da una comunità.
www.slowfoodtrentinoaltoadige.com/terra-madre-cuochi