



# Slow Food® Trentino

## PROGRAMMA ATTIVITÀ SLOW FOOD IN TRENTINO APRILE 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

[www.slowfoodtrentinoaltoadige.com](http://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 1 aprile 2026.

Mercoledì 1 aprile  
ore 20.00  
Le Mandre  
Bedollo



## Seduta d'assaggi olio extravergine di oliva

Si terrà presso l'Azienda Agricola Le Mandre la seduta d'assaggio di aprile della Comunità per la cultura dell'olio extravergine di oliva in Trentino. La seduta è aperta anche agli appassionati che possono iscriversi scrivendo a [evotrentino@gmail.com](mailto:evotrentino@gmail.com).

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



## Mercato della Terra

Riparte 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 agro-culturale degli Altipiani Cimbri.

Martedì 7 aprile  
ore 20.30  
Lavarone, Biblioteca  
INGRESSO LIBERO



## Fermentati: salute e sapori

Appuntamento con la biologa nutrizionista Veronica Casilli, membro NUPA (Nutrizionisti per l'ambiente), sul valore dei fermentati per la salute del nostro corpo e l'equilibrio intestinale. Un percorso in cui si parlerà di lievito madre, kefir, kombucha e del loro ruolo per l'equilibrio del nostro corpo. Chiara Ballarino, titolare dell'azienda agricola Vasudhara, con sede a Canezza di Pergine, ci racconterà la propria esperienza e porterà in assaggio il kimchi trentino. Prenotazione [slowfoodaltipianicimbri@gmail.com](mailto:slowfoodaltipianicimbri@gmail.com)

Giovedì 9 aprile  
ore 19.30  
Osteria 17  
Pergine  
45€ | 40€ Soci



## Assaggi di cultura botanica: Tenerezze di primavera

Reinterpretazione gastronomica e culturale di gemme, fiori e germogli di stagione. Con Stefano Mayr, naturalista, Anna Molinari, scrittrice, Paolo Betti, cuoco.

Prenotazioni 328 542 3635

Venerdì 10 aprile ore 18.00  
Sala polifunzionale  
Mezzolombardo



## Presentazione del libro "Basta una goccia"

Incontro con l'autrice Laura Donadoni, presentazione del libro Basta una goccia. Un viaggio attraverso l'Italia, alla scoperta di donne che hanno saputo trasformare la loro storia personale in una forza collettiva. Donne che attraverso il lavoro della terra, la cucina e l'impresa, hanno creato prodotti eccellenti, hanno costruito nuove narrazioni di sé e del mondo che le circonda, restituendo uno spaccato potente della resilienza femminile.

A cura di Slow Food Terre del noce.

Sabato 11 aprile ore 19.30  
Agriturismo il Maniero  
Mattarello di Trento  
45 euro



## Cena persiana

Ala Azadkia, portavoce della Comunità dei produttori e co-produttori dello zafferano di Qaen, ci propone una cena dedicata ai sapori della persia. Un percorso di degustazione tra pietanze tipiche delle varie regioni dell'Iran. Prenotazione: 388 6933982

Venerdì 10 aprile  
ore 19.20  
Distilleria Francesco Poli  
Santa Massenza  
60 euro | 55 per i soci



## Divinno: cena con Fiorenzo Varesco

Un viaggio nel gusto, dove i grandi vini della Valle dei Laghi incontrano abbinamenti sorprendenti e fuori dagli schemi. In questa cena-degustazione speciale, la Nosiola e il Vino Santo saranno accompagnati da assaggi inconsueti, preparati con i prodotti di terra del territorio trentino e con sapori di mare provenienti dalle Valli di Comacchio. Informazioni [slowfoodtaas@gmail.com](mailto:slowfoodtaas@gmail.com)

Venerdì 10 aprile  
ore 20.30  
Sala della Circostrizione  
Baselga del Bondone  
INGRESSO LIBERO



## La "Regola" di Baselga del Bondone

Presentazione del libro dedicato alle origini della comunità di Baselga del Bondone, con l'autore Fabrizio Leonardelli e l'animazione del testo a cura del gruppo "La Regola" di Cadine.

La serata sarà introdotta dai saluti istituzionali e dall'intervento di Marta Villa, con la moderazione di Barbara Ciaghi (Edizioni del Faro).

A seguire, momento conviviale con una selezione di prodotti di eccellenza del territorio a cura di Slow Food Trentino, con il Cuoco dell'Alleanza Luigi Montibeller.

Sabato 18 aprile  
ore 10.00  
Carbonare (Folgaria)  
INGRESSO LIBERO



## Montagna 2050 a Pejo

Prosegue in Val di Peio l'appuntamento con Montagna 2050, un ciclo di incontri e riflessioni promosso da Slow Food Trentino per interrogarsi sul futuro delle terre alte, sulle comunità che le abitano e sui modelli di sviluppo possibili in un tempo di crisi climatica, demografica e sociale.

Il progetto è realizzato con il contributo di Fondazione Caritro e nei singoli territori si avvale della collaborazione delle realtà locali. Il 18 aprile saranno nostri partner l'ASUC del Comune di Peio, l'Ecomuseo della Val di Peio, il Consorzio Turistico, la Condotta Slow Food Terre del Noce, il Caseificio Turnario di Peio.

Un'occasione per condividere esperienze, pratiche e idee che possano contribuire a costruire un futuro in cui la montagna non sia solo spazio da preservare, ma luogo vivo e abitato, capace di generare relazioni, lavoro e cultura.

Il progetto Montagna 2050 nasce con l'obiettivo di creare un percorso partecipato che toccherà diverse valli trentine nei prossimi mesi. Ogni tappa sarà occasione per esplorare un diverso tema legato alla montagna — dal cibo all'agricoltura, dal turismo alle energie, dalla scuola alla cooperazione — in un dialogo aperto e continuo.



Sabato 18 aprile  
ore 9.30 - 13  
Piazza Marzari  
Vigolo Vattaro  
INGRESSO LIBERO



## Mercato della Terra

Riparte 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 agro-culturale degli Altipiani Cimbri.

Giovedì 23 aprile  
ore 16-18  
Aula 6  
Dipartimento di sociologia  
Università di Trento  
INGRESSO LIBERO



## Lezione pubblica: Consorzio Uomini di Massenzatica

Nell'ambito del corso di Antropologia Culturale dei Domini Collettivi e dei Territori di vita, sostenuto da Slow Food Trentino presso il Dipartimento di sociologia e ricerca sociale, una lezione pubblica dedicata al Consorzio Uomini di Massenzatica con il suo presidente Carlo Ragazzi in dialogo con Marta Villa.

Dal 24 al 26 aprile  
Pargine Valsugana  
Parco Tre Castagni  
Ingresso 2,50 euro



## Orto di Comunità a Ortoidea

I Cuochi dell'Alleanza, coordinati da Paolo Betti, organizzano un Orto di comunità nelle giornate di Ortoidea a Pergine Valsugana, in collaborazione con i ragazzi della Cooperativa CS4 e l'orto di Terra Gaia.

Martedì 28 aprile  
ore 19.30  
Teatro Zandonai  
Rovereto  
25 euro | 20 euro soci  
[slowfoodtaas@gmail.com](mailto:slowfoodtaas@gmail.com)



## Enantio in scena

I Cuochi dell'Alleanza Slow Food incontrano l'Enantio a piede franco Presidio Slow Food, tre portate di assaggio per abbinare il vino autoctono della Vallagarina e scoprire questo prezioso scrigno di storia e biodiversità. Nella prestigiosa sede del Teatro Zandonai di Rovereto. In collaborazione con il Comune di Rovereto, APT Rovereto e Vallagarina, SMR Società Multiservizi Rovereto.

Dal 24 aprile al 3 maggio  
Trento  
Informazioni  
e prenotazioni  
[trentofestival.it](http://trentofestival.it)



## Trento Film Festival

**30 aprile a Palazzo Roccabruna: Cena dal Pascolo alla Tavola: storie di pastori e biodiversità**

Un percorso di sapori in cui ogni portata ci racconta le parole chiave dell'Anno dei pascoli e della pastorizia 2026 con il cuoco dell'Alleanza Fiorenzo Varesco.

**1 maggio ore 17.00 Laboratorio del Gusto: Anno dei Pascoli e dei Pastori**

Con Tommaso Martini, Slow Food Trentino e Marta Villa, Università di Trento.

Un viaggio tra le filiere produttive legate al mondo della pastorizia e dei pascoli.

Una degustazione guidata tra le filiere dei formaggi, la biodiversità dei prati stabili, le pratiche tradizionali e le visioni per il futuro delle Terre Alte.

2 maggio ore 15.30: il Kimchi trentino

Il kimchi è uno dei piatti simbolo della tradizione coreana, ma le sue tecniche e i suoi sapori hanno ormai ispirato cuochi e artigiani in tutto il mondo. A Canezza, all'ingresso della Valle dei Mocheni, Chiara Ballarino ne propone una versione originale che parla anche trentino. Laboratorio di assaggio.

# SEGUICI SUI SOCIAL SLOW FOOD TRENTINO



**SLOWFOODTAAS**

Segui anche  
e associazioni territoriali:

**SLOWFOODVAG  
SLOWFOODVALSUGANA  
SLOWFOODPRIMIERO**



[www.slowfoodtrentinoaltoadige.com](http://www.slowfoodtrentinoaltoadige.com)

Tel. 3928277745

[slowfoodtaas@gmail.com](mailto:slowfoodtaas@gmail.com)

**PER REALIZZARE ATTIVITÀ,  
PROGETTI E MANIFESTAZIONI  
ABBIAMO DI SOCI E VOLONTARI**



**SLOWFOODTRENTINO**

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



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

## IMPORTANTE

**Assemblea annuale  
22 aprile | 2026 ore 19.00  
Trento**

Tutti i soci sono invitati a prender parte all'Assemblea annuale di Slow Food Trentino Alto Adige che si terrà a Trento (Sede da definire) il 22 aprile alle ore 19.00.

Il diritto di voto è riservato ai delegati eletti nelle assemblee territoriali, ma la partecipazione è aperta a tutti. Sarà un importante momento per fare il punto sulle attività e i progetti dell'associazione, accogliere proposte, condividere idee.

Per motivi organizzativi vi preghiamo di confermare la presenza via mail a [slowfoodtaas@gmail.com](mailto:slowfoodtaas@gmail.com)

## Fuori dal Trentino

Sabato 11 aprile  
Torre del Banaco  
Festa dell'Olio e presentazione Guida agli Extravergini 2026 di Slow Food Italia

La rassegna si apre sabato 11 aprile alle 9.30, presso il Cinema Teatro, con la presentazione ufficiale della Guida agli Extravergini di Slow Food Italia e la premiazione delle aziende che hanno ottenuto i 243 riconoscimenti assegnati, tra Grandi Oli e Grandi Oli Slow. La Guida, che raccoglie 766 aziende e 1211 oli recensiti, rappresenta una fotografia ampia e aggiornata dell'olivicoltura italiana di qualità.

## 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.

**CALL TO ACTION: Over Shoot Day 2026.** Slow Food Trentino dal 2023 organizza momenti di incontro sul tema del Country Over Shoot Day del nostro paese, solitamente collocato a metà maggio. Nel 2026 è stato calcolato per il 3 maggio, mostrando un ulteriore squilibrio nell'utilizzo delle risorse. Invitiamo tutte le associazioni territoriali, le Comunità, i produttori di Presidi e i Cuochi, ma anche tutti i soci e le associazioni con le quali collaboriamo, a inviare idee per dedicare attività a questo tema nel corso del mese di maggio 2026.

**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.

**Beans for all:** Laboratori del Gusto dedicati al "Sommelier dei legumi" per approfondire la conoscenza sensoriale e antropologica dei legumi Presidio Slow Food provenienti da tutta Italia.

Lavoriamo inoltre sui Presidi Slow Food e sull'Arca del Gusto per catalogare e tutelare la biodiversità. Con i cuochi dell'Alleanza sosteniamo i produttori di piccola scala. Le Comunità Slow Food mantengono relazioni locali e internazionali, mentre le reti tematiche mettono in collegamento territori diversi per costruire filiere più sostenibili. Approfondisci sul nostro sito o scrivici una mail per saperne di più.