



Slow Food®
Trentino Alto Adige Südtirol

**CIBO BUONO
PULITO GIUSTO
PER **TUTTI****



La salvaguardia dell'ambiente è la principale priorità del nostro agire come attivisti, agricoltori, pastori, pescatori, artigiani, studiosi, cuochi. La produzione, distribuzione e consumo di cibo non possono essere in conflitto con il diritto a godere di un ambiente sano e dei suoi frutti per le generazioni che verranno.

Dichiarazione di Chengdu



6

CONDOTTE

che portano avanti i valori e la filosofia dell'associazione in Trentino Alto Adige



6

COMUNITÁ

tra comunitá del cibo e comunitá Slow Food

16

PRESIDI REGIONALI

realizzati da produttori locali sparsi su tutto il territorio

1

COMITATO REGIONALE

che valorizza le attività di tutta la rete Slow Food regionale, mettendola in relazione con la dimensione nazionale e internazionale.



16

CUOCHI DELL'ALLEANZA
che nei loro ristoranti promuovono il territorio attraverso cibo sano e autentico



f

SLOW FOOD TRENINO-ALTO ADIGE SÜDTIROL

I PRESIDI DEL TRENTINO ALTO ADIGE

UR-PAARL



CASÒLET A LATTE CRUDO DELLA
VAL DI SOLE, RABBI E PEJO



CIUIGHE DEL BANALE



VINO SANTO

RAZZA RENDENA



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA



NOCE BLEGGIANA



BOTIRO DI P

BROCCOLO DI TORBOLE

CONDOTTE

Condotta Alto Adige Südtirol
info@slowfoodaltoadigesuedtirol.it

Condotta Primiero
slowfoodprimiero@gmail.com



Condotta Terre del Noce
slowfoodterredelnoce@gmail.com

Condotta Giudicarie
slowfoodgiudicarie@gmail.com

Condotta Valle dell'Adige e Alto Garda
slowfoodadigegarda@gmail.com

Condotta Valsugana Lagorai
slowfood.valsuganalagorai@gmail.com

PRESENTAZIONE SLOW FOOD

Slow Food è un'associazione internazionale no profit impegnata a ridare il giusto valore al cibo, nel rispetto di chi produce, in armonia con ambiente ed ecosistemi, grazie ai saperi di cui sono custodi i territori e le tradizioni locali. Nata nel 1986 in Italia, oggi opera in centocinquanta paesi per promuovere un'alimentazione buona, pulita e giusta per tutti.

In questo percorso Slow Food ha affrontato alcuni passaggi cruciali:

- ▶ la presa di coscienza che il tema dell'alimentazione non può eludere quello della perdita della biodiversità e del conseguente impoverimento del patrimonio di conoscenza;
- ▶ il diritto al gusto e al piacere deve essere prerogativa di tutti gli esseri umani, anche nei paesi impoveriti che pure della biodiversità sono i principali custodi;
- ▶ la nascita di "Terra Madre", alleanza mondiale di chi lavora la terra ed opera per il bene comune;
- ▶ l'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo (Cuneo), luogo di formazione per una visione sistemica del mondo del cibo;
- ▶ il Congresso internazionale di Chengdu (Cina), assumendo le dimensioni mondiale e di Comunità come le principali polarità di azione in un mondo sempre più interdipendente.

Così Slow Food è diventata un punto di riferimento globale per chi – a partire dal cibo – intende impegnarsi per un mondo più giusto e sostenibile. Quella di Chengdu è la nuova sfida della quale Slow Food Trentino-Alto Adige Südtirol si fa interprete, nel cercare di offrire un contributo originale a partire da una terra che rappresenta un particolare crocevia di sensibilità, saperi e culture.



Slow Food®

Slow Food Trentino Alto Adige-Südtirol
Via Vannetti 8 . 38060 Isera TN
www.slowfoodtrentinoaltoadige.com



AHRNTALER GRAUKÄSE

Tradizionalmente sono le donne a produrre questo formaggio presso i masi, mentre durante il periodo dell'alpeggio si produce anche in malga e in questo caso sono gli uomini ad occuparsene. Il formaggio grigio stagiona circa due settimane ma una particolare tipologia di stagionatura a basse temperature consente un affinamento fino a 12 mesi. Area di produzione: Valli di Tures e Aurina da Gais fino a Casere, comprese le valli laterali quali Selva dei Molini, Lappago, Rio Bianco e Riva di Tures.

PRODUTTORI

Agnes Laner

Selva dei Molini

Maso Mittermairhof, 57

T. 0474 653 389 . 338 873 71 61

laner.nikolaus@rolmail.net

Martha Hofer

frazione San Giovanni

T. 340 682 06 03

info@kaesefestival.com

UR-PAARL

Le piccole pagnotte tonde vengono preparate con segale, farro e lievito madre locali. Ogni panettiere personalizza la sua ricetta, aggiungendo all'impasto alcune erbe regionali come semi di finocchio e cumino, trigonella. È uno dei tre tipici pani di scorta altoatesini, che potevano essere mangiati settimane dopo la preparazione.

Referente dei produttori del Presidio

Peter Schuster

T. 0473 831 340

info@schuster.it

Goldrainer Backstube

di Albert Reinhard

Coldrano (Bz)

Via Piazzetta, 11 b

Tel. 0473 742472

320 2171057

reinhard.alber@virgilio.it

Andreas Pilser

Silandro (Bz)

Località Corces

Via Strada Vecchia, 40

Tel. 0473 730572

Alois Riedl

Glorenza (Bz)

Via Malles, 9/11

tel. 0473 831348

Norbert Schuster

Malles Venosta (Bz)

Località Laudes, 139

tel. 0473 831340

schuster@dnet.it

Il fornaio Schuster ha anche un punto vendita a Glorenza, in centro sotto i Portici.

Andreas Tröger

Lasa (Bz)

Via Venosta, 51

Tel. 0473 747051

Karl Zerzer

Malles (Bz)

Via G. Verdross, 4

Tel. 0473 831141 - 830490

zerzer.karl@rolmail.net





VILLNÖSSER BRILLENSCHAF

La carne di agnello è disponibile tutto l'anno, tranne nel periodo estivo in cui le pecore sono in alpeggio. Area di produzione: Valle Isarco, Val Pusteria, Val Sarentino e Valli delle Dolomiti (Val di Funes, Val Gardena, Val di Tires, Val d'Ega e Val Badia).

PRODUTTORI & COMMERCIANTI

**Associazione degli Allevatori di
piccoli animali del Sudtirolo**
c/o Federazione Zootecnica Alto Adige
Bolzano, Via Galvani 40
T. 0472 855 016 . 347 555 58 53
guenther.pernthaler@villnoesser-brillenschaf.eu
www.villnoesser-brillenschaf.eu

La commercializzazione della carne di agnello viene realizzata da:

Furchetta KG di Oskar Messner & Co.
39040 Funes, Bergerweg 14
T. 0472 840 186 . 347 191 16 04
info@furchetta.it . www.furchetta.it



FORMAGGIO DI MALGA DEL LAGORAI

Quella del Lagorai è una zona di una grande tradizione casearia. Questo formaggio è fatto in malga da maggio a ottobre, e stagiona almeno tre mesi nel “casarìn” appoggiato su tavole di larice o abete.

Referente dei produttori del Presidio

Stefano Mayr

T. 328 542 36 35

mayr@mountainwilderness.it

Saverio Dal Canale

Torcegno (Tn)

Malga Casapinello (1720 metri)

Tel. 347 3082093

Mario Franzoi

Telve (Tn)

Malga Valpiana (1843 metri)

Tel. 347 8103173

Agnese Iobstraibitzer

Telve (Tn)

Malga Cagnon di Sopra (1885 metri)

Tel. 347 2813333

Francesco Prandel

Roncegno Terme (Tn)

Malga Fravort (1580 metri)

Tel. 347 9491693

Dario Zottele

Roncegno Terme (Tn)

Malga Trenca (1700 metri)

oppure località Pozze (1400 metri)

Tel. 348 8218532



VEZZENA

Le essenze dell'altipiano e la lunga stagionatura rendono il Vezzena un formaggio unico. Si produce solo nel periodo d'alpeggio, da giugno a settembre, e deve avere una stagionatura minima di 12 mesi. Area di produzione: Comuni dell'altipiano di Lavarone, Vezzena e Folgaria.

PRODUTTORI

Caseificio degli Altipiani e del Vezzena

Lavarone

via G. Marconi, 5

T. 0464 783 106

info@caseificiovezzena.it

<https://www.caseificiovezzena.it/prodotto/>

[formaggio-vezzena-di-lavarone-sapori-di-malga/](https://www.caseificiovezzena.it/prodotto/formaggio-vezzena-di-lavarone-sapori-di-malga/)



BROCCOLO DI TORBOLE

Questo ortaggio, che si raccoglie da fine novembre a tutto febbraio, è un dono prezioso del microclima della sponda settentrionale del Lago di Garda, dove si incontrano i venti Ora e Pelèr. La sua coltura che era quasi scomparsa è stata riscoperta da cinque contadini. Area di produzione: Comuni di Nago-Torbole e Località Linfano nel Comune di Arco.

Referente dei produttori del Presidio

Giorgio Planchenstainer

T. 0464 521 847

planchenstainer@tiscali.it

Matteo Briosi

Arco (Tn)

Viale Stazione 5/E

tel. 334 7734131

matteo.briosi@gmail.com

Ghezzi

Riva del Garda (Tn)

Via Strada De Bass, 4

tel. 338 9840841

francescaghezzi87@gmail.com

Giorgio Planchenstainer

Riva del Garda (Tn)

Via T. Miorelli, 60 A

Tel. 0464 521847

planchestainer@tiscali.it

Luca Rigatti

Nago - Torbole (Tn)

Via Scipio Sighele, 8

Tel. 348 3053911

iltrentino@libero.it

Aldo Rosà

Torbole (Tn)

Via Strada Piccola, 9

Tel. 0464 505592

vivairosa@gmail.com



CASÒLET A LATTE CRUDO DELLA VAL DI SOLE, RABBI E PEJO

Casòlet a latte crudo della val di Sole, Rabbi e Pejo
Il nome di questo formaggio ha origine latina: deriva da "casoleus", piccolo formaggio. Un tempo si produceva solo in autunno, mentre oggi la produzione continua tutto l'anno. Va consumato almeno 20 giorni dopo la produzione. Area di produzione: Val di Sole, Rabbi e Pejo.

Referente dei produttori del Presidio

Giulia Bontempelli

T. 348 487 64 11

casoletslowfood@gmail.com

Agriturismo Bontempelli

di Giulia Bontempelli

Pellizzano (Tn)

Località Pressenago

Tel. 348 4876411

casoletslowfood@gmail.com

www.maneggio.net

Caseificio Comprensoriale

Cercen Terzolas

Terzolas (Tn)

Via Nazionale, 52

Tel. 0463 900029

Caseificio Sociale

Presanella

Val di Sole, Mezzana (Tn)

Via Quirino Bezzi, 1

Tel. 0463 757282

Caseificio Turnario di Pejo

Pejo (Tn)

Piazza S. Giorgio, 1

Casaro: Riccardo Casanova

Tel. 328 1570139

Maso Pegolotti

di Bruno Pegolotti

Cogolo di Pejo (Tn)

Via Ettore Colombo, 27

Tel. 0463 754 080 -

334 742 23 22

info@casavacanzepejo.it

Anna Piazzola

Rabbi (Tn)

Via San Bernardo, 37 b

Tel. 0463 985 109

334 391 48 28

Giovanni Ruatti

Rabbi

Frazione Pracorno, 95

Tel. 0463 902560

Agriturismo Volpaia

di Sergio Panizza

Vermiglio (Tn)

Località Volpaia, 2

Tel. 0463 758 393

335 525 29 58

info@agriturvolpaia.it



CIUGHE DEL BANALE

La produzione inizia a ottobre e continua fino ad aprile essendo strettamente legata alla stagionalità delle rape. Si consuma ancora fresca, già dopo tre o quattro giorni di stagionatura.

Famiglia Cooperativa Brenta Paganella

San Lorenzo in Banale

Via Strada Noa, 2

T. 0465 734 024 . 335 720 34 43

fc.brentapaganella@cooptrentina.it

Il produttore utilizza carni di suini trentini allevati da La Trentina Suini

di Campostrini Elvio & C.

Sabbionara D'Avio, Località Pozza

T. 0464 685 121 . 335 563 09 98

valerio.campostrini@gmail.com

Referente dei produttori del Presidio

Nerio Donini

T. 0465 734 670

direttorebrenta@yahoo.it



VINO SANTO TRENINO

Nella Valle dei Laghi, su un terreno di circa 110 ettari, si coltiva la nosiola, un vitigno autoctono da cui si ricava il Vino Santo Trentino, un tempo considerato una sorta di medicinale. È reperibile tutto l'anno. Area di produzione: Comuni di Vallelaghi, Madruzzo e Cavedine.

Referente dei produttori del Presidio

Giuseppe Pedrotti
T. 320 086 69 75
info@ginopedrotti.it

Marco e Stefano Pisoni
Pergolese (Tn)
Via San Siro, 7 b
Tel. 0461 563216
info@pisonivini.it

Enzo Poli
Vezzano (Tn)
Località Santa Massenza
Via del Lago, 9
tel. e fax. 0461 864116
349 5308978
info@maxentia.it

Francesco Poli
Vezzano (Tn)
Località Santa Massenza -
via Del Lago, 2
Tel. 0461 864102
info@distilleriafrancesco.it
www.distilleriafrancesco.it

Giovanni Poli
Vezzano (Tn)
Località Santa Massenza
Via Del Lago, 3
Tel. 0461 864119
347 9345803
info@poligiovanni.it
www.poligiovanni.it

Gino Pedrotti
Cavedine (Tn)
Via Cavedine, 7
Tel. 0461 564123
info@ginopedrotti.it
www.ginopedrotti.it
Presso l'azienda Pedrotti e
possibile degustare piatti
freddi trentini e formaggi in
abbinamento ai vini.

Pravis
Lasino (Tn)
Località Le Biolche, 1
Tel. 0461 564305
info@pravis.it
www.pravis.it
Su prenotazione e possibile
fare delle degustazioni di
formaggi e salumi trentini
in abbinamento ai vini
dell'azienda.



BOTIRO DI PRIMIERO DI MALGA

Attualmente questo burro è prodotto interamente alla Malga di Fossernica, situata a 1804 metri di altitudine, tra pascoli ricchi di erbe aromatiche. La produzione è limitata al periodo dell'alpeggio, tra giugno e settembre.

PRODUTTORI

Caseificio Comprensoriale di Primiero

Mezzano di Primiero

Via Roma, 179

T. e Fax 0439 629 41 - 647 49

info@caseificioprimiero.com

www.caseificioprimiero.com

NOCE BLEGGIANA

Piccola, ma dal sapore dolce, speziato e molto aromatico, la noce bleggiana si raccoglie a partire dal mese di settembre. Una volta essiccata, si conserva tutto l'anno e può essere usata per svariate preparazioni. Area di produzione: Comuni di Bleggio Superiore e Comano Terme, altipiano del Banale.

Referente dei produttori del Presidio

Guido Donati

T. 339 195 30 79
ancilla.guido@libero.it

Armando Bronzini

Bleggio Superiore (Tn)
Frazione Fucine
tel. 336 467000

Arrigo Iori

Bleggio Superiore (Tn)
Frazione Bivedo
tel. 347 4818974

Rodolfo Brochetti

Bleggio Superiore (Tn)
Frazione Madice
tel. 347 1678767

Leonardo Pisoni

Bleggio Superiore.(Tn)
Frazione Marcè
tel. 340 1487467

Paolo Crosina

Bleggio Superiore (Tn)
Frazione Marcè
tel. 339 7057284

Angelo Crosina

Frazione Balbido
Bleggio Superiore (Tn)
tel. 349 6484097

Carlo Bleggi

Comano Terme (Tn)
Frazione Tignerone
tel.333 6674915

Michele Bella

Bleggio Superiore (Tn)
Frazione Cavaione
tel. 347 9018163

Giulio Serafini

Comano Terme (Tn)
Frazione Duvredo
tel. 340 6022196

Renzo Fustini

Comano Terme (Tn)
Frazione Sesto
tel. 333 8560659

Guido Donati

Bleggio Superiore (Tn)
Frazione Cavaione 31
tel. 339 1953079

Marco Riccadonna

Bleggio Superiore (Tn)
Frazione Rango
tel. 335 453188

Marina Clerici

Fiavé (Tn)
Frazione Curé
tel. 335 8153422

Mauro Caldera

Bleggio Superiore (Tn)
Frazione Cavaione
tel 349 7413464

Lorenzo Donati

Bleggio Superiore (Tn)
Frazione Cavaione 15
tel-338 2673415

Ennio Righi

Bleggio Superiore (Tn)
Frazione Balbido
tel. 348 8859465





PUZZONE DI MOENA DI MALGA

Il puzzone si produce solo nel periodo d'alpeggio, da giugno a settembre: dalle malghe, che si trovano nel cuore delle Dolomiti, il latte arriva due volte al giorno al caseificio. Questo formaggio richiede una stagionatura minima di 120 giorni e massima di 16 mesi. Area di produzione: Valli di Fiemme, Fassa e Primiero.

Caseificio Sociale Predazzo e Moena

Predazzo

Via Fiamme Gialle, 34

T. 0462 501 287

info@puzzonedimoena.com

Caseificio Comprensoriale di Primiero

Mezzano di Primiero

Via Roma, 179

T. e fax 0439 629 41 - 647 49

info@caseificioprimiero.com

www.caseificioprimiero.com

Caseificio Sociale Val di Fiemme Cavalese

Carano

Via Nazionale, 8

T. 0462 340 284

info@caseificiocavalese.it

PRODUTTORI



OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA

Gli olivicoltori aderenti al Presidio nazionale dell'olio extravergine italiano devono avere oliveti di cultivar autoctone del territorio gestiti senza fertilizzanti di sintesi e diserbanti chimici. Per evitare l'abbandono degli oliveti più antichi, il Presidio prevede che almeno l'80% delle piante abbia un'età minima di 100 anni.

Maso Bòtes
Varignano di Arco,
Località' Olif de Bòtes, 1
T. 0464 791 014
349 709 66 78
info@masobotes.it
www.masobotes.it

Laghel 7
Arco, Via al Colodri di Laghel, 7
T. 335 824 06 45
info@laghel7.it
www.laghel7.it

PRODUTTORI



RAZZA BOVINA GRIGIO ALPINA

I formaggi di grigio alpina si producono solo nel periodo d'alpeggio, da giugno a settembre, e hanno stagionature minime di due mesi fino ad un massimo di 12 mesi in relazione anche alle dimensioni delle forme. Per quanto riguarda invece le carni, si producono tutto l'anno carne affumicata e kaminwurst. Area di produzione: alta montagna della Provincia di Bolzano e della Provincia di Trento.

Agriturismo Fiordibosco
di Graziano Lozzer
Valfloriana, Frazione Sicina, 55
T. 0462 910 002
329 012 53 49
info@agriturfiordibosco.com

Maso Prener
di Andrea Giovannini
Baselga di Pinè, Frazione Rizzolaga
T. 340 542 85 31
320 235 79 02
info@malgastramaiolo.it

Referente dei produttori del Presidio
Christina Müller
T. 0471 980 490
info@grigioalpina.it



RAZZA RENDENA

Legata da secoli all'omonima valle trentina, la rendena è una razza bovina rustica che ben si adatta al pascolo, sia in collina che in montagna. La carne, i salumi, i formaggi, il latte fresco e lo yogurt bianco sono disponibili tutto l'anno. Area di produzione: Val Rendena

Referente dei produttori del Presidio

Manuel Cosi

T. 335 679 01 80
info@fattoria-rendena.it

Fattoria Antica Rendena

di Manuel Cosi
Giustino (Tn)
Via alla Sega, 1
Tel. 335 6790180
info@fattoria-rendena.it
www.fattoria-rendena.it
Presso il punto vendita è possibile acquistare formaggi, yogurt e latte alimentare; presso l'agritur (chiamato La Trisa) è possibile degustare la carne.

La Regina

di Luca Collini
Sant'Antonio di Mavignola (Tn)
Via Val Brenta, 14
Tel. 335 5322915
az.agr.laregina@gmail.com
Presso il punto vendita è possibile acquistare formaggi.

Maso Pan

di Mauro Polla
Caderzone (Tn)
Località Pan
Tel. 0465 804500
339 809445
info@agriturmasopan.it
www.agriturmasopan.it
Presso il punto vendita è possibile acquistare formaggi; presso l'agritur è possibile degustare la carne.

Le macellerie del Presidio

Macellerie Bazzoli

di Sergio, Luca e Patrick
Bazzoli
Sella Giudicarie (Tn)
Via Benedetto Lucchi, 18
Tel. 348 0426460
info@macelleriebazzoli.it



TRENTINGRANA DI ALPEGGIO

In Trentino, le prime forme di grana sono state prodotte nel 1925 in Val di Non. Il trentingrana di alpeggio si distingue per la materia prima, il latte, di bovini che si nutrono sui pascoli montani. Il formaggio si consuma almeno 18 mesi dopo la produzione.

Area di produzione: valli di Sole e di Primiero

Caseificio Comprensoriale di Primiero

Mezzano di Primiero, Via Roma, 179

T. 0439 629 41

info@caseificioprimiero.com

www.caseificioprimiero.com

PRODUTTORI

Caseificio Sociale Presanella di Mezzana

Mezzana

Via Quirino Bezzi, 1

T. 0463 757 282

info@caseificiopresanella.com



COMUNITÀ DEL CIBO DI TERRA MADRE

Terra
madre

Le comunità del cibo sono gruppi di persone che producono, trasformano e distribuiscono cibo di qualità in maniera sostenibile e sono fortemente legate a un territorio dal punto di vista storico, sociale e culturale. Le comunità condividono i problemi generati da un'agricoltura intensiva lesiva delle risorse naturali e da un'industria alimentare di massa che mira all'omologazione dei gusti e mette in pericolo l'esistenza stessa delle piccole produzioni.

Ortofrutticoltori della Val Martello

Referente

Alexander Mair
T. 328 143 41 77
info@martell.it



Produttori di caffè di Anterivo

Referente

Adam Givani
T. 347 492 36 86
info@altreierkaffee.it

Produttori del Monte Baldo

Referente

Michele Righettini,
T. 348 013 09 94
mail info@baldensis.bio



Produttori mais spin caldonazzo della Valsugana

Referente

Tullio Valcanover
T. 0461 848 184
info@cadeigaghi.com

Coltivatori di granturco delle valli del Vanoi e del Cismon

Referente

Angelo Longo
T. 0439 719 106
ecomuseo@vanoit.it



COMUNITÀ SLOW FOOD PER LO SVILUPPO AGROCULTURALE DEGLI ALTIPIANI CIMBRI

“Al Congresso di Chengdu Slow Food ha deciso di adottare il modello organizzativo della **comunità**.”

Il termine deriva dal latino *communitas* e indica la capacità di saper mettere in comune: esperienze, problemi, risorse, conoscenze, ma anche un modo di porsi e interconnettersi. Al centro dell'idea di comunità c'è il bene comune, che nel nostro caso è legato al cibo, all'ambiente, alla socialità, alla spiritualità, mentre il suo elemento fondante è la sicurezza affettiva.

Lo stesso Carlo Petrini ha dato il benvenuto alla **Comunità Slow Food per lo sviluppo Agroulturale degli Altipiani Cimbri**, la prima del Trentino-Alto Adige e una delle prime trenta in Italia, fondata da agricoltori, allevatori, ristoratori e rappresentanti della società civile per riportare al centro attuali tematiche che riguardano la montagna, il problema dello spopolamento che l'attanaglia, l'esigenza di dare un futuro lavorativo ai giovani.”

Contatto per comunità Slow Food altipiani cimbri:
Graziella Bernardini
T. 320 322 48 87
slowfoodaltipianicimbri@gmail.com



PRODOTTI DELL'ARCA DEL GUSTO

La biodiversità agroalimentare e l'agricoltura familiare e di piccola scala sono in pericolo infatti in tutto il mondo, a causa dell'industrializzazione dell'agricoltura, dell'erosione genetica, della trasformazione degli stili alimentari, dei cambiamenti climatici, dell'abbandono delle aree rurali, delle migrazioni e dei conflitti. L'Arca invita tutti a fare qualcosa: a volte serve riscoprire questi prodotti, riportarli sulle tavole, a volte serve raccontarli e sostenere i produttori; in alcuni casi – quando i prodotti sono specie selvatiche a grave rischio di estinzione – è meglio mangiarne meno o non mangiarli affatto, per tutelarli e favorirne la riproduzione.

A
Albicocca della Val Venosta
Asparago di Zambana

C
Capra pezzata mochena
Caprino di Cavalese
Carne di cavallo affumicata di Rovereto
Cuccalar

F
Fanzelto di grano saraceno di Terragnolo
Figadéti

L
Luganega trentina

M
Mais spin della Valsugana
Mortandela della Val di Non

P
Pera Pala

R
Radicchio dell'orso o
Radic di mont
Rapa di Bondo
Razza ovina brentegana
Razza ovina Lamon

S
Scorzéta
Stelvio

Z
Ziger



I CUOCHI DELL'ALLEANZA

I cuochi hanno un ruolo fondamentale perché sono gli interpreti di un territorio e lo valorizzano attraverso la loro creatività: hanno capito che non si può separare il piacere dalla responsabilità verso i produttori, senza i quali non esisterebbe una cucina di successo.

Albergo Ristorante Genzianella

Via Pian dei Frari 40
Madonna di Campiglio
T. 0465 441 231
info@genzianelladastreza.com
Cuoco: Claudio Daz

Bistrot Dolomieu

Via Ponte Lambin 4, Andalo
T. 0461 585 952
info@lacucinadifilippo.com
Cuoco: Filippo Crippa

Convivia.bottegaecucina

Viale dei Tigli 12 Trento
T. 0461 182 1453
info@conviviafood.com
Cuoco: Carlotta Mattedi

La Cantinetta

Via Val del Rù, Varena
T. 0462 342 695
info@lastregona-cantinetta.it
Cuoco: Tommaso Bellante

Locanda D&D Maso Sasso

Via Maso 2, Nogaredo
T. 0464 410777
info@locandaded.it
Cuoco: Ivano Dossi

Locanda delle Tre Chiavi

Via Vannetti 8, Isera
T. 0464 423721
info@locandadelletrechiavi.it
Cuoco: Annarita Di Nunno

Osteria alla Corte dei Toldi

Via dei Falidoni 32, Terzolas
T. 0463 901038
info@cortedeitoldi.it
Cuoco: Andrea Dapra'

Osteria Storica Morelli

Piazza Petriani 1
Canezza di Pergine
T. 0461 509 504
info@osteriastoricamorelli.it
Cuoco: Fiorenzo Varesco

Rifugio Escursionistico Maranza

Strada per Maranza, Trento
T. 04611862 998
bettipaolocuoco@alice.it
Cuoco: Paolo Betti

Ristorante Alla Pineta

Via al Santuario 17
Tavon di Coredo
T. 0463 536 866
info@pinetahotels.it
Cuoco: Andreas Sicher



Ristorante Boivin

Via Garibaldi 9
Levico Terme
T. 0461 701 670
info@boivin.it
Cuoco: Riccardo Bosco

Ristorante Nerina

Via Degasperi 31
Malgolo di Romeno
T. 0463 510 111
info@albergonerina.it
Cuoco: Sandro Di Nuzzo

Ristorante Cant del Gal

Località Sabbionade 1
Val Canali Tonadico
T. 0439 629 97
cantdelgal@valcanalidolomiti.it
Cuoco: Peter Nicola Cemin

Ristorante Pitzock

Via Pizack 30, Funes
T. 0472 840 127
info@pitzock.com
Cuoco: Oskar Messner

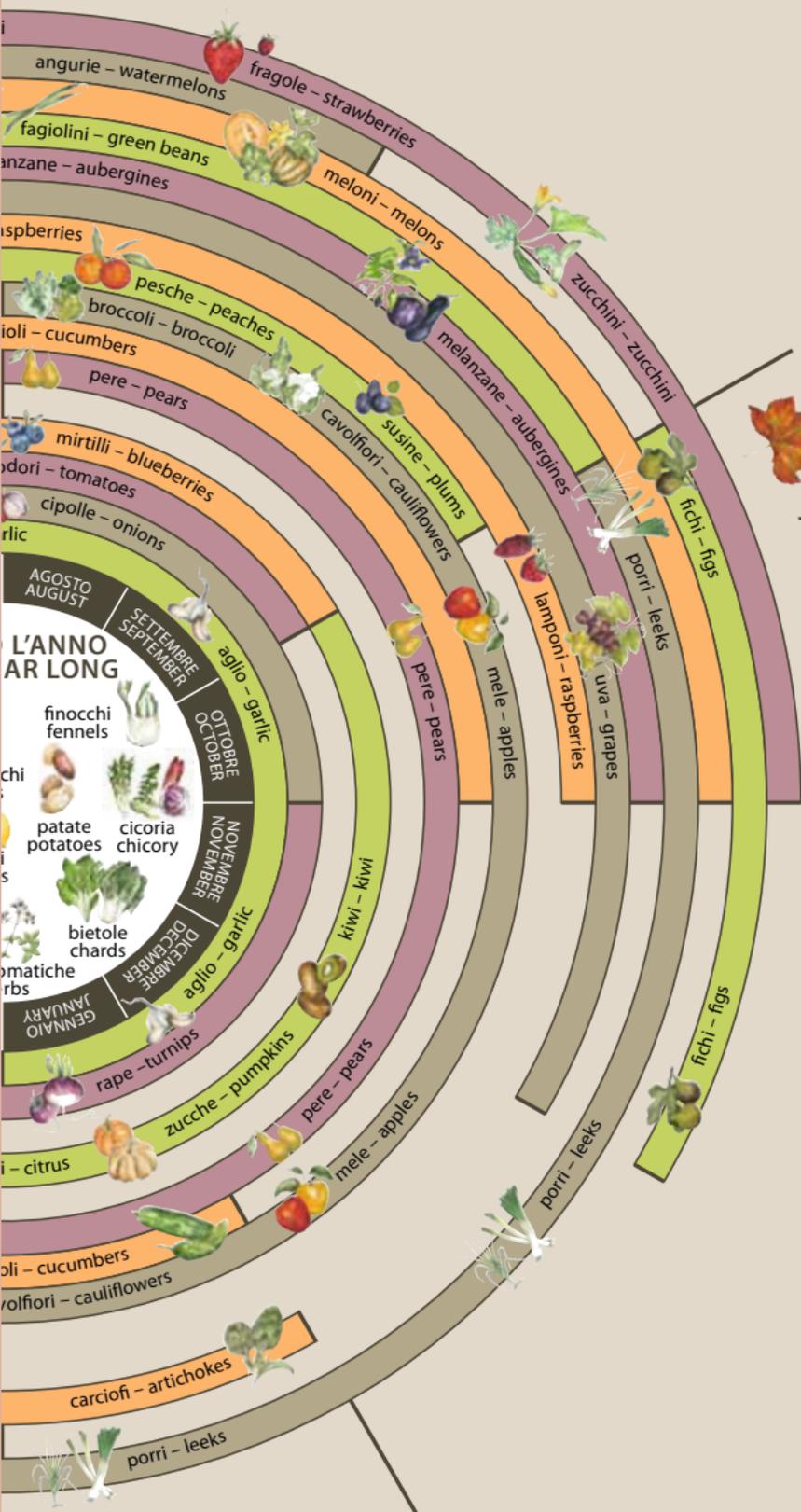
Ristorante Miola

Località Miola 1
Predazzo
T. 0462 501 924
ristmiola@virgilio.it
Cuoco: Elisabetta
Dellantonio

Robert Stube

Via Monte San Zeno 14,
Tirolo
robert.s@brennercom.net
Cuoco: Robert Steiner





AUTUNNO - AUTUMN

INVERNO - WINTER



Bontadi

— 1790 —

ANTICA TORREFAZIONE D'ITALIA



**DISTILLERIA
MARZADRO**

Grappa dal 1949

Nogaredo (Trento)

Visite guidate:

T. 0464 304554

distilleria@marzadro.it

Slow Food

Trentino Alto Adige-Südtirol

Via Vannetti 8

38060 Isera TN

www.slowfoodtrentinoaltoadige.com

