



Slow Food® Trentino

PROGRAMMA ATTIVITÀ SLOW FOOD IN TRENTINO GIUGNO 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

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 3 giugno 2026

Luendi 1 giugno
ore 14.30
Rifugio Petina
San Martino di Castrozza
10 euro



Riconoscere le erbe spontanee

Passeggiata tra natura, conoscenza e tradizione. Passeggiata tra prati e sentieri per imparare a riconoscere le erbe spontanee e le piante officinali del nostro territorio. con Elisa, appassionata di erbe e fiori e titolare dell'azienda Erbori di Tonadico. Al termine Preparazione condivisa di una tisana o di uno sciropo alle erbe accompagnati da un piccolo momento conviviale. A cura di Slow Food Primiero.

Venerdi 5 giugno
ore 18.00
Palazzo Betta Grillo
Rovereto
INGRESSO
LIBERO



Ultima visita alla mostra Anno dei Pascoli e dei Pastori

Dalle ore 18 alle 19 ultima possibilità di poter visitare la mostra dedicata ai Pascoli e ai pastori del Trentino, allestita nell'atrio di Palazzo Betta Grillo, a Rovereto. **Un viaggio tra volti, paesaggi e storie del pastoralismo in Trentino 14 parole chiave per raccontare il futuro delle terre alte.** Prenotazioni slowfoodtaas@gmail.com

Venerdi 5 giugno
ore 20.30
Cantina Pedrotti
INGRESSO LIBERO



Laboratorio del Gusto: Agricoltura di montagna

Un percorso tra le valli del Trentino, con degustazione di prodotti rappresentativi delle principali filiere montane: formaggi, salumi, cereali, mieli ma anche vino e erbe spontanee. L'esperienza di degustazione è accompagnata dall'approfondimento su concetti chiave per iniziare a comprendere i delicati ecosistemi delle Terre Alte. Il tutto accompagnato dai vini della Cantina Pedrotti. Attività nell'ambito del Festival della biodiversità agricola e alimentare del Biodistretto Valle dei Laghi. Prenotazioni slowfoodtaas@gmail.com

Sabato 6 giugno
ore 16.00
Maso Santa Libera
Tesero



Visita e degustazione a Maso Santa Libera

Accompagnati dalla giovane Martina Delladio, visiteremo i prati stabili di Maso Santa Libera e i pascoli, scoprendo la varietà di essenza botaniche e la biodiversità curata dalla sua famiglia. Approfondiremo la conoscenza della razza grigio alpina Presidio Slow Food. Degustazione accompagnata dei formaggi. Contributo 28 euro | 25 euro per i soci Slow Food Prenotazioni slowfoodtaas@gmail.com

Domenica 7 giugno
ore 10.30
Campana dei Casduti
Rovereto



Incontro con Farzaneh Okhovat

Alla Campana dei Caduti di Rovereto, un incontro con Farzaneh Okhovat, è insegnante di letteratura, saggista e divulgatrice scientifica iraniana. Da oltre vent'anni promuove l'accesso alla lettura e all'istruzione attraverso reti di biblioteche nei villaggi rurali, nelle aree più fragili dell'Iran e nelle carceri. Il suo lavoro intreccia educazione, emancipazione femminile, dialogo culturale e costruzione di comunità.

Martedì 9 giugno
ore 18.00 Conferenza
ore 19.00 Cena
Terzolas



Pessi e pessati. Cena dedicata al pesce di montagna

Torna anche quest'anno l'annuale festa di Slow Food Terre del Noce APS, con i Cuochi dell'Alleanza e i produttori locali, ospitati nel bellissimo Parco di Terzolas. Alle 18.00 la serata si apre con la conferenza: Torrenti scignini di vita, La meravigliosa biodiversità dei corsi d'acqua. Relatore Sandro Zanghellini presso la Sala Maria Teresa d'Austria del Palazzo della Torracchia. E dalle 19 sarà possibile degustare i piatti del menu e i tanti formaggi degli amici di Slow Food, abbinati ai vini di Teroldego Evolution e Cantina El Zeremia. Informazioni e prenotazioni: julia.politeo@gmail.com - 380 3196256 Contributo di 35 € per i Soci Slow Food. 40€ per i non soci che dà diritto ai 4 piatti, un calice di vino, gli assaggi e il caffè. Il prezzo dei calici Successivi è di € 5, il prezzo di una bottiglia di vino è di € 25.

Sabato 13 giugno
ex Casinò di Arco
INGRESSO LIBERO



Slow Food Day e Presentazione Guida extravergini 2026 a Arco

Sabato 13 giugno il Casinò di Arco ospiterà lo Slow Food Day 2026 di Slow Food Trentino Alto Adige, un'intera giornata dedicata all'olio extravergine d'oliva e all'ecosistema che lo rende possibile. La mattinata sarà dedicata a una passeggiata tra gli olivi insieme al naturalista Alessandro Marsilli, per approfondire il rapporto tra olivicoltura, biodiversità e servizi ecosistemici. Il ritrovo è previsto alle 9.30 presso il Casinò di Arco, con rientro alle 12.00. Alle 15.30 prenderà il via una tavola rotonda che metterà a confronto diversi punti di vista sul futuro dell'olivicoltura gardesana. Alle 17.30, dopo la presentazione della guida, seguirà un laboratorio del gusto dedicato agli oli presenti nella guida, con una selezione e degustazione guidata curata da Slow Food. La partecipazione è a numero limitato e richiede prenotazione. Per tutta la durata del pomeriggio saranno inoltre presenti banchi laboratoriali dedicati alla valorizzazione delle limonaie del Garda e uno spazio "Sommelier dei legumi", con degustazioni di Presidi Slow Food provenienti da diverse parti del mondo.

Sabato 13 giugno
ore 9.30 - 13
Piazza Marzari
Vigolo Vattaro
INGRESSO LIBERO



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.

Giovedì 18, Venerdì 19,
Sabato 20 e domenica 21
ore 18
Piazza del Municipio
Pergine



Aperitivi letterari al Trentino Book Festival

Aperitivi letterari ospitati presso Osteria 17 e realizzati insieme ai Cuochi dell'Alleanza Slow Food Un percorso tra parole, cibo e paesaggi di montagna, in cui riflettere sul tema del limite delle Terre Alte, attraverso letture, dialoghi e preparazioni costruite a partire dalle filiere del cibo delle terre alte. Ogni incontro intreccia narrazione e degustazione: i Cuochi dell'Alleanza trasformano prodotti, ingredienti e pratiche agricole di montagna in strumenti per interrogarsi su clima, turismo, pascoli, biodiversità e futuro delle comunità alpine.

20 e 21 giugno
Palazzo a Prato
Pergine
Ingresso 5 euro,
libero per Soci Slow Food



Trentino Book Festival

Sabato 20 giugno ore 11.30 | Palazzo a Prato
Presentazione del libro Il mondo delle erbe selvatiche e degustazione a cura di Slow Food
Domenica 21 giugno ore 11.30 | Palazzo a Prato
Presentazione del libro Cibarìa. Curiosità, stranezze, miti intorno al cibo e degustazione a cura di Slow

Sabato 20 giugno
ore 9.30 - 13
Piazza Marzari
Vigolo Vattaro
INGRESSO LIBERO



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.

Mercoledì 24 giugno
ore 19.00
Mochela
Rovereto, Pizza 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

Una nuova 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. Il primo incontro vedrà la partecipazione dei birrifici Impavida e Leder, 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 25 giugno
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

Sabato 27 giugno
ore 9.30 - 13
via Roma
Folgaria
INGRESSO LIBERO



Mercato della Terra a Folgaria

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 28 giugno
ore 16.00
Faver | Val di Cembra
lacampirlota.it
INGRESSO LIBERO



Siamo natura

La Campirlota organizza una passeggiata tra le vigne, chiacchierata agroecologica e presentazione dei nostri nuovi vini e delle nuove etichette artistiche, accompagnati dalla musica di Mattia Nardin.

Martedì 30 giugno
ore 19.30
Teatro Zandonai
Rovereto
25 euro | 20 euro soci
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 scigno 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.

SEGUICI SUI SOCIAL SLOW FOOD TRENTINO



SLOWFOODTAAS

Segui anche
e associazioni territoriali:

**SLOWFOODVAG
SLOWFOODVALSUGANA
SLOWFOODPRIMIERO**

SLOWFOODTRENTINO

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



www.slowfoodtrentinoaltoadige.com

Tel. 3928277745

slowfoodtaas@gmail.com

**PER REALIZZARE ATTIVITÀ,
PROGETTI E MANIFESTAZIONI**

ABBIAMO DI SOCI E VOLONTARI

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



In ricordo di Carlo Petrini

«Chi semina utopia raccoglie realtà» è la frase che ha accompagnato la notizia della morte di Carlo Petrini. Chi ha conosciuto la storia del movimento da lui fondato quarant'anni fa, può cogliere quanta poca retorica ci sia in questa affermazione. E quanto invece descriva una parabola nata da un'intuizione capace, nel giro di pochi anni, di coinvolgere decine di migliaia di persone, e che non si fermerà di certo oggi. Nei pensieri e nei ricordi che in queste ore stanno affollando gli attestati di affetto di una moltitudine di persone, ricorre il ringraziamento per aver cambiato il corso di intere esistenze. Forse anche per questo torna alla mente una frase di Claudio Magris: «L'utopia dà senso alla vita, perché esige, contro ogni verosimiglianza, che la vita abbia un senso».

Fu utopia pensare di rispondere con la cultura, l'educazione al gusto, la convivialità, la lentezza e il cibo vero all'arrivo di modelli di consumo basati sull'omologazione e sulla standardizzazione di sapori, architetture, ricette e modelli economici. E ancora oggi questi sono gli strumenti di una resistenza: avanguardia nel 1986, e ancora oggi voce quasi unica contro la velocità e l'appiattimento che, da quel nuovo modello di ristorazione, hanno conquistato tanti spazi nei sistemi di produzione, distribuzione e consumo del cibo, espandendosi ben oltre la dimensione gastronomica.

Fu utopia mappare le Osterie d'Italia, con la prima edizione dell'omonima guida nel 1990. Uno strumento che, a distanza di 36 anni, ci permette di mettere in relazione i luoghi capaci di animare i sistemi locali del cibo. Ancora una volta luoghi di resistenza, sempre più a rischio, che nei progetti di Slow Food trovano un senso per continuare a lavorare con i produttori di piccola scala, raccontare il territorio, trasmettere tecniche e conoscenze. Da quell'intuizione nacque anche la casa editrice che oggi è una fucina di conoscenza, e nelle diverse espressioni cerca di incidere anche nel mondo del vino (con Slow Wine), dell'olio extravergine, nell'educazione dei più giovani.

Utopia ancora più grande fu quella di riunire a Torino le comunità del cibo di tutto il mondo: 5.000 delegati tra contadini, pescatori e artigiani provenienti da 130 Paesi si incontrarono per la prima volta nel 2004. E ancora oggi l'appuntamento di Terra Madre si ripresenta ogni due anni, stimolando la scoperta reciproca, la condivisione di esperienze, visioni, domande e soluzioni.

Fu utopia pensare di partire dalle comunità, sparse in tutto il mondo, per presidiare razze animali, semi, varietà, paesaggi e tecniche a rischio di scomparsa: scartate dal mercato, minacciate dalla crisi climatica, escluse dall'appiattimento dei gusti. Con il progetto dei

Presidi Slow Food queste comunità sono state rimesse al centro, stimolando le nuove generazioni a proseguire il lavoro di quelle precedenti e rendendo attrattivi mondi altrimenti marginalizzati. Slow Food si è così inserita nella grande tradizione ambientalista che, come ci ricordava Alexander Langer, è impegnata a rendere desiderabile la conversione ecologica. Fu utopia sperare che i Presidi Slow Food potessero porre un freno alla sesta estinzione di massa. Eppure, a distanza di decenni, continuano ad aumentare, individuando nuove comunità e nuovi produttori.

Tutto questo ha poi trovato casa nel luogo simbolo del sapere e della sua trasmissione, dove la conoscenza è dibattito vivo e relazione con il mondo esterno. A Pollenzo, dove domenica 24 maggio si svolgerà la cerimonia di saluto a Carlo Petrini, è nata la prima Università di Scienze Gastronomiche al mondo. Per ridare al cibo la centralità perduta.

Tanti altri progetti rivolti al futuro hanno abitato questi 40 anni di Slow Food. Tra tutti la visione che ha dato vita a una rete globale di comunità locali, composta da decine di migliaia di volontari e attivisti. Siamo agricoltori, allevatori, produttori, cuochi, studenti, cittadini che ogni giorno dedicano le proprie energie a coltivare valori elaborati grazie al continuo confronto, interno ed esterno all'associazione. Per poi tradurli in attività, progetti, incontri nelle scuole, nei ristoranti, nei mercati, nelle piazze. Mentre questo avviene in Trentino, lo stesso attivismo porta fermento in tutto il mondo.

Il legame del Trentino con Carlo Petrini è di lunga data. Si è concretizzato in congressi nazionali, soprattutto negli anni in cui Sergio Valentini è stato presidente dell'associazione, negli incontri a Terra Madre delle nostre comunità, ma anche in conferenze, incontri e momenti pubblici. L'ultimo, nel 2023, organizzato da Riva Fiera Congressi, storico partner di Pollenzo, in occasione della presentazione de «Il gusto di cambiare». Tra le tante suggestioni lanciate da Carlo Petrini, parole chiave furono la gioia e la felicità. Con il richiamo al libro scritto con Luis Sepúlveda, «Un'idea di felicità»: «La felicità si compie nel momento in cui sei un soggetto attivo. La partecipazione sociale è la leva della felicità». E ancora l'invito a ricordare che «non si può cambiare il mondo con il magone». Poi il cupo contesto geopolitico degli ultimi anni, che sembra fare a pugni con quella via tracciata tra transizione ecologica e felicità. Al centro del suo intervento all'Assemblea di Slow Food Italia alla FAO, nel luglio scorso, vi fu l'utopia più grande di tutte: che il cibo buono, pulito e giusto sia un diritto di tutti e tutte. E che il cibo non sia più uno strumento di guerra, ma possa riaffermarsi come simbolo di pace, nel suo essere espressione dell'incontro e del meticcio, dell'ospitalità, del dono e del rispetto. Le utopie di Carlo Petrini, grazie alla sua determinazione e a un'associazione viva e testarda, si sono trasformate in realtà. Quest'ultima utopia è la sfida più grande del nostro tempo, tiene insieme giustizia sociale, crisi climatica e conflitti. A noi il compito di non smettere di cercare, nel cibo e nelle relazioni che genera, un modo concreto per ricucire ciò che il nostro tempo continua a separare.