



Slow Food® Trentino

PROGRAMMA ATTIVITÀ SLOW FOOD IN TRENTINO OTTOBRE 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 7 ottobre 2026.

4 ottobre
14.30 | Monte Bondone
Giardino Botanico
delle Viotte del Bondone
**Ingresso ridotto per Soci
Slow Food**



Profumo di prati

La filiera casearia nasce dalla terra, dall'erba dei prati stabili e da quella fresca dei pascoli estivi. Un laboratorio per conoscere, attraverso l'olfatto e il gusto, il legame tra territorio, biodiversità, alimentazione animale e produzione casearia.

Sabato 10 ottobre
ore 21 | Trento
Palazzo Bortolazzi
Autumnus
28 euro



Tra pascoli e vigneti. Degustazione di 5 calici e 5 formaggi

Cinque formaggi Presidio Slow Food inviati a sorpresa ad altrettanti Vignaioli Indipendenti chiamati a scegliere l'abbinamento ideale con i propri vini. Ne nasce un percorso unico fatto di 5 formaggi 5 calici e 5 storie guidato da Laura Endrighi, psicologa esperta in comportamento alimentare.

Domenica 11 ottobre
ore 14.00 | Trento
Piazza Mostra
Autumnus
INGRESSO LIBERO



Il gusto della montagna

In montagna agricoltura e allevamento non producono soltanto cibo. Attraverso una presenza e una cura costanti contribuiscono a mantenere aperti i paesaggi, conservare e migliorare la biodiversità, gestire pascoli e risorse e rendere possibile la permanenza delle comunità nelle Terre Alte. Sono attività che generano servizi ecosistemici di cui beneficia anche chi vive a valle. L'incontro mette in relazione questi aspetti con la produzione alimentare, mostrando come il cibo sia parte di un sistema più ampio e fondamentale di gestione e cura della montagna. Un'occasione per comprendere il ruolo dei sistemi locali del cibo e la loro importanza direttamente dai protagonisti.

Venerdì 9 e
sabato 10 ottobre
Sala Don Bottea, Folgaria
www.oltresommo.it
INGRESSO LIBERO



Convegno sulla restanza

Due giornate dedicate al futuro delle aree interne e dei territori montani, per interrogarsi sulle tante forme della restanza: restare, tornare e costruire nuove possibilità a partire dai luoghi. Studiosi, associazioni e realtà territoriali si confronteranno in un simposio aperto al pubblico e in tavoli partecipativi, mettendo al centro spopolamento, servizi, comunità, nuove forme dell'abitare e sviluppo locale. Un percorso di confronto e partecipazione di due giorni per trasformare riflessioni ed esperienze in prospettive condivise per il futuro della montagna. Iniziativa Pro Loco Nosellari con Comunità Slow Food per lo sviluppo agroalimentare degli Altipiani Cimbri.

Domenica 11 ottobre
Campo sportivo di
Nosellari | Folgaria
Costi di partecipazione e
prenotazione al sito
www.oltresommo.it
Sconti per Soci Slow Food



Giornata del porro di Nosellari

Il Porro di Nosellari si fa simbolo delle risorse e della cultura degli Altipiani Cimbri, protagonista di una giornata di festa dedicata al territorio e alla comunità. In programma il Mercato della Terra Slow Food, laboratori di falegnameria e cosmesi naturale, attività con gli animali e il pranzo a cura di Luigi Montibeller, cuoco dell'Alleanza Slow Food. Nel padiglione "Radici Creative", dedicato agli artisti del territorio, troverà spazio anche la mostra "Pascoli e Pastori", mentre il Quartetto Anima impreziosirà la giornata intrecciando musica, memoria e il legno degli alberi storici del territorio. Iniziativa Pro Loco Nosellari con Comunità Slow Food per lo sviluppo agroalimentare degli Altipiani Cimbri.

Martedì 13 ottobre
ore 18.30 | Trento
Dipartimento di
Sociologia e Ricerca Sociale
Aula 20 (2° piano)
INGRESSO LIBERO



Presentazione risultati Montagna 2050

Martedì 13 ottobre alle 18.30, nell'Aula 20 del Dipartimento di Sociologia e Ricerca Sociale dell'Università di Trento, in via Verdi, saranno presentati i risultati di Montagna 2050. Il progetto promosso da Slow Food Trentino-Alto Adige ha riguardato le comunità di Terragnolo, Val di Cembra, Altipiani Cimbri, Val di Pejo e Monte Bondone per ascoltare chi vive e lavora nelle Terre Alte e provare a costruire, a partire dalle comunità, una riflessione sul futuro della montagna trentina.

Venerdì 16 ottobre
ore 19.30 | Soraga
Ciasa do Parè
www.ciasadopare.com
65 euro



Terre AltRe, riabitare e resistere

Anche i Cuochi dell'Alleanza del Trentino sono impegnati nella campagna nazionale dedicata alla montagna di Slow Food Italia con cene dedicate alla montagna dal 15 ottobre al 30 novembre. Ciasa do Parè apre il programma con una serata dedicata al Quinto Quarto di razza grigio alpina.

Sabato 17 ottobre
Ore 20.00 | Santa
Massenza
Az.. Agr. Francesco Poli
Prenotazioni: WhatsApp
349 3365446
60 euro | **Sconto 10% per
i Soci Slow Food**



Monica Braitto, cuoca Alleanza Slow Food per il Reboro

Di Rosso in Rosso, il viaggio del gusto dal calice al piatto. Nell'ambito di Reboro – territorio e passione, una cena dedicata all'incontro tra Reboro e Barbera, raccontati attraverso il calice e gli abbinamenti proposti dalla cuoca dell'Alleanza Slow Food Monica Braitto.

Menu

Radici e tuberi d'autunno con crema di Blu di Morozzo (Piemonte)

Tagliolini di patate al Nizza su carbonara soffice, verza e speck croccante

Medaglione di vitello Federazione Allevatori in ristretto di Nosiola, lamelle di funghi porcini, polenta di Storo e cavolo rosso marinato

Cremoso alle castagne con cuore di mirtillo rosso, cialda di nocciole del Piemonte e pera al vino Reboro

Sabato 17 ottobre
9.30 -13.00 | Vigolo
Vattaro
Piazza Marzari
INGRESSO LIBERO



Mercato della Terra a Vigolo Vattaro

Appuntamento con i produttori del cibo buono, pulito e giusto degli Altipiani Cimbri e dell'Altopiano della Vigolana in Piazza Marzari a Vigolo Vattaro

Sabato 17 e domenica
18 ottobre
vari orari | Casez
Val di Non
Prenotazioni e informazioni
biglietti sul sito:
www.pomaria.org



Le mele storiche del Trentino Presidio Slow Food a Pomaria

Slow Food Terre del Noce prende parte alla manifestazione per presentare il Presidio delle mele storiche del Trentino con la seguente programmazione:

Sabato 17 ottobre ore 13.30: In cucina con Gusto "La pinza de pomi – Torta di mele veloce" con il Cuoco dell'Alleanza Luigi Montibeller.

Sabato 17 ottobre ore 15.30 e domenica 18 ottobre ore 14.00: Il Presidio delle mele storiche del Trentino con Nely Webber, presidente Slow Food Terre del Noce.

Domenica 18 ottobre ore 15.30: degustazione Slow Wine con il curatore della guida Slow Wine per il Trentino Fabrizio Cucchiario e i vini della Val di Non.

Domenica 18 ottobre
8.45 - 15.00 | Primiero
Quota minima donazione:
20 euro per i partecipanti
sopra i 16 anni
Info e prenotazione
Stefano Gaio
stefano.gaio.amm@gmail.com
t. 327 5925739



La Via della Frutta Antica – Trekking benefico per la Palestina

Una giornata di cammino lungo La Via della Frutta Antica, un percorso che ricalca in gran parte la Via Nova, il sentiero che collega Fiera di Primiero al Passo Gobbera. Lungo il percorso si incontreranno antichi alberi da frutto, selvatici o piantati nel tempo attorno ai masi. La camminata si concluderà poco prima del Passo Gobbera, presso il grande faggio conosciuto come «el fagherón». L'escursione, organizzata da Stefano Gaio, Accompagnatore di Media Montagna, in collaborazione con Pace Primiero e Slow Food Primiero, sarà accompagnata da momenti di riflessione sulla situazione in Palestina, mettendo in relazione i temi della solidarietà, della pace e del cibo. I fondi raccolti saranno devoluti alla Fondazione CESVI, impegnata in progetti di sostegno alla popolazione di Gaza e della Palestina. Il percorso è di difficoltà facile, con 292 metri di dislivello e circa 2 ore e 15 minuti di cammino effettivo. Numero massimo di partecipanti: 30.

Mercoledì 21 ottobre
19.00 | Rovereto
Mochela, Piazza Erbe 3
Quota di partecipazione 25
euro | **Sconto 10% per i Soci
Slow Food**



Beer Talks al Mochela

Dopo i primi tre appuntamenti, arriva il quarto incontro della nostra rassegna dedicata alla birra artigianale trentina, con protagonisti i birrifici presenti nella Guida alle Birre d'Italia 2027 di Slow Food Editore. Il Mochela è stato inserito nella Guida come locale consigliato dove bere bene a Rovereto e in Trentino e siamo felici di ospitare queste serate dedicate alla cultura brassicola del territorio, tra degustazioni guidate, abbinamenti gastronomici e incontri con i produttori. La serata sarà sempre condotta da Lisa Matzeu @beer.lizaliza, Beer Sommelier e coordinatrice per il Trentino della Guida alle Birre d'Italia Slow Food Editore.

Dal 22 al 25 ottobre
Alta Val di Cembra
Per il programma completo,
biglietti e prenotazioni
consulta il sito:
allabiscondola.it



Festival Alla Biscondola - Pensieri al riparo dal vento

Il Festival prende ispirazione dal pensiero di Alexander Langer, attivista, intellettuale, pacifista ed ecologista. A 80 anni dalla sua nascita, vogliamo raccogliere un invito che ci sembra oggi più attuale che mai: coltivare il dubbio, praticare l'ascolto, custodire il fragile. In un tempo che spesso premia la forza, la velocità, la grandezza e la prepotenza, proviamo a cambiare prospettiva: a dare valore a ciò che è piccolo, lento, fragile e profondo, e soprattutto a tutto ciò che rischia di scomparire, come i diritti fondamentali, la coesione delle comunità, la convivenza tra culture, la terra e la biodiversità. Ripartiamo con domande, incontri e pensieri al riparo dal vento. Slow Food Trentino è partner e partecipa ad alcuni incontri.

Sabato 31 ottobre
e domenica 1 novembre
10-19 | Folgaria
Palaghiaccio
Via Nazioni Unite, 51



Dispensa dell'Alpe

Si chiude il calendario 2026 dei Mercati della Terra degli Altipiani Cimbri con il tradizionale appuntamento con la Dispensa dell'Alpe a Folgaria.

Martedì 3 novembre
19.00 | Trento
MUSE - Museo delle Scienze
50 euro | **45 euro per i Soci
Slow Food**



Presentazione Guida Osterie d'Italia 2027

Torna al MUSE - Museo delle Scienze di Trento l'annuale appuntamento con osterie e osti del Trentino. Più di quindici postazioni, ognuna con un piatto, un'osteria e una storia da ascoltare e assaggiare. Nei tre piani del museo sarà possibile conoscere i protagonisti dei sistemi locali del cibo in Trentino. Alle 19.00 conferenza di presentazione della Guida. Dalle 20.00 Cena itinerante nei tre piani del museo. Prenotazioni slowfoodtaas@gmail.com

SEGUICI SUI SOCIAL SLOW FOOD TRENTINO

www.slowfoodtrentinoaltoadige.com

Tel. 3928277745

slowfoodtaas@gmail.com

**DIVENTA SOCIO SLOW FOOD
O RINNOVA LA TUA ADESIONE**

Quota under 30: 10 euro

Quota Socio: 35 euro

Aiutaci a mantenere attivi i
progetti e i programmi a tutela
della Biodiversità.

PARTECIPA

Diventa volontario Slow Food

Essere volontari significa mettere a disposizione un po' del proprio tempo per conoscere produttori e territori, organizzare incontri e attività, partecipare ai progetti e contribuire alle scelte dell'associazione. Non servono competenze particolari: servono curiosità, voglia di partecipare e di costruire insieme qualcosa che abbia un impatto reale sul territorio.

Tirocinio

Sono attualmente presenti su esse3.unitn.it alcune proposte di Tirocinio per gli studenti dell'Università di Trento, in particolar modo per il progetto Food Matters, per la seconda edizione di Montagna 2050 e per il progetto "Il cibo che eravamo".

FLASH NEWS

Presidio Mele Storiche del Trentino

Il Presidio Slow Food delle Mele storiche del Trentino tutela la biodiversità frutticola locale e sostiene chi continua a coltivare varietà storiche con metodi rispettosi della pianta, del paesaggio e dell'ambiente. Lo abbiamo presentato a Terra Madre 2026 dopo cinque anni di ricerca e studio.

Referente Slow Food del Presidio:
Nely Webber
Referente dei produttori:
Federico Bigaran



SLOWFOODTAAS

Segui anche
le associazioni territoriali:

**SLOWFOODVAG
SLOWFOODVALSUGANA
SLOWFOODPRIMIERO**



SLOWFOODTRENTINO

Segui anche
le 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 al secondo numero della pubblicazione dedicata alle politiche locali del cibo in Vallagarina, per approfondire i temi più attuali del dibattito sui sistemi del cibo. Scrivi per avere la copia della prima uscita - settembre 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 #Iyrrp2026: proclamato da ONU e FAO, e considerata la rilevanza del tema per il Trentino, Slow Food ha attivato azioni specifiche di approfondimento e sensibilizzazione.

Ecosistema Garda: è un progetto condiviso da Slow Food Trentino-Alto Adige, Slow Food Lombardia e Slow Food Veneto per lavorare sul Lago di Garda come un unico sistema ambientale, agricolo, alimentare e sociale, superando i confini amministrativi tra le tre regioni. L'obiettivo è mettere in relazione le reti Slow Food delle diverse sponde, condividere conoscenze e dati, individuare criticità comuni e costruire attività, progetti e azioni di advocacy su temi come qualità delle acque, biodiversità, pesca, agricoltura, consumo di suolo, turismo, produzioni alimentari e paesaggio, coinvolgendo anche istituzioni, associazioni, scuole, operatori e comunità locali.

Approfondisci sul nostro sito o scrivici una mail per saperne di più.
slowfoodtaas@gmail.com