

TRENTINO



MESE DEL
gusto

100%
LOCAL

MESE DEL *gusto*

100%
LOCAL



L'autunno nel Garda Trentino è un trionfo di eventi che raccontano le tradizioni più genuine e radicate di questa terra incastonata tra lago e montagna. Tra Alto Garda, Valle di Ledro, Comano, Valle dei Laghi e Val di Gresta 10 appuntamenti raccontano ed esaltano prodotti e ricette del Garda Trentino, portando in tavola un inestimabile patrimonio goloso.

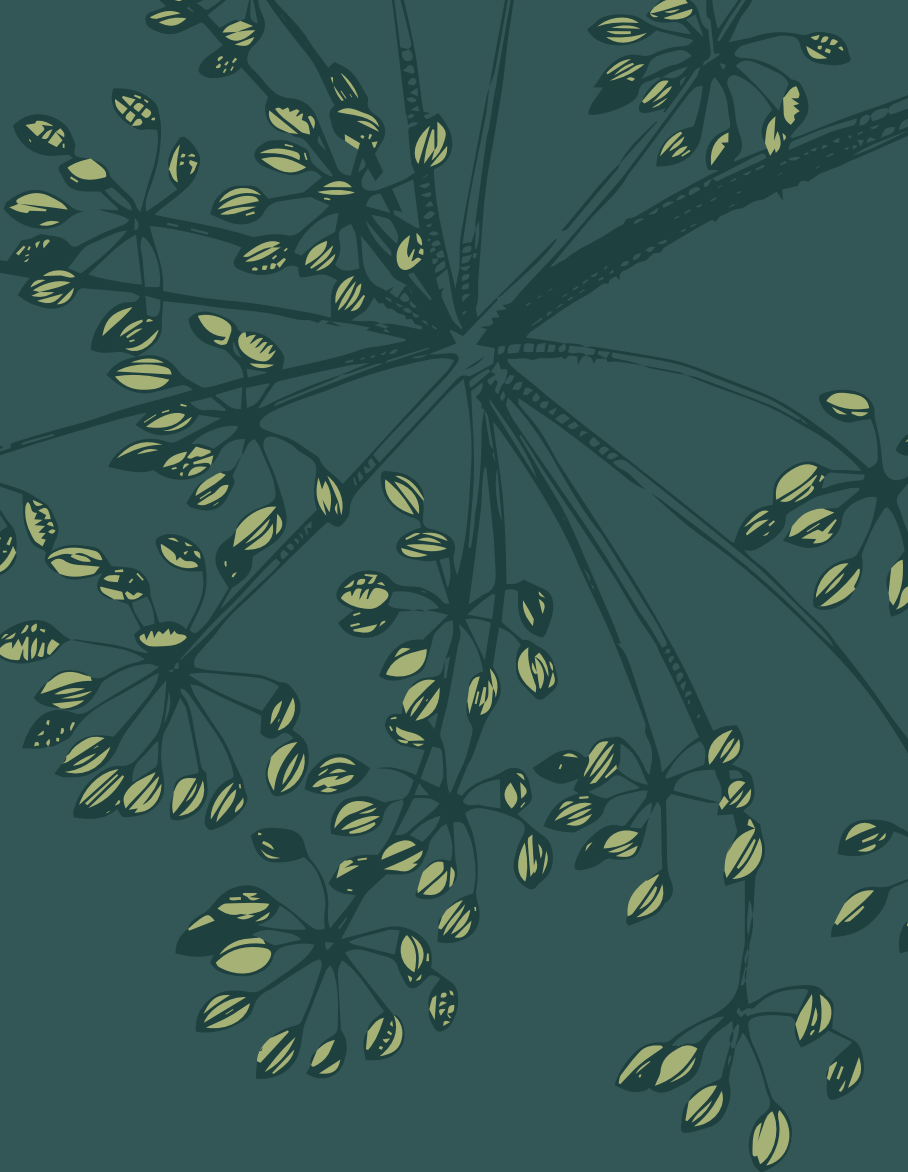
Segnati subito le date in agenda!

Der Herbst im Garda Trentino ist eine Feier der echtsten und tiefsten Traditionen unserer Gegend, eingebettet zwischen See und Bergen. Von Alto Garda bis Valle di Ledro, Comano, Valle dei Laghi und Val di Gresta: 10 Veranstaltungen präsentieren und feiern die lokalen Produkte und Rezepte des Garda Trentino, die ein kostbares kulinarisches Erbe auf den Tisch bringen.

Trag dir die Termine gleich in deinen Kalender ein!

Autumn in Garda Trentino bursts with events that reveal the true and deep-rooted traditions of our region, nestled between lake and mountains. From Alto Garda to Valle di Ledro, Comano, Valle dei Laghi, and Val di Gresta, 10 events spotlight and celebrate the local products and recipes of Garda Trentino, serving up a treasure trove of culinary heritage.

Be sure to mark the dates in your calendar now!



SAVE THE DATE

gardatrentino.it/MeseDelGusto



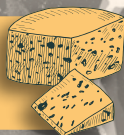
Events

2024

FESTA DELLA NOCE
Cavrasto (Bleggio Superiore)
08-10.11.2024



FESTA DEL LATTE
Fiavé
12-13.10.2024



FIERA S. FRANCESCO
Tiarno di Sotto (Ledro)
05.10.2024



MOLVENO

Laghi di Lamar

Lago di Molveno

Lago di Terlago

**REBORO.
TERRITORIO & PASSIONE**

Valle dei Laghi

25-26.10.2024



VEZZANO

SARCHE

**FESTA DELLA ZUCCA E
DEGLI ORTAGGI INVERNALI**

Lasino (Madruzzo)

05-06.10.2024



**COMANO
TERME**

Lago di Cavedine

CAVEDINE

**FESTA DELLA PATATA
DEL LOMASO**

Lomaso (Comano Terme)

COMING SOON



DRENA

MARONI IN FESTA

Drena

19-20.10.2024



ARCO

VAL DI GRESTA

FRANTOI APERTI

Alto Garda

02-03.11.2024



**MOSTRA MERCATO
DELLA VAL DI GRESTA**

Ronzo-Chienis

29.09 | 06.10.2024



GARDA

TORBOLE

NAGO

Lago di Loppio

**FESTIVAL DEL PESCE
D'ACQUA DOLCE**

Alto Garda

04-06.10.2024



Lago di Garda

PHOTO CREDITS:

Archivio Garda Dolomiti APT SpA
(Prugnola).

MAP ILLUSTRATION:

ledolab.it



29.09. | 06.10.2024

MOSTRA MERCATO DELLA VAL DI GRESTA

Ronzo-Chienis

Tutto il buono della
verdura bio.

Alles Gute aus biologischem
Gemüse.

All the goodness of organic
vegetables.



04.-06.10.2024

FESTIVAL DEL PESCE D'ACQUA DOLCE

Alto Garda

Dall'acqua alla tavola, con
abbinamenti originali.

Vom Wasser bis zum Tisch, mit
originellen Kombinationen aus
Süßwasserfisch.

From water to table, with original
freshwater fish pairings.



05.10.2024


**FIERA DI
SAN FRANCESCO**

Tiarno di Sotto (Ledro)

Il sapore della tradizione
della Valle di Ledro.

Der Geschmack der
Traditionen des Ledrotals.

The flavor of Ledro Valley's
traditions.



05-06.10.2024



**FESTA DELLA ZUCCA
E DEGLI ORTAGGI
INVERNALI**

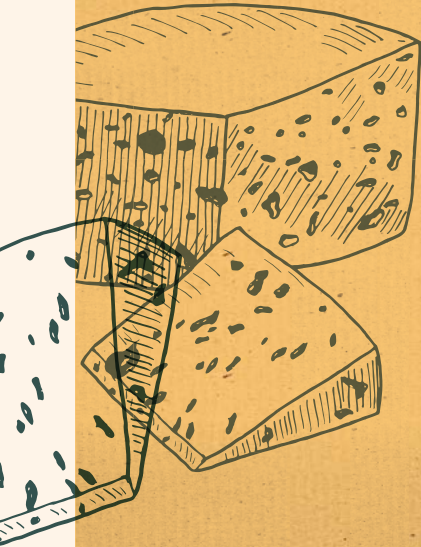
Lasino (Madruzzo)

Un intero borgo in festa
per zucca & co.

Ein ganzes Dorf feiert Kürbis & Co.

A whole village celebrates
pumpkin & co.

12-13.10.2024



FESTA DEL LATTE

Fiavé

Un tuffo nella tradizione rurale.

Ein Sprung in die ländliche Tradition mit Milchprodukten.

A dive into rural traditions with dairy products.

COMING SOON



FESTA DELLA PATATA DEL LOMASO

Lomaso (Comano Terme)

I segreti (e il gusto) delle patate di montagna.

Die Geheimnisse (und der Geschmack) der Bergkartoffeln.

The secrets (and flavours) of mountain potatoes.

A detailed black and white illustration of chestnuts. At the top, a large chestnut is shown with its characteristic bumpy, scaly husk. Below it, two more chestnuts are depicted: one is whole with its husk, and the other is cut in half, revealing the smooth, pointed nut inside. The background is a solid dark green color.

19-20.10.2024

MARONI IN FESTA

Drena

Musica, camminate
e buon cibo.

Musik, Spaziergänge und
gutes Essen mit Kastanien.

Music, walks, and good food
with chestnuts

25-26.10.2024



REBORO. TERRITORIO & PASSIONE

Valle dei Laghi

Due giorni dedicati
al grande rosso da
appassimento trentino.

Zwei Tage gewidmet dem
großen Trentiner Rotwein.

Two days dedicated to the
great Trentino red wine.

A detailed black and white illustration of a bunch of grapes. The grapes are clustered together, with a stem and a small leaf at the top. The background is a solid dark red color.A detailed black and white illustration of a bunch of grapes, similar to the one in the previous block, but positioned at the bottom right of the page. The background is a solid dark red color.



02-03.11.2024

FRANTOI APERTI

Alto Garda

La festa dell'“oro verde”
del Garda Trentino.

Das Fest des „grünen Goldes“
des Garda Trentino: Olivenöl.

The celebration of Garda
Trentino's "green gold": olive oil.



08-10.11.2024

FESTA DELLA NOCE

Cavradio (Bleggio Superiore)

Tra storia, sapori e tradizione
bleggiana.

Zwischen Geschichte, Geschmack
und der Tradition der Nüsse
aus Bleggio.

Between history, flavors,
and nut traditions
from Bleggio.



Experience

MESE DEL GUSTO

Entra in cantina, scopri i segreti dei produttori, assaggia nuovi piatti: in autunno le Garda Trentino Experience puntano dritto al cuore (e al palato) di ogni foodlover! Prenota subito!

Tauch ein in den Weinkeller, entdecke Produzentegeheimnisse und koste neue Gerichte: Im Herbst treffen die Garda Trentino Experiences direkt ins Herz (und auf den Gaumen) jedes Feinschmeckers! Buche jetzt!

Step into the cellar, uncover the secrets of producers, and savour new dishes: this autumn, Garda Trentino Experiences are a direct hit to the heart (and palate) of every food lover!

BOOK
NOW

gardatrentino.it/experience



Menü

MESE DEL GUSTO

Tornano in tavola i menù di Mese del Gusto, proposte tematiche che interpretano al meglio gli ingredienti più amati della gastronomia del Garda Trentino. Qualcuno sceglie un approccio fedele alla tradizione, altri invece preferiscono la via dell'innovazione: in ogni caso, l'acquolina in bocca è assicurata! Dal 27.09 al 10.11 tutti i venerdì, sabato e domenica.

Consigliamo la prenotazione.

Die Menüs des Mese del Gusto (Geschmacksmonat) laden wieder zum Tisch, mit thematischen Angeboten, die die beliebtesten Zutaten der Küche des Garda Trentino ideal interpretieren. Einige bleiben der Tradition treu, andere setzen auf Innovation: In jedem Fall ist Vorfreude garantiert!

Verfügbar vom 27.09 bis zum 10.11., jeden Freitag, Samstag und **Sonntag. Eine Reservierung wird empfohlen.**

The Mese del Gusto (Taste Month) menus are back, offering themed dishes that perfectly interpret the favourite ingredients of Garda Trentino's cuisine. Whether sticking to tradition or embracing innovation, a tantalizing experience is guaranteed! Available from 27.09 to 10.11, every Friday, Saturday, and Sunday.

Reservations are recommended.

gardatrentino.it/MenuDelGusto





CUCINA DELL'ESODO

Un inaspettato gusto boemo, rivisitato in chiave trentina.

Küche des Exils:
Unerwarteter böhmischer Geschmack, neu interpretiert auf Trentiner Art.

Exodus Cuisine:
An unexpected Bohemian taste, reimagined in a Trentino style.



CARNE SALADA

Il grande classico della tradizione alto gardesana.

Carne Salada:
Ein großer Klassiker der traditionellen Küche des oberen Gardasees.

Carne Salada:
A classic from the Alto Garda tradition.



"MARONI" E VINO

Il frutto autunnale simbolo del Tennesse, di Nago e di Drena.

Maroni und Wein:
Die Herbstfrucht, die das Symbol für Tennesse, Nago und Drena ist.

Chestnuts and Wine: The autumn fruit that symbolizes Tennesse, Nago, and Drena.



PATATE E NOCI

Regine del menù la patata Montagnina del Lomaso e le noci del Bleggio.

Kartoffeln und Nüsse:
Hauptakteure im Menü sind die Bergkartoffeln von Lomaso und die Nüsse aus Bleggio.

Potatoes and Nuts: Featuring Lomaso's Montagnina potatoes and Bleggio walnuts.



PESCE D'ACQUA DOLCE

Ricette ispirate alla ricchezza delle acque di lago e di torrente.

Süßwasserfisch:
Rezepte, die von der Fülle der See- und Bachwasser inspiriert sind.

Freshwater Fish:
Recipes inspired by the richness of lake and stream waters.



ORTAGGI DI MONTAGNA

Ricette originali e creative, con verdura bio coltivata in quota.

Berggemüse:
Originelle und kreative Rezepte mit Bio-Gemüse aus dem Hochgebirge.

Mountain Vegetables:
Original and creative recipes with organic vegetables grown at high altitudes.

ANTICA CROCE

Tenno +39 0464 500620
gardaslowemotion.it



ANTICHE MURA

Riva del Garda +39 0464 556063
antiche-mura.it



LA CASINA

Drena +39 0464 541212
ristorantelacasina.com



LA TERRAZZA

Torbole sul Garda (Nago - Torbole) +39 0464 506083
allaterrazza.com



L'ORA

Riva del Garda +39 0464 556100
lorarivadelgarda.com



MADONNA DELLE VITTORIE

Linfano (Arco) +39 0464 505432
madonnadellevittorie.it



ORE25

Riva del Garda +39 328 4064370
hotelvillaenrica.com



PANEM

Riva del Garda +39 0464 088066
signorpanem.it



VILLA ARANCI

Riva del Garda +39 0464 352570
villaaranci.it




VITIS

Arco +39 0464 668831
vitisloungewinery.com



E MOLTI ALTRI!
UND VIELES MEHR!
AND MANY MORE!



CASAVECCHIA

Tiarno di Sopra (Ledro) +39 0464 596184
campingcasavecchia.it



MAGGIORINA

Bezzecca (Ledro) +39 0464 591029
albergomaggiolina.it



DON PEDRO

Ponte Arche (Comano Terme) +39 0465 702041
pizzeriaddonpedro.com



IL PARCO

Stenico +39 0465 763400
ghtcomano.it



CA' DEI GIOSI

Covelo (Vallèlaghi) +39 0461 862110
cadeigiosi.it



HOSTERIA TOBLINO

Sarche (Madruzzo) +39 0461 561113
toblino.it



MASO LIMARO'

Sarche (Madruzzo) +39 379 2600592
masolimaro.net



ANTICA GARDUMO

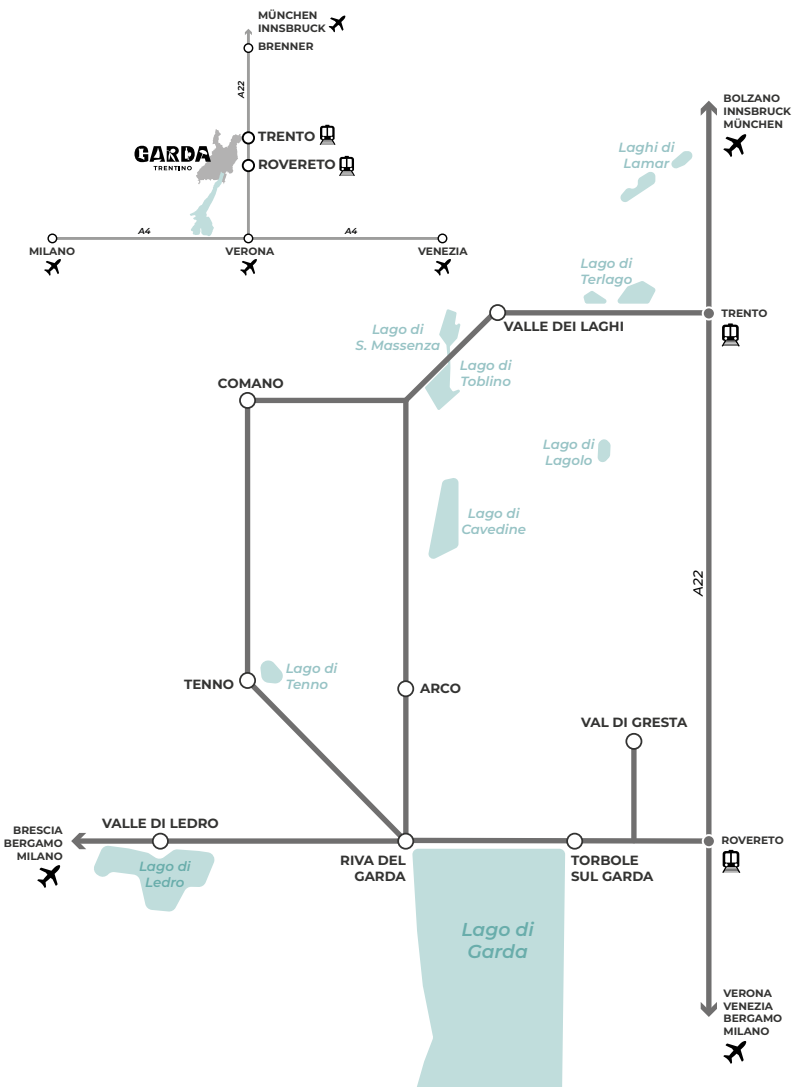
Ronzo-Chienis +39 0464 802855
anticagardumo.it



MARTINELLI

Ronzo-Chienis +39 0464 802908
hotelmartinelli.it





GARDA DOLOMITI AZIENDA PER IL TURISMO S.P.A.

Largo Medaglie d'Oro al Valor Militare, 5 | 38066 Riva del Garda TN - Italia
 +39 0464 554444 | info@gardatrentino.it

gardatrentino.it