



VALSUGANA  
♥ LAGORAI

  
**Slow Food**<sup>®</sup>  
Valsugana Lagorai

**ALBA**  
BRASSERIE

**Troverai:**

# **PIAZZETTA DEL GUSTO**

**Venerdì dalle 14.00 alle 19.30  
Sabato dalle 9.00 alle 19.30**

***A cura di Slow Food  
Un viaggio tra prodotti locali,  
passeggiate guidate tra le  
erbe spontanee e un rilassante  
aperitivo slow presso Alba  
Brasserie con musica in  
accompagnamento.***




VALSUGANA  
♥ LAGORAI

All'interno dell'evento:



LE ALCHEMIE  
DEL GUSTO

  
Slow Food®  
Valsugana Lagorai

 **Degustazioni e abbinamenti:  
vini e spumanti, birre  
artigianali, aperitivi e  
approfondimenti; caffè,  
abbinamenti e latte art;**

 **Delizie del territorio:  
formaggi e latticini, frutta,  
verdura e trasformati  
fermentati, succhi di mela;**

 **Tradizione e natura: miele,  
confetture e mostardine, olio  
extra vergine di oliva e aceto di  
mele**





**VALSUGANA**  
♥ LAGORAI

All'interno dell'evento:



**LE ALCHEMIE  
DEL GUSTO**

# **LABORATORI PER BAMBINI**

## **STAGIONI DA TOCCARE, GUSTO DA ASCOLTARE**

**Venerdì dalle 14.00 alle 19.30**  
**Sabato dalle 9.00 alle 19.30**

**Un viaggio sensoriale tra colori,  
profumi e sapori di stagione. I bambini  
esplorano gli ingredienti locali con  
occhi, mani e naso, per trasformarli in  
ricette genuine fatte con amore.  
A cura di Federica Stenech (Giardino  
Semidò) e Luigi Montibeller (cuoco  
dell'Alleanza Slow Food).**



**Slow Food**<sup>®</sup>  
Valsugana Lagorai

**VALSUGANA**  
♥ LAGORAI

All'interno dell'evento:



**LE ALCHIMIE  
DEL GUSTO**

# **PASSEGGIANDO IN NATURA**

**Sabato dalle 16.00 alle 18.00**

***Uscita sul territorio con Paolo Piffer alla scoperta di erbe spontanee e piante e vegetazione del nostro paesaggio, per conoscere da vicino la biodiversità che ci circonda e riscoprire il legame profondo con la natura.***



**Slow Food**<sup>®</sup>  
Valsugana Lagorai

**VALSUGANA**  
♥ LAGORAI

*All'interno dell'evento:*



**LE ALCHEMIE  
DEL GUSTO**

# **CENA D'ESTATE**

**SABATO 23 AGOSTO**

**PIAZZA GAVAZZI ♦  
Pergine Valsugana**

***Cena a 4 mani, a cura dell'Associazione  
Ristoratori del Trentino, con i ristoranti Al  
Cavalletto, Al Moro, Antiche Contrade e La  
Rotonda, insieme ai talentuosi studenti  
dell'Istituto Alberghiero di Levico Terme***

***Prenotazione obbligatoria - Posti limitati***

# CENA D'ESTATE

**SABATO 23 AGOSTO**

**Calice di benvenuto**

**Antipasto**

**La siora Sarda Lacustre del Garda misticanza,  
uvetta sultanina e cipolla viola in agrodolce  
mignon di polentina croccante**

**In abbinamento: Cenci Brut**

**Prima portata**

**L'Orzotto della tradizione ai finferli,  
Trentingrana e burro di malga**

**In abbinamento: Solaris Terre del Lagorai**

**Seconda portata**

**Garretto di maiale CBT disossato alla Nosiola  
con la sua polenta "sbagliada"**

**In abbinamento: Pinot Nero Sartori Michele**

**Dessert**

**Tortino di cioccolato con cuore di albicocca**

**Armellina - Miscelato**