

Garda Trentino “raddoppia” a Hospitality 2026

In occasione della 50^a edizione della fiera, l'APT lancia due nuovi spazi: l'area Garda Trentino Lounge (ingresso Nord, Padiglione D) e Dimensione Gusto (Padiglione B4, ultimo piano) dedicata alle eccellenze enogastronomiche del territorio

Da lunedì 2 a giovedì 5 febbraio Riva del Garda torna ad accendere i riflettori sul futuro dell'industria turistica con **Hospitality – Il Salone dell'Accoglienza**, l'appuntamento di riferimento in Italia per hotellerie e ristorazione, che quest'anno celebra la sua **50^a edizione**.

Per l'occasione, **Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A.** sarà presente in fiera con una formula nuova e “diffusa”, pensata per incontrare partner e operatori del territorio e raccontare i progetti di destinazione.

La prima tappa è all'**Ingresso Nord (Padiglione D)**, nella nuovissima [Garda Trentino Lounge](#): uno spazio accogliente che racchiude territorio, identità e partnership, gestito in collaborazione con **Riva del Garda Fiere e Congressi**, e pensato come punto di riferimento per stampa e operatori. Qui sarà possibile conoscere da vicino progettualità, servizi dedicati ai partner e la visione “Italian Outdoor” del Garda Trentino.

Il secondo spazio è invece presso il **Padiglione B4 (ultimo piano)** con [Dimensione Gusto](#), una nuova area dedicata ai **sapori del Garda Trentino**: produttori, degustazioni, racconti e nuove relazioni per trasformare l'enogastronomia in un valore aggiunto per gli ospiti e per l'offerta delle imprese.

“Quest'anno a Hospitality ci presentiamo con una formula nuova e volutamente ‘diffusa’: ci siamo fatti in due per raccontare in modo ancora più completo chi siamo e come lavoriamo. Essere presenti a Hospitality significa per noi metterci a disposizione, raccontare il nostro operato con trasparenza e spiegare il valore aggiunto di un modello che lavora insieme a partner, operatori e comunità. È l'occasione per rispondere alle domande, condividere visioni e mostrare come il turismo possa generare valore per il territorio, in modo sostenibile e duraturo,” ha dichiarato il Presidente di Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. **Silvio Rigatti**.

Nello spazio di Dimensione Gusto saranno presenti alcuni dei produttori del territorio (Azienda Agricola Bio Maso Giare, Salumificio Parisi, Guà Forest & Farm, La Rosa del Garda – Carne salada, Troscultura Armanini, Consorzio Ortofrutticolo Val di Gresta, Astro Trote, Azienda Agricola Biologica Salvetta, Panificio Pasticceria Zanoni e Agriturismo Maso Bòtes) che faranno conoscere i loro prodotti da vicino in occasione di talk e dimostrazioni.

Ecco gli appuntamenti:

- **Lunedì 2 febbraio | ore 14:00**
“Coltivare il bosco” – Stefano Benetti (Guà Forest & Farm)
Un racconto di agroforestazione: da un vecchio bosco di abeti e una vigna “senza futuro” nasce un sistema produttivo che imita la natura. Funghi shiitake, frutta, ortaggi ed erbe aromatiche per ridurre fertilizzanti e pesticidi;

- **Lunedì 2 febbraio | ore 16:00**
“Garda Trentino Experience: dal prodotto all’esperienza” – Chiara De Bonis (Project Manager Garda Trentino), Lucia Foletto (Museo Foletto), Marco Pisoni (Cantina Pisoni), Andrea Santuliana (Maso Botes)
Cosa rende memorabile un soggiorno? Un focus sulle Garda Trentino Experience, attività create con realtà locali per dare agli ospiti un contatto diretto con i protagonisti del territorio e supportare gli operatori nel valorizzare i propri punti di forza;
- **Martedì 3 febbraio | ore 11:00**
“Il pane nella ristorazione e nell’hotellerie” – Daniel Zanoni (Panificio Pasticceria Zanoni)
Il pane torna protagonista: lievito madre vivo e farine locali trentine per una qualità che racconta la filiera. Con lo smart baking arriva ai partner Ho.Re.Ca. precotto e si rigenera in forno;
- **Martedì 3 febbraio | ore 11:30**
“Dal laboratorio alla tavola: un’esperienza di gusto” – Maria Rosj Parisi (Salumificio Parisi)
Carni selezionate, lavorazioni artigianali e ricette di tradizione: i salumi come racconto della filiera;
- **Martedì 3 febbraio | ore 14:00**
“Il carpione del Garda. Tradizione, gusto e territorio” – Diego Collier (Astro Trote) e Filippo Faccenda (Fondazione Edmund Mach)
Uno dei pesci più rari del lago, al centro di un progetto di recupero e filiera sostenibile per la ristorazione;
- **Mercoledì 4 febbraio | ore 11:00**
“Speck di Trota - Il lusso dell’attesa” – Daniela Berti (Troticoltura Armanini)
Un prodotto unico che nasce da tempo, cura e pazienza: lo speck di trota raccontato passo dopo passo;
- **Mercoledì 4 febbraio | ore 14:00**
“Dal costo al valore: perché investire in un condimento da tavola aumenta la percezione di qualità” – Mirko Saetti (Madonna delle Vittorie)
L’esperienza a tavola vive di dettagli: anche il condimento fa la differenza tra “standard” e identità;
- **Mercoledì 4 febbraio | ore 16:00**
“MateriaPrima. Il manuale del sapore locale” – Daniele Tonelli (Destination Management & Corporate Communication Garda Trentino), Giada Miori (Vicepresidente Associazione Ristoratori Alto Garda & Ledro), Sebastian Sartorelli (Hosteria Toblino)
Uno strumento operativo per portare in tavola sostenibilità e prodotti del Garda Trentino, aiutando anche il personale di sala a raccontare menu e ingredienti con informazioni e curiosità.

Infine, **martedì 3 febbraio, alle ore 16:30** presso il **Theatre, Padiglione D**, si terrà lo speech **“Impatto di grandi eventi sul territorio: Case study Bike Festival Riva del Garda”**, dedicato a outdoor, eventi e sostenibilità.



Riva del Garda (TN), 28 gennaio 2026

PER INFORMAZIONI

Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A.
Largo Medaglie d'Oro al Valore Militare, 5 – 38066 Riva del Garda (TN)

DIRETTORE Oskar Schwazer
+39 0464 554 444 - info@gardatrentino.it

CORPORATE COMMUNICATION Daniele Tonelli
Tel: +39 0464 025 427 - M: +39 348 863 2378 - daniele.tonelli@gardatrentino.it

UFFICIO STAMPA GARDA DOLOMITI S.P.A. Vitesse
+39 0461 186 3053 - gardatrentino@vitesseonline.it - www.vitesseonline.it

Follow us:   [gardatrentino](#) [#gardatrentino](#)

partner.gardatrentino.it