

Garda Trentino chiude Hospitality 2026 con il segno “più”

Nei quattro giorni di fiera, le due nuove aree hanno accolto operatori e partner tra incontri, contenuti e degustazioni. Presentato anche “MateriaPrima”, nuovo strumento a supporto della ristorazione del territorio

Si chiude la **50ª edizione di Hospitality - Il Salone dell'Accoglienza** e per **Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A.** il bilancio è quello di una presenza “diffusa” che ha centrato l'obiettivo: creare connessioni concrete con il mondo Ho.Re.Ca., valorizzare le eccellenze locali e raccontare, con strumenti operativi, un modo di fare destinazione che mette al centro partner, qualità e identità.

Oltre alla nuova **Garda Trentino Lounge**, punto d'incontro e confronto con operatori e addetti ai lavori, l'APT ha lanciato anche **Dimensione Gusto**, spazio interamente dedicato ai **sapori del Garda Trentino** e pensato per offrire contenuti, relazioni e ispirazioni al mondo dell'ospitalità.

*“Questa edizione di Hospitality è stata per noi un grande successo. È stata l'occasione per accogliere i nostri operatori all'interno della Garda Trentino Lounge, creando uno spazio di incontro e confronto, ma anche per rappresentare il meglio dell'enogastronomia locale a Dimensione Gusto, un format molto apprezzato dal pubblico. Proprio in questo contesto abbiamo presentato MateriaPrima, un nuovo strumento pensato per supportare i ristoratori nel mettere in evidenza le proprie competenze e le eccellenze del territorio. Un vero e proprio toolkit che aiuta a valorizzare la qualità delle produzioni locali e a rafforzare la consapevolezza della ricchezza enogastronomica del Garda Trentino e del suo racconto”, ha dichiarato **Silvio Rigatti**, Presidente di Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A.*

Nel corso della fiera, **Dimensione Gusto** ha ospitato diversi 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**), offrendo l'occasione di conoscere da vicino filiere, prodotti e storie, con un taglio orientato alla fruibilità e alla collaborazione.

Si sono svolti talk, dimostrazioni e presentazioni per approfondire prodotti e progetti e comprenderne il valore aggiunto per la proposta di ristoranti, bar e hotel. Gli interventi hanno previsto anche abbinamenti vino, in collaborazione con il **Consorzio Vignaioli del Trentino**.

Tra i momenti centrali, **mercoledì 4 febbraio** è stato presentato **“MateriaPrima. Il manuale del sapore locale”**, nuovo progetto realizzato in collaborazione con **ATA Garda Trentino | Trentino Marketing**, inserito in un percorso strategico più ampio per sviluppare il Garda Trentino come destinazione enogastronomica. La presentazione ha visto la partecipazione di **Giada Mori**, Vicepresidente Associazione Ristoratori Alto Garda e Ledro, e dello chef **Sebastian Sartorelli** dell'Hosteria Toblino.

Il progetto, costruito con il supporto scientifico di **Roberta Garibaldi** ed **Emanuela Panke**, si integra con le principali azioni di sistema, tra le quali:

- **Vacanze con Gusto** (coinvolgimento degli stakeholder)
- **Progetti verticali sui prodotti** (enoturismo, Carta dell'Olio)
- **Evoluzione degli eventi** (Mese del Gusto, Frantoi Aperti, Festival del Pesce)
- **Sentieri tematici** (Olivo, Noce, Nosiola)

L'obiettivo è supportare ristoratori, albergatori, pubblici esercizi e personale di sala nel portare il territorio in tavola e nel raccontarlo in modo consapevole agli ospiti, rafforzando identità, qualità percepita e cultura dell'accoglienza.

Il manuale è articolato in tre sezioni:

- **Carta dei valori** per una ristorazione territoriale e sostenibile
- **Guida al patrimonio enogastronomico** del Garda Trentino e ai suoi prodotti (quasi 20 referenze: dai più iconici come Vino Santo e olio e.v.o. a quelli più inattesi come le erbe spontanee)
- **Strumento di formazione** per il personale di sala, per migliorare conoscenza e storytelling del territorio

Per ogni prodotto vengono affrontate domande chiave utili a raccontarlo con maggiore consapevolezza, attraverso curiosità e testimonianze, guide alla degustazione e abbinamenti, ricette tra tradizione e innovazione e calendario della stagionalità.

Valori e consigli sono accompagnati da best practice e dalle voci dirette di produttori e ristoratori. Il progetto, inoltre, si inserisce in una visione più ampia di responsabilità sociale che include formazione e supporto ai partner nella ricerca di risorse (Jobs, Academy).

MateriaPrima è disponibile sia in versione **cartacea**, con illustrazioni originali, distribuita ai partner a partire dalla primavera, sia in quella **digitale**, con contenuti extra (video, ricette, approfondimenti) su gardatrentino.it/MateriaPrima

Il progetto è il risultato di un lavoro condiviso con **quasi 30 partner di settore**, che hanno messo a disposizione competenze e know-how per creare uno strumento comune al servizio della ristorazione del territorio.

Infine, nel corso di Hospitality, Garda Trentino ha consegnato un premio a **Martina Pomari** di Grafica5, la collaboratrice di una struttura partner che ha utilizzato più di tutti la [Crew Card](#), seguendo la procedura della WebApp. Nelle prossime settimane, il servizio verrà nuovamente reso disponibile a tutti i collaboratori delle strutture partner dell'APT.

Riva del Garda (TN), 6 febbraio 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