

Il Mese del Gusto racconta l'autunno del Garda Trentino attraverso i sapori del territorio

Dal 25 settembre all'8 novembre dodici appuntamenti portano in primo piano prodotti, produttori e tradizioni locali. La nuova edizione rafforza il legame tra eventi ed esperienze, introduce "Alchimie d'Autunno" e investe sulla sostenibilità, sulla collaborazione tra le realtà del territorio e su una nuova identità coordinata

Il **Garda Trentino** punta ancora sull'enogastronomia come chiave per vivere e conoscere il territorio durante la stagione autunnale. Dal **25 settembre all'8 novembre** torna il **Mese del Gusto**, con **dodici appuntamenti** diffusi tra Alto Garda, Valle di Ledro, Comano, Valle dei Laghi e Val di Gresta, dedicati ai prodotti che raccontano la varietà di questo territorio: dal pesce d'acqua dolce agli ortaggi, dai formaggi al vino, fino a patate, maroni, noci, olio extravergine di oliva e, per la prima volta, grappa.

Il programma è stato presentato **oggi, mercoledì 16 settembre**, alla **Centrale Idroelettrica di Riva del Garda** del **Gruppo Dolomiti Energia**, nel corso di una conferenza stampa alla quale hanno partecipato, tra gli altri, l'Assessora al Turismo di Riva del Garda **Stefania Pellegrini**, il Sindaco di Nago-Torbole **Gianni Morandi**, il Vicesindaco di Arco **Marco Piantoni**, l'Assessore al Turismo di Ronzo-Chienis **Davide Cagliero**, **Silvio Rigatti** e **Oskar Schwazer**, rispettivamente Presidente e Direttore di **Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A.**, oltre ai rappresentanti degli eventi della rassegna e le associazioni del territorio. Alla conferenza erano inoltre presenti gli organizzatori di **Gamberi. Il Festival delle Acque**, evento dedicato alla valorizzazione dei temi connessi all'acqua che anticipa tradizionalmente l'avvio della rassegna.

Coordinato da **Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A.**, il Mese del Gusto nasce con l'obiettivo di trasformare le eccellenze agroalimentari locali in una vera proposta turistica capace di incentivare la visita del Garda Trentino anche in autunno. Il progetto coinvolge produttori, ristoratori, associazioni e organizzatori degli eventi, che lavorano insieme per valorizzare i prodotti locali e sviluppare una promozione coordinata dell'intero territorio.

"Il Mese del Gusto è un appuntamento che rappresenta l'identità del nostro territorio, le sue tradizioni e le persone che ogni giorno valorizzano i prodotti e i sapori locali. Non è solo una questione di sapori: è cultura, memoria e anche un modo per fare comunità, creando un legame tra chi produce e chi porta questi prodotti sulle nostre tavole. È una rassegna importante anche perché ci invita a riscoprire il valore della stagionalità e di un consumo consapevole e, allo stesso tempo, pone l'attenzione sulla sostenibilità e sull'impatto delle nostre scelte quotidiane," ha dichiarato l'Assessora al Turismo di Riva del Garda **Stefania Pellegrini**.

La dimensione collettiva assume un ruolo ancora più importante nell'edizione 2026. **Oltre 450 volontari** partecipano all'organizzazione degli appuntamenti e **più di 15 associazioni ed enti** lavorano direttamente alla realizzazione degli eventi. A questa rete si aggiungono collaborazioni con associazioni, realtà non profit, scuole ed enti di formazione, anche attraverso attività dedicate alla conoscenza e alla valorizzazione della gastronomia locale.

Il Mese del Gusto rafforza allo stesso tempo il proprio impegno sul fronte della **sostenibilità ambientale e sociale**. Gli organizzatori, con il coordinamento dell'APT Garda Dolomiti, hanno lavorato su misure comuni che comprendono la fornitura di **stoviglie e posate riutilizzabili**, la disponibilità di acqua attraverso distributori per ridurre il ricorso alla plastica monouso e azioni dedicate alla corretta gestione dei rifiuti e alla riduzione degli sprechi alimentari. Il progetto dedica inoltre attenzione alla **mobilità alternativa** e al **coinvolgimento** di scuole, associazioni di promozione sociale, cooperative ed enti del terzo settore.

Gli eventi della rassegna rientrano infatti nel percorso degli **"Eventi Attenti"**, che promuove scelte finalizzate a ridurre l'impatto ambientale, favorire l'inclusione e sostenere l'economia locale. Inoltre, una **nuova identità grafica** accompagna quest'anno il Mese del Gusto attraverso materiali coordinati, illustrazioni dedicate ai prodotti, allestimenti e strumenti di comunicazione distribuiti nelle diverse località coinvolte, con nuovi contenuti dedicati anche alla sostenibilità.

"Mi piace pensare al Mese del Gusto un po' come a questa centrale che oggi ci ospita: qui vediamo l'energia che viene prodotta dall'acqua, mentre chi lavora i prodotti crea un'energia che rappresenta il Garda Trentino. Dietro a una castagna, alla grappa o al pesce non c'è soltanto una pietanza: ci sono produttori, associazioni e comunità. I prodotti rappresentano la storia di un territorio e ne disegnano anche il paesaggio, dagli olivi ai vigneti fino ai castagni. Siete quindi custodi dei sapori e del gusto, ma anche di questo paesaggio che noi abbiamo il compito di amministrare. È particolarmente importante anche per chi visita il Garda Trentino, perché attraverso questi appuntamenti può incontrare direttamente chi vive e lavora qui, conoscere i produttori e i volontari e avvicinarsi a un territorio autentico, fatto prima di tutto dalle persone," ha commentato il Sindaco di Nago-Torbole **Gianni Morandi**.

ALCHIMIE D'AUTUNNO PORTA LA GRAPPA NEL MESE DEL GUSTO

La principale novità del calendario è **Alchimie d'Autunno**, in programma **sabato 7 novembre a Santa Massenza**, che introduce nella rassegna un prodotto finora non rappresentato: la **grappa**.

Il borgo della Valle dei Laghi aprirà le porte delle proprie distillerie per raccontare l'arte della distillazione attraverso visite, degustazioni e percorsi sensoriali dedicati agli affinamenti, ai liquori e alle infusioni, tra grappa, erbe e spezie.

Si rinnovano anche alcuni appuntamenti già conosciuti. **Sponde. Pesce d'acqua dolce in tavola** propone nuovi format per raccontare in chiave contemporanea il pescato del lago e dei torrenti.

Tra questi debutta **Fresh Routes: Direction South America**, in programma il 27 settembre a Riva del Garda, dove il pesce d'acqua dolce incontrerà la cucina sudamericana attraverso una serata con cucina a vista, finger food, abbinamenti beverage e musica dal vivo. Il programma di Sponde comprende inoltre Creek Chic, Fizz & Fish e Pesce in Piazza, tra Riva del Garda, Arco e Torbole sul Garda.

Anche **Frantoi Aperti**, in calendario il **7 e 8 novembre**, aggiorna la propria proposta con i nuovi format **Frantoi Aperti in Olivaia** ed **EVO Pass**, che accompagneranno il pubblico alla scoperta dell'olivicoltura e dell'olio extravergine di oliva del Garda Trentino. Visite, degustazioni e percorsi senso-

riali permetteranno di conoscere da vicino il lavoro dei frantoi e le diverse fasi che conducono dalla raccolta delle olive all'olio nuovo.

"Il nostro è un territorio del gusto 365 giorni all'anno. Per questo voglio ringraziare soprattutto i produttori che, con grande dedizione, continuano a portare avanti le tradizioni agricole e le produzioni locali, insieme alle associazioni e ai volontari che collaborano alla realizzazione degli eventi e delle feste sul territorio. I produttori sono anche veri e propri costruttori di paesaggio: quel paesaggio che apprezziamo quando passeggiamo o andiamo in bicicletta nasce in gran parte dal loro lavoro. È quindi importante continuare a lavorare per garantire un equilibrio che permetta di integrare nel tempo le attività turistiche con le produzioni locali, sostenendo chi contribuisce ogni giorno a costruire il nostro territorio," ha aggiunto il Vicesindaco di Arco **Marco Piantoni**.

DODICI APPUNTAMENTI DA SETTEMBRE A NOVEMBRE

Il calendario 2026 attraversa il Garda Trentino per oltre un mese e accompagna il pubblico alla scoperta di prodotti e tradizioni diverse:

- **Sponde. Pesce d'acqua dolce in tavola** (Riva del Garda, Arco e Torbole sul Garda, **25, 26 e 27 settembre e 3 ottobre**): quattro appuntamenti che interpretano il pesce di lago e di torrente tra aperitivi gourmet, cene, contaminazioni internazionali e cucina della tradizione;
- **Mostra Mercato della Val di Gresta** (Ronzo-Chienis, **27 settembre**): gli ortaggi biologici e il paesaggio agricolo della valle saranno protagonisti di una giornata dedicata ai produttori e alla cucina del territorio;
- **Fiera di San Francesco** (Tiarno di Sotto, **3 ottobre**): la Valle di Ledro ritrova uno dei suoi appuntamenti tradizionali con mercato, musica e un percorso dedicato alla cucina locale;
- **Festa della Zucca e degli Ortaggi Invernali** (Lasino, **3 e 4 ottobre**): zucche e prodotti dell'orto autunnale animeranno il borgo attraverso proposte gastronomiche, mercatini, laboratori e attività;
- **Laghet con gusto** (Lago di Tenno, **4 ottobre**): un percorso tra sapori locali, produttori, musica e natura nella cornice del lago;
- **Festa del Latte** (Fiavè, **10 e 11 ottobre**): degustazioni, dimostrazioni e attività racconteranno il mondo del latte e dei formaggi e il lavoro delle aziende agricole;
- **Reboro. Territorio & Passione** (Valle dei Laghi, **16 e 17 ottobre**): degustazioni, incontri e momenti di approfondimento saranno dedicati al vino rosso ottenuto da uve Rebo appassite;
- **Festa della Patata del Lomaso** (Comano Terme, **24 e 25 ottobre**): la patata del Lomaso sarà interpretata attraverso proposte gastronomiche, show cooking e iniziative diffuse sul territorio;
- **Maroni in Festa** (Drena, **24 e 25 ottobre**): il Marone di Drena sarà protagonista tra castagneti e vie del paese con passeggiate, laboratori, show cooking e degustazioni;
- **Alchimie d'Autunno** (Santa Massenza, **7 novembre**): la nuova manifestazione dedicata alla grappa porterà il pubblico nelle distillerie del borgo tra degustazioni, visite e percorsi sensoriali;
- **Festa della Noce** (Cavradio, **7 e 8 novembre**): i volti del paese accoglieranno un percorso dedicato alla Noce del Bleggio, alle ricette e ai saperi che ne accompagnano la produzione;

- **Frantoi Aperti** (Alto Garda, **7 e 8 novembre**): due giornate per conoscere l'olio extravergine di oliva del Garda Trentino tra frantoi, oliveti, degustazioni ed esperienze.

IL GUSTO DIVENTA ESPERIENZA

Il Mese del Gusto punta quest'anno ancora di più sulle **Garda Trentino Experience**. Ogni evento sarà affiancato da **almeno un'esperienza prenotabile**, con l'obiettivo di permettere agli ospiti di incontrare produttori, entrare nei luoghi di produzione, partecipare ad attività e conoscere il territorio attraverso un approccio diretto.

Nel calendario torna anche **Wine&Go**, il wine shuttle che parte da **Riva del Garda e Arco** e collega le cantine e le aziende vitivinicole della Valle dei Laghi. I partecipanti possono salire e scendere lungo il percorso, scegliere autonomamente le aziende da visitare e utilizzare i **tre voucher degustazione** compresi nel biglietto, lasciando l'auto a casa. Il servizio è attivo dalle 11:00 alle 20:00 con tre corse di andata e tre di ritorno.

A Wine&Go si affianca **Bike&Wine**, la proposta che unisce il gusto alla scoperta del paesaggio in bicicletta. L'esperienza mette a disposizione **due itinerari GPX**, uno nell'Alto Garda e uno nella Valle dei Laghi, e **tre voucher degustazione** da utilizzare liberamente presso le cantine aderenti. Chi partecipa può così costruire in autonomia la propria giornata pedalando tra vigneti, borghi e aziende del territorio.

"Alla quarta edizione, il Mese del Gusto continua a crescere e soprattutto a rinnovarsi, mantenendo però ben salde le sue radici nel territorio. È proprio questa la forza della rassegna: mettere insieme prodotti, tradizioni e realtà diverse del Garda Trentino e raccontarle ogni anno con proposte nuove, senza perdere autenticità. Allo stesso tempo, stiamo lavorando con le associazioni e gli organizzatori per rendere gli appuntamenti sempre più attenti alla sostenibilità ambientale e sociale. Perché parlare di territorio significa anche prendersene cura: di ciò che produce, delle persone che lo animano e delle comunità che lo vivono. Il Mese del Gusto vuole essere proprio questo: una festa dei nostri sapori, ma anche un progetto che cresce insieme al Garda Trentino," ha concluso il Presidente di Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. **Silvio Rigatti**.

Il programma completo degli eventi, le Garda Trentino Experience e tutte le informazioni relative a prezzi e prenotazioni sono disponibili su: www.gardatrentino.it/mesedelgusto.

Riva del Garda (TN), 16 settembre 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