

Il Mese del Gusto diffonde sapori e tradizioni autunnali del Garda Trentino

Dal 28 settembre al 9 novembre la terza edizione della rassegna enogastronomica propone un calendario diffuso di esperienze e menu dedicati ai prodotti del territorio. Tra le novità gli eventi Laghet con gusto e la Cena del broccolo di Torbole

Con l'arrivo dell'autunno, il **Garda Trentino** si veste di nuovi colori e profumi tra borghi, frantoi, cantine e piazze. È in questo scenario che il **Mese del Gusto** torna **dal 28 settembre al 9 novembre**, con una rassegna di **dodici eventi** per celebrare i sapori d'autunno, le tradizioni culinarie, i piccoli produttori e la ristorazione a km 0.

Il calendario di esperienze ed eventi è stato presentato **oggi, giovedì 18 settembre**, a **Riva del Garda** presso la **Fraglia Vela Riva**, in una conferenza stampa alla quale hanno partecipato, tra gli altri: il Sindaco del Comune di Nago-Torbole **Gianni Morandi**, il Sindaco **Gianni Carotta** e l'Assessore al Turismo del Comune di Ronzo-Chienis **Davide Cagliero**, il Sindaco del Comune di Drena **Simone Bombardelli**, il Direttore di **Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A.** **Oskar Schwazer**, il Presidente della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino **Sergio Valentini**, il Presidente Ristoratori Riva del Garda **Paolo Turrini**, il Direttore di Trocicoltura Armanini **Antonio Costantini**, il Presidente del Biodistretto della Valle dei Laghi **Marco Pisoni**, i membri del CdA dell'APT, **Sara Crosina** della Pro Loco Tiarno di Sotto, **Irene Simonetti** e **Ivo Chistè** della Pro Loco Lasino Lagolo, **Kevin Ghezzi** dell'Associazione Tenna, **Sebastiano Miori** e **Manuel Gnesotto** dell'Associazione Tutela Maroni di Drena, **Nicole Andreoli** della Pro Loco Cavarato e **Francesco Mandelli** del Comitato Broccolo di Torbole.

"Il Mese del Gusto non è soltanto un evento, ma la firma di autenticità del nostro territorio. La sua forza sta nel valorizzare i prodotti locali che ci rappresentano, perché è nei piatti che si assapora un territorio. Grazie a questa rassegna abbracciamo un territorio ampio e variegato, con eccellenze che si differenziano ma che, allo stesso tempo, ci uniscono," ha dichiarato il Sindaco del Comune di Nago-Torbole **Gianni Morandi**.

Giunto alla sua **terza edizione**, Mese del Gusto si conferma come un progetto che unisce associazioni e attori del territorio, sotto il coordinamento di Garda Trentino Azienda per il Turismo S.p.A., per fare rete, aumentare la qualità degli appuntamenti e condividere una comunicazione capace di valorizzare identità e stagionalità.

"Quella di quest'anno è l'edizione più grande e gustosa di sempre del Mese del Gusto: un ricco programma che conta ben 12 eventi dedicati ai nostri prodotti enogastronomici, anche in chiave creativa e contemporanea. A questi si affiancano le Garda Trentino Experience, i menu tematici nei ristoranti aderenti e tante altre occasioni per scoprire - o riscoprire - i sapori autentici del nostro territorio. Un viaggio nel gusto che è anche un omaggio alla passione di chi produce, cucina e accoglie ogni giorno con professionalità e cura," ha dichiarato il Presidente di Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. **Silvio Rigatti**.

Le novità e gli highlights di “Mese del Gusto”

Tra i nuovi eventi di quest’anno, la rassegna presenta **domenica 5 ottobre** a Tenno [Laghet con gusto](#), con un programma ricco di esperienze e attività alla scoperta del territorio, tra percorsi del gusto, yoga e passeggiate guidate.

La seconda novità sarà invece **sabato 8 novembre** con la [Cena del broccolo di Torbole](#), un’anteprima gourmet per celebrare il figlio del vento, in attesa della festa dedicata a gennaio.

Il ricco programma di eventi propone poi:

- [Mostra Mercato della Val di Gresta](#) (Ronzo-Chienis, 28 settembre): giro dei Volti dove gustare gli ortaggi bio nelle loro interpretazioni in cucina, alla scoperta dei paesaggi coltivati della Val di Gresta;
- [Festival del pesce d’acqua dolce](#) (Riva del Garda, Arco e Torbole, dal 3 al 5 ottobre): spunti innovativi con il pesce di lago e proposte della tradizione gardesana, quest’anno con le novità [Lake Zen](#), finger food all’orientale, e lo streetfood di lago in piazza a Torbole;
- [Festa della zucca e degli ortaggi invernali](#) (Madruzzo, 4 e 5 ottobre): attività, laboratori e momenti culinari a base di zucca;
- [Fiera di San Francesco](#) (Tiarno di Sopra, 4 ottobre): un itinerario gastronomico per scoprire sapori, ricette e tradizioni culinarie della Valle di Ledro;
- [Festa del latte](#) (Fiavè, 11 e 12 ottobre): le aziende agricole e i ristoranti di Fiavè si uniscono ai siti culturali e naturalistici, dal biotopo al Museo delle Palafitte, per celebrare latte e formaggi;
- [Festa della patata del Lomaso](#) (Comano Terme, 18 e 19 ottobre): un evento diffuso che abbraccia il territorio del Lomaso con iniziative in alcuni dei suoi luoghi più iconici, tra chiese, castelli e borghi;
- [Reboro](#) (Valle dei Laghi, 24 e 25 ottobre): le cantine e il territorio della Valle dei Laghi celebrano il vino rosso passito secco, quest’anno in gemellaggio con il Chianti Classico;
- [Maroni in festa](#) (Drena, 25 e 26 ottobre): una cena gourmet a più mani nel Castello di Drena arricchisce un programma di attività, show cooking e visite nei castagneti;
- [Frantoi aperti](#) (Garda Trentino, 1-2 novembre). Riconfermato anche quest’anno il format con le esperienze nei frantoi coinvolti (Frantoio di Riva, Madonna delle Vittorie, Maso Bòtes, Bertamini, Brioleum, OlioCRU, Acetaia del Balsamico Trentino) con l’aggiunta di due attività lungo il **Sentiero dell’Olivo**: una degustazione itinerante di olio e.v.o. in abbinamento a prodotti tipici del Garda Trentino (1° novembre), in collaborazione con Slow Food e Dream APS, e un’escursione guidata lungo il sentiero (2 novembre).
- [Festa della noce](#) (Bleggio Superiore, 8 e 9 novembre): un’edizione speciale che inaugura il Sentiero della Noce, rinnovato con nuove installazioni, insieme al mercato tipico e alle attività nel borgo di Cavrasto.

In occasione di ogni evento, sarà inoltre possibile prenotare **oltre 20 esperienze** proposte, dalle degustazioni agli show cooking, dalle escursioni guidate a momenti culinari della tradizione o gourmet.

Nelle giornate di sabato durante “Mese del Gusto” sarà anche attivo [Wine&Go](#), uno **shuttle** “sali e scendi” con partenza da **Riva del Garda** e **Arco** che collega le cantine della **Valle dei Laghi**



permettendo di salire e scendere quando si vuole, scegliere le visite e costruire il proprio itinerario tra vigneti, profumi e racconti di cantina. Con un unico biglietto si ricevono **3 voucher** da utilizzare nella cantina che si preferisce: tre calici a scelta, un calice con finger food, un calice di grappa o Vino Santo con mini-dessert. Il servizio è attivo **dalle 11:00 alle 20:00** con **tre corse di andata e tre di ritorno**, e consente anche di **depositare le bottiglie acquistate** per poi ritirarle al rientro.

Infine, durante tutta la fine settimana della rassegna, dieci ristoranti del territorio proporranno il **Menu del Gusto**, con ricette stagionali che valorizzano i prodotti protagonisti degli eventi, dall'olio extravergine di oliva del Garda alle verdure bio della Val di Gresta, dal pesce d'acqua dolce fino a maroni e noci.

Per tutte le informazioni su prezzi e prenotazioni, si invita a visitare il [sito dedicato](#).

Riva del Garda(TN), 18 settembre 2025

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