

L'AGRICOLTURA IN MOSTRA | MERCATO AGRICOLO

- A0** **LA CIUIGA DEL BANALE PRESIDIO SLOW FOOD**
Vendita e degustazione di CIUIGA
- A1** **AGRICOLA CALLIARI MARIA RITA**
VINO PIWI - Solaris
- A2** **FEDERICA FENECH (GIARDINO SEMIDÒ)**
Esperienze educative e esposizione suoi lavori
- A3** **AGRICOLA EMILI E SAMUELE PIFFER CIBI MUNDI**
Formaggi a base di capra, trasformati di frutta e verdura
- A4** **AZIENDA AGRICOLA CINZIA ARMANINI**
Caramelle al miele e altri prodotti miele
- A5** **MORENA PAOLA CARLI**
Hobbista quadretti e altro
- B1** **SHRI VASUDHARA**
Verdure fermentate, farina di mais, verdure sott'olio, erbe essiccate
- B2** **LA CONTEA DI RIZZI MATTEO**
Confetture e succhi di frutta, Mele essiccate, Candele di cera d'api
- B3** **AZ. AGRICOLA LE TERRE DEL SOLE BEBBER**
Olio d'oliva e patè d'olive
- B4** **CONSORZIO DI TUTELA DELLE TROTE DEL TRENTINO IGP**
Trote
- B5** **AZ. AGRICOLA DALRÌ MASSIMO**
Succo di mela biologico, vino naturale Solaris
- B6** **AZ. AGRICOLA MISONET DI CHEROTTI OSCAR**
Formaggi freschi, yogurt e dessert
- B7** **AGRICOLA PEDERZOLLI CRISTINA SOLERBE FARM**
Integratori erbe
- C1** **FELMA SLRS - FILIERA FERRARI**
Salumi ed insaccati
- C2** **COOP. CASTANICOLTORI DEL TRENTINO AA**
Crema di maroni e maroni canditi
- C3** **AGRICOLA CARLIN**
Galette di mais, confetture, tagliatelle di mais
- C4** **ECOIDEA SAS DI CIMONETTI & C**
Prodotti erboristici integratori alimentari
- C5** **AGRICIMO DI CIMONETTI MAURO**
Passata, crauti, sedano, composte, nocino, noci
- C6** **AZIENDA APISTICA SARTORI VIVIANA**
Miele e prodotti dell'alveare
- C7** **AZIENDA AGRICOLA GUÀ DI CHIARA GUARINI**
Funghi, ortaggi, frutta ed erbe
- C8** **AZIENDA AGRICOLA LARISERVABIO**
Olio EVO e sottoli
- D1** **AZIENDA PEPERONCINO TRENTINO**
Salse e erbe a base di peperoncino
- D2** **AZIENDA LA CUCURBITA BEBBER**
Oli essenziali
- D3** **AGRICOLA P'HUERTO ESCONDIDO**
Crauti, sciroppi, cosmetici, fiori eduli, infusi
- D4** **AGRICOLA PRUKAREN DI ANNA MENEGHETTI**
Confetture, conserve, aceto e farine
- D5** **AGRICOLA SANDRI MARIO**
Vino bianco Solaris
- D6** **AZIENDA AGRICOLA SPIRITO SILVESTRE**
Olii essenziali distillati in corrente di vapore da piante spontanee
- D7** **AGRILIFE 2.0**
Formaggi e prodotti caseari

- 1** **LA TRIBÙ DELLE YURTE**
Giro con gli asinelli
- 2** **FEDERAZIONE PROVINCIALE ALLEVATORI**
Polo zootecnico
- 3** **ALMACA SRL**
Animali da cortile, uccellini e pesci rossi
- 4** **TRENTINO GONFIABILI**
Dolciumi, zucchero filato
- 5** **PET'S PLANET - MARIOTTI CHRISTIAN**
Alimenti ed accessori per cani e gatti
- 6** **IL GELATO DEL DARIO**
Gelati
- 7** **IL GIARDINO DI GIÒ DI FOLETTO GIORGIA**
Calze di lana d'alpaca, prodotti in cashmere
- 8** **COOPERATIVA IL GABBIANO SCS**
Arredo urbano
- 9** **DOLOMITES FOOD & BEVERAGE**
Piatti tipici trentini
- 10** **SOC. AGR. TENUTA IL MELOGRANO SRL**
Succo, sorbetto al melograno
- 11** **MATTEO FURLANI**
Focacce farcite, pane, yogurt con frutta, crepes
- 12** **AGRITUR SANDRO**
Tortel di Patate

- 13** **"LA CONFCOMMERCIO IN MOSTRA"**
Ass.ne Macellerie di Montagna, Panificatori e Birrai del Trentino
- 14** **Ass.ne Macellerie di Montagna, Panificatori e Birrai del Trentino**
Panini con carne salada, pulled pork, mortadella, hamburger, hot dog, bretzel caldo con salumi e BIRRA ARTIGIANALE trentina
- 15** **A CASA DI BIO DI BEFFA ALESSANDRO**
Pizza e bevande
- 16** **BETTI PAOLO - SLOW TRUCK**
Spätzle e Polenta formaggio fuso e funghi
- 17** **PRADA IMPIANTI**
Fotovoltaico
- 18** **BAUER SPA**
Preparati per brodo e insaporitori
- 19** **CAMPERTOURS SRL**
Rimorchi e carrelli per autovetture
- 20** **SOLAR BRAND SRL**
Fotovoltaico ed altri prodotti
- 21** **AZ. AGR. SANT'ANTONIO**
Confetture di frutta, composte
- 22** **POMI CARLO**
Campanacci e pelletteria artigianali
- 23** **INTEGRA SERVIZI SRL**
Impianti fotovoltaici

- 25** **GASPARINI LUIGI SRL**
Caldaie a pellet
- 26** **FLLI ZOMER SNC**
Pet food
- 27** **BACKEREI HARRASER SRL**
Panetteria e pasticceria
- 28** **TAGLIO AVION**
Abbigliamento tradizionale
- 29** **UNISOLAR GROUP SRL**
Dispositivi per risparmio energetico
- 30** **MAC UTENSILI**
Attrezzi per giardinaggio e fai da te
- 31** **F.I.R. SAS**
Servizio ricambi auto
- 32** **ESPOSIZIONE AUTOVEICOLI FEDERAUTO**
Guida al futuro, non dimenticando la strada percorsa
- 33** **VORWERK - RAFFAELLA SALA**
Bimby Vorwerk
- 34** **CENTRO AGRICOLTURA ALIMENTI AMBIENTE**
Università di Trento
- 35** **AZ. AGR. GIOVANNI MOSCA**
Crema di nocciola, olio EVO, composte di frutta
- 36** **AGRICOLA TRENTINAGLIA STEFANO**
Formaggi di malga, miele, composte, yogurt e salumi

- 37** **TRENTINO ERBE SRL**
Infusi, tisane, tè
- 38** **MASO PISONI**
Formaggi, ricotta, yogurt, sambuco e salumi
- 39** **SLOW FOOD DEL TRENTINO**
Laboratori del gusto
- 40** **APT VALSUGANA E SLOW FOOD LAGORAI**
Vendita prodotti tipici trentini
- 41** **PROFUMI E SAPORI DAL MONDO**
Spezie, erbe aromatiche, sali pregiati, tisane
- 42** **FONDAZIONE EDMUND MACH - FEM**
Laboratori dal tema "Castagno e noce: la scienza dentro il guscio"
- 43** **TONDIN FERNANDO - SAGECO SAS**
Attrezzi per giardinaggio e fai da te
- 45** **TRENTINGRANA CONSORZIO DEI CASEIFICI SOCIALI TRENTINI SCA**
Trentingrana e formaggi tradizionali trentini
- 46** **CASEARIA MONTI TRENTINI SPA**
Formaggi
- 47** **FONDO COMUNE CASSE RURALI TRENTINE**
Esposizione dépliant informativi e gadget
- 48** **CAFFETTERIA - ZURLO MERJ**
Caffetteria e pasticceria

- 49** **FACCIAMO L'AGRICOLTURA E NON SOLO... LABORATORI PER GRANDI E PICCINI**
Donne in campo e CIA - Agricoltori italiani Trentino, Confagricoltura del Trentino e Coldiretti del Trentino
- 50** **DONNE IN CAMPO E CIA - AGRICOLTORI ITALIANI TRENTINO, CONFAGRICOLTURA DEL TRENTINO E COLDIRETTI DEL TRENTINO.**
Istituzionale
- 51** **IL TRENTINO NEL CALICE CON LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI**
Degustazioni guidate e Laboratori a cura della Strada del vino e dei sapori del Trentino

Corso di cucina anti spreco

Allestita da Cooperativa il Gabbiano scs

15 E 16 MARZO 2025
Orario di apertura: 8.30-19.00

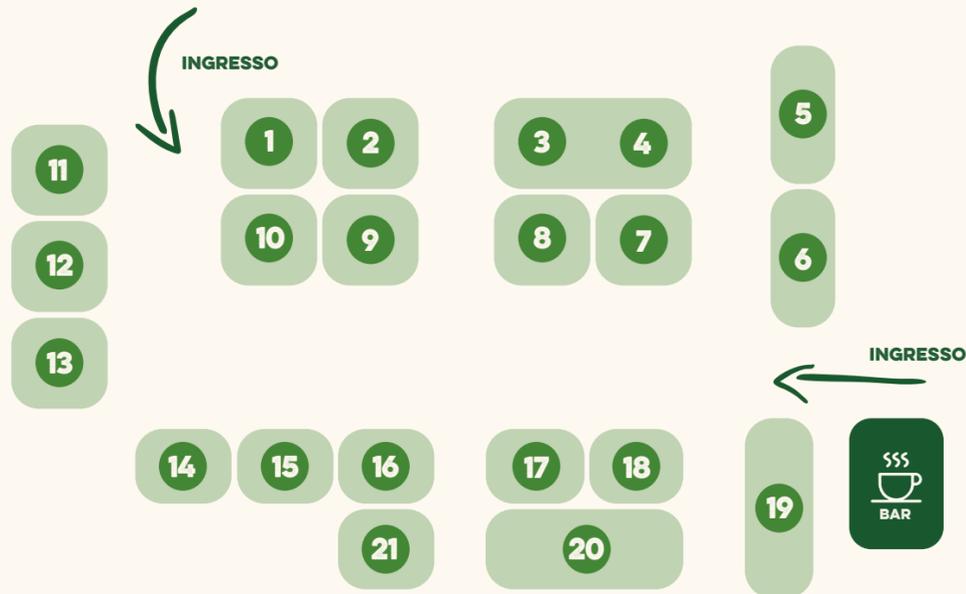


78^a MOSTRA DELL'AGRICOLTURA

15 E 16 MARZO 2025

Orario di apertura: 8.30-19.00

DOMO PIANO INTERRATO



- SOLARCENTER Srl**
Moduli fotovoltaici
- ARCA SRL UNIPERSONALE**
Caldaie a legna e pellet
- VORWERK FOLLETTO**
Aspirapolveri
- PRADA IMPIANTI Srl**
Impianti fotovoltaici
- CASA PROTETTA Srl.**
Sistema antintrusione e videosorveglianza
- SOLAR BRAND Srl**
Fotovoltaico ed altri prodotti
- MACCANI PAVIMENTI Srl**
Pavimenti per esterni e per interni
- CLIMALL Srls**
Caldaie biomass e pompe di calore
- BAUMAN Srl**
Porte per garage
- IDROCLIMA Srl**
Caldaie, pompe di calore e sistemi idraulici
- ROBOCLEAN SERVICE DI PORA A.**
Sistemi di purificazione indoor
- DIQUIGIOVANNI SRL**
Serramenti
- GDR ITALIA Srl**
Depuratori d'acqua
- ELETTRO-ONE Srl**
Fotovoltaico, caldaie e pompe di calore
- NIMS Spa - CAFFÈ LAVAZZA**
Macchine caffè Lavazza, capsule e frigosatore Star Tap
- KREAWEB Srl**
Stufe a bioetanolo
- DECOS ITALIA Srl**
Chiusure civili
- BLULINE Snc**
Letti, doghe, materassi, cuscini
- MYTHOS Snc**
Stufe a legna, termo cucine e cappe Rizzoli
- UNISOLAR GROUP Srl**
Dispositivi tecnologici, risparmio energetico

FACCIAMO L'AGRICOLTURA e non solo...

Laboratori per grandi e piccini **STAND 49**

A cura di Donne in campo, AGIA e CIA Agricoltori Italiani del Trentino

SABATO 15 MARZO

Ore 10:30 e ore 11:30

Oggi canederli! Manine laboriose creano un piatto della tradizione trentina. Corso di cucina per bambini con l'allevatrice Marisa Corradi e l'agricoltrice Fernanda Zendon. Attività a cura di Donne in campo e CIA - Agricoltori italiani Trentino per 12 bambini (accompagnati da 1 adulto)

Ore 14:30

Latte crudo: Valori e Sfide per i formaggi di montagna Talk & Taste esperienziale con Francesco Gubert, agronomo e assaggiatore di formaggi, e Oscar Cherotti, allevatore e produttore. Attività a cura di CIA - Agricoltori Italiani del Trentino per 30 persone

Ore 14:30

Dal Campo alla Coppetta: gelati e sorbetto con ingredienti dei giovani agricoltori CIA. Preparazione e degustazione con Sandro Molin Pradel, gelatiere da tre generazioni, formatore e promotore gelato delle Dolomiti. Attività a cura di AGIA e CIA - Agricoltori Italiani del Trentino per 15 persone

Tutti i laboratori sono gratuiti e senza prenotazione

A cura di Coldiretti del Trentino

DOMENICA 16 MARZO

Dalle 9:30 alle 12:30

"Dalla sgranatura alla farina" un laboratorio interattivo e senza prenotazione per scoprire il ciclo del mais: sgranare le pannocchie, giocare con i chicchi e macinare tre varietà di farina per creare tre tipi di polenta!

A cura di Confagricoltura del Trentino

Dalle 14:30

Degustazione di miele. Con Maurizio De Giuli, esperto apicoltore dell'Associazione Apicoltori Trentini. Un'esperienza di gusto e scoperta per i piccoli assaggiatori, che conosceranno il mondo delle api attraverso il racconto e la degustazione.

Ore 15:30

Il mondo dei castagni trentini. Talk a cura di Fiori del Trentino con Stefano Piazzera e Stefano Delugan sulla scoperta di nuovi ecotipi di castagni. Un viaggio tra tradizione e innovazione nella coltivazione di questa pianta straordinaria.

Ore 16:30

Degustazione di vini PIWI. Guidata da Vincenzo Betalli di CIVIT - Consorzio Innovazione Vite. Un'occasione per conoscere e degustare i vitigni resistenti PIWI, emblema di sostenibilità e innovazione in viticoltura.

LABORATORI per tutti

STAND 39

LABORATORI DEL GUSTO E TASTE&TALK

A cura di Slow Food del Trentino

SABATO 15 MARZO

Ore 11:00

Laboratorio del gusto: "Olio extravergine di oliva trentino"
Degustazione guidata per un avvicinamento alle tecniche di assaggio.

Ore 12:00

Slow Wine Lab "Vigne del domani: i vini resistenti"
Degustazione di vini Piwi del Trentino, guidata da Andrea Tella.

Ore 13:00

Taste&Talk: "Ciujga Mon Amour: un insaccato di storia"
Degustazione del salume Presidio Slow Food di San Lorenzo in Banale.

Ore 13:30

Laboratorio del Gusto: "Agricoltura di montagna"
Degustazione tra formaggi, mieli, cereali e i prodotti delle Terre Alte. Con Marta Villa e Tommaso Martini.

Ore 15:00

Taste&Talk: "Mele Ribelli: storie di biodiversità e resistenza"
Degustazione di mele storiche del Trentino con Azienda Agricola Rossi di Cles e Nely Webber.

Ore 16:30

Un viaggio nelle Oasi di Fraternità: Il Caseificio Turnario di Pejo.
Degustazione guidata con i produttori dei formaggi del caseificio. Ilaria Dalla Giovanna e Daniele Caserotti.

Ore 17:30

"Dove sono finti i fagioli? Il mistero del gusto perduto"
Tra mindfulness e degustazione, andiamo a scoprire il mondo dei legumi. Con Laura Endrighi.

ISCRIZIONE: slowfoodtaas@gmail.com | WhatsApp al 327712109 | compilando il modulo: forms.gle/QVgTf3vy8JkpwBUJ6
Per info www.slowfoodtrentinoaltoadige.com

Tutti i laboratori sono gratuiti!

DOMENICA 16 MARZO

Ore 11:00

Laboratorio del gusto: "La filiera dell'erba" Degustazione di formaggi di sola razza grigio alpina con Daniele Rosati dell'Azienda Agricola Sicherhof in dialogo con Marta Villa, antropologa UNITN.

Ore 12:00

Slow Wine Lab "Radici autentiche: il piede franco in Trentino"
Degustazione di vini a piede franco del Trentino guidata da Andrea Tella.

Ore 13:00

GustoLive: "Il primo campo da arare" Lo spreco nel sistema di produzione, distribuzione e consumo di cibo, intervento di Luigi Montibeller, Cuoco dell'Alleanza, con dimostrazione e degustazione della cucina del riuso.

Ore 14:00

Taste&Talk: "FermenTIAMO" Degustazione di kimchi prodotti dall'azienda agricola Shri Vasudhara a Canezza di Pergine

Ore 14:30

Laboratorio del gusto: "L'anello mancante: Italian grape ale del Trentino.
Dove malto e uva si incontrano"-Degustazione di birre in stile Italian Grape Ale. A cura di Andrea Tella.

Ore 15:00

Laboratorio del Gusto: "Agricoltura di montagna" Un percorso di degustazione tra formaggi, mieli, cereali e i prodotti delle Terre Alte con Marta Villa e Tommaso Martini.

Ore 16:30

Un viaggio nelle Oasi di Fraternità: Degustazione con Ala Azadkia, della comunità dello zafferano di Qa'en, di prodotti a base di zafferano iraniano trasformati da artigiani del gusto trentini e italiani.

Ore 17:30

Slow Wine Lab "Marzemino Unplugged" Degustazione insieme a Fabrizio Cucchiario esplorandone le sfumature e il potenziale, tra tradizione e nuove visioni.

STAND 42

CASTAGNO E NOCE: LA SCIENZA DENTRO IL GUSCIO

A cura di Fondazione Edmund Mach

SABATO 15 MARZO

Ore 11:30 e ore 16:30

I tesori nascosti in un albero
Quali segreti biologici si nascondono dentro i tessuti vegetali? Scopriamolo insieme! Età consigliata: dai 10 anni

Ore 10:30 e ore 15:00

Quante cose sai fare con un guscio di noce?
Con i gusci di noce si possono creare libriccini, animaletti. Con la tecnica del timbro lasceremo impronte delle nostre esplorazioni su noce e castagno. Età consigliata: 5 - 12 anni

DOMENICA 16 MARZO

Ore 11:00 - 14:00 - 16:00

Io, il noce, il castagno: proviamo ad innestare uno?
Per coltivare le varietà migliori di noce e di castagno dobbiamo innestare su piante più adatte a vivere nelle condizioni reali. Vuoi cimentarti anche tu con questa esperienza? Età consigliata: dai 12 anni

POLO ZOOTECNICO

SABATO 15 E DOMENICA 16 MARZO

Dalle 8.30 alle 19.00

Studenti e docenti della Fondazione Edmund Mach spiegheranno a bambini e adulti come riconoscere alcune razze di animali di allevamento. I più curiosi si faranno raccontare cosa c'è dentro un cartone di latte: come mai se ne trovano di tanti tipi diversi? Per i più piccoli, un gioco che ha come tema fiori e fauna del Trentino: "Indovina chi...".



IL TRENTO NEL CALICE CON LA STRADA DEL VINO E DEI SAPORI

Un autentico assaggio di territorio attraverso i vini più rappresentativi: Trento DOC, Nosiola, Müller Thurgau, Marzemino, Teroldego Rotaliano... e non solo, grazie ad uno sguardo oltreoceano! Degustazioni guidate da esperti di ONAV Trento e dagli autori di "Raccontare il Trentino del Vino" ti accompagneranno alla scoperta di questi tesori enologici, in attesa degli eventi locali dedicati a ciascuna varietà.

SABATO 15 MARZO

Ore 11:00

Raccontare il Trentino del Vino: degustazione guidata di Müller Thurgau
In collaborazione con gli autori Rosa Rosa Roncador, Nereo Pederzoli, ONAV Trento e Comitato Rassegna Müller Thurgau

Dalle 14.00 alle 18.00

Sulla terra con i sensi
Gioco-laboratorio a cura dei Servizi educati del METS - Museo etnografico trentino San Michele

Ore 15:00

Raccontare il Trentino del Vino: degustazione guidata di Teroldego Rotaliano
In collaborazione con gli autori Rosa Rosa Roncador, Nereo Pederzoli, ONAV Trento e ProLoco Mezzocorona per Mostra del Teroldego

Ore 17.00 e 18.00

Destinazione Argentina: degustazione guidata aspettando il Trento Film Festival
In collaborazione con Palazzo Roccabruna, Trento Film Festival e Locanda delle Due Travi

Per prenotazioni:
TasteTrentino.it/MostraAgricoltura
info@stradavinotrentino.com

WORKSHOPS PER BAMBINI SIEBENPUNKT (DAI 5 AI 12 ANNI)

SABATO 15 MARZO

Dalle 8.30 alle 19.00

Realizzazione di borse di panno, sacchetti di cirmolo e piccoli portachiavi di legno. Laboratorio gratuito

DOMENICA 16 MARZO

Dalle 8.30 alle 19.00

Realizzazione di casette per uccellini, hotels per insetti e rifugi per pipistrelli. Laboratorio a pagamento a carico dei partecipanti

CORSO DI CUCINA ANTI SPRECO

Percorso formativo itinerante per la realizzazione di un apericena Trentina.

SABATO 15 MARZO

Dalle 14.30

COSTO 15€

Per prenotazioni:

