

Cena sotto i portici

dalle ore 19.30

Via Maier - sotto il portico di Palazzo Crivelli

Cena a più mani, a cura dell'Associazione Ristoratori del Trentino Al Cavalletto, Al Moro, Antiche Contrade, La Rotonda e l'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Levico Terme. L'esperienza di classe con i **brand ambassador** (i produttori diretti di vino e birra) permetterà di accompagnare la cena attraverso la conoscenza del corretto accostamento cibo/bevanda. Una delicatezza in più per coccolare i nostri sensi.



Sabato 26 agosto 2023

Antipasto Salmerino trentino marinato, insalatina di nosioli, cubi di polenta mais spin frita vinaigrette alla senape
Primo Canederlotti ricotta e finferli con ragù di salsiccia in bianco
Secondo Rollè di coniglio al nosiola e rosti di patate al rosmarino
Dolce Semifreddo al miele con cuore di lamponi
(dolce a cura dell'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Levico Terme)



Domenica 27 agosto 2023

Antipasto Carpaccio di cotechino nostrano su insalatina di misticanza piccoli frutti e dressing di senape
Primo Lasagna de tortelet alle erbe di campo
Secondo Muscoletto di maiale stufato al pinot nero con il suo sformatino
Dolce Torta de fregoloti con gelato alla grappa al moscato
(dolce a cura dell'Istituto di Formazione Professionale Alberghiero di Levico Terme)



Trentodoc, vino, birra e acqua

Pane fresco a cura di Associazione Panificatori della Provincia di Trento

Caffè artigianale a cura di Igor Masella

Grappe Distilleria Marzadro

DISTILLERIA
MARZADRO

Grappa dal 1949

Accompagnamento musicale
con arpa a cura di
Michele Valcanover



L'angolo del gusto

Sabato e domenica 26-27 agosto 2023
dalle 9.30 alle 22.00 - Piazza Santa Elisabetta

Stand enogastronomici all'insegna dei sapori autentici, da scoprire in un viaggio emozionante che tocca tutti i gusti, in Piazza Santa Elisabetta nel centro storico a Pergine. Le tipiche casette in legno sono pronte ad accogliere una selezione di piccoli produttori locali.



GINIFICIO
microdistillery



Ginificio microdistillery Igor Masella

Distilliamo Gin, liquori e Vermouth. Lavoriamo strettamente con botaniche vere, fresche ed essiccate, dal territorio Trentino ed italiano. Creiamo nei nostri prodotti profili aromatici interessanti ed innovativi, che stuzzicano i palati più curiosi.



MELAGORAI
PURO SUCCO DI MELA

Mela Lagorai Maso Paterno, Cristiano

Il progetto nasce dalla passione che della Famiglia Paterno ha da sempre per i meleti. Melagorai è 100% puro succo di mela naturale, prodotto tra le montagne del Lagorai, in Trentino.



momì
Trento

Pasticceria Momi

Pasticceria con laboratorio artigianale nel cuore di Trento. Brioches, macaron, pasticcini e gelati tutto di propria produzione.



Birra Fòravia

Fòravia è un beer-firm di Trento, nato nel 2022. Proponiamo birrette spassionate, dedicate a chi - come noi - è disposto a credere che il mondo non sia per forza solo bianco o rosso: spesso è anche ambrato, biondo o castano.

FORA
VIA
birretta
artigianale

Come iscriversi

Gli appuntamenti sono prenotabili sul sito www.visitvalsugana.it o in loco. Possibilità di iscrizione alle attività:

- Presso l'INFOPOINT, a Pergine, in Piazza Serra n. 10 (dal lunedì al venerdì - dalle 9.00 alle 12.30 e dalle 17.00 alle 19.00; sabato dalle 10.00 alle 12.00);
- Sul sito www.visitvalsugana.it tramite carta di credito, nella pagina del sito relativa all'evento: **le-alchimie-del-gusto-a-pergine** seguendo i passaggi;
- Tramite bonifico bancario sull'IBAN **IT45Y081783494000018163037**. Va inviata mail a pergine@visitvalsugana.it con la prenotazione, il nome di un referente, numero di telefono, numero di persone prenotate e la contabile del pagamento.

Nel dettaglio:

Benvenuto di gusto - 15,00 €
prenotazione consigliata **entro venerdì 25 agosto** presso INFOPOINT, su sito o in loco il giorno dell'evento fino ad esaurimento posti

L'olio evo e le sue intensità: oggi come ieri, un incontro sopra tutto Assaggi di gusto tra storia e olio EVO - Esperienza - 5,00 €
prenotazione obbligatoria presso INFOPOINT, su sito o in loco il giorno dell'evento fino ad esaurimento posti (massimo 20 persone)

Polenta, che passione! - Esperienza - 5,00 €
Impariamo i vari modi per utilizzare la polenta di mais spin della Valsugana
prenotazione obbligatoria presso INFOPOINT, su sito o in loco il giorno dell'evento fino ad esaurimento posti (massimo 20 persone)

Colazione a Km 0, tra dolcezza e aroma - 5,00 €
prenotazione obbligatoria presso INFOPOINT, su sito o in loco il giorno dell'evento fino ad esaurimento posti (massimo 20 persone)

Degustazione polenta di mais spin con formaggio, ragù e calice di vino Blues session: Patrick Moschen feat Stefano Menato 12,00 €
prenotazione consigliata presso INFOPOINT, su sito o in loco il giorno dell'evento fino ad esaurimento posti

Il taglio del formaggio trentino - Esperienza - 5,00 €
prenotazione obbligatoria presso INFOPOINT, su sito o in loco il giorno dell'evento fino ad esaurimento posti (massimo 20 persone)

Gin & tonica - Esperienza - 5,00 €
prenotazione obbligatoria presso INFOPOINT, su sito o in loco il giorno dell'evento fino ad esaurimento posti (massimo 20 persone)

Cena sotto i portici (sabato e domenica) - 39,00 €
prenotazione obbligatoria presso INFOPOINT, su sito, o in loco il giorno dell'evento fino ad esaurimento posti (massimo 130 persone a cena)

Con il contributo di:



Crafica: Studio Pyreea

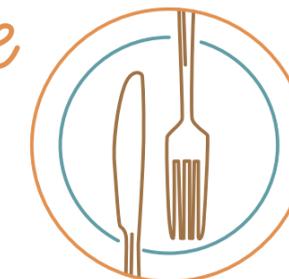
VALSUGANA
DOVE IL GUSTO HA
SENZA

loLoco
Pergine

Comune di
Pergine Valsugana

PERGINE
VALSUGANA
CONCORDIA OPERATORI TURISMO INNOVATIVO E GREEN

Le alchimie
del gusto
a Pergine



Percorsi del gusto e delle eccellenze

Enogastronomia - Esperienze - Laboratori - Cene

@lealchimiedelgustoapergine

www.visitvalsugana.it - pagina: le-alchimie-del-gusto-a-pergine

Whatsapp: 3408857319



26-27 agosto 2023

Dalle 9.30 alle 22.00

PIAZZA SANTA ELISABETTA
PERGINE VALSUGANA



PROGRAMMA

BENVENUTO DI GUSTO

Sabato 26 agosto 2023

dalle ore 11.00 alle 13.00

15,00 € (comprensivo di 4 degustazioni enogastronomiche)

Palazzo Hippoliti

A cura di: **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino, APT Valsugana Lagorai, Associazione Panificatori della Provincia di Trento e Cooperativa Sant'Orsola**

PRENOTAZIONE CONSIGLIATA

Un'occasione per scoprire tutto il gusto della **Valsugana** in compagnia di una selezione di produttori della **Strada del Vino e dei Sapori del Trentino**, nella cornice di pregio di **Palazzo Hippoliti**.



L'OLIO EVO E LE SUE INTENSITÀ OGGI COME IERI, UN INCONTRO SOPRA TUTTO Assaggi di gusto tra storia e olio EVO

con Gianluca Fruet

Sabato 26 agosto 2023

ore 16.00 | 5,00 €

Palazzo Hippoliti

A cura di: **EVO Trentino e Slow Food Valsugana Lagorai**

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Scopriremo assieme il gusto dell'olio EVO su una crema fredda dell'orto.

POLENTA, CHE PASSIONE!

IMPARIAMO I VARI MODI PER UTILIZZARE LA POLENTA DI MAIS SPIN DELLA VALSUGANA

con Luigi Montibeller

Sabato 26 agosto 2023

ore 18.00 | 5,00 €

Palazzo Hippoliti

A cura di: **Slow Food Valsugana e Lagorai**

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Con lo chef **Luigi Montibeller** scopriremo i mille usi del mais spin della Valsugana in cucina.



Sabato 26 agosto 2023

dalle 9.30 alle 22.00

ATTIVITÀ	ORARIO	LUOGO	€	PRENOTAZIONE	
Benvenuto di gusto	Dalle 11.00 alle 13.00	Palazzo Hippoliti	15,00 €	Consigliata	
L'olio EVO e le sue intensità: Assaggi di gusto tra storia e olio EVO	Dalle 16.00 alle 17.00	Palazzo Hippoliti	5,00 €	Obbligatoria	
Polenta, che passione! Impariamo i vari modi per utilizzare la polenta di mais spin della Valsugana	Dalle 18.00 alle 19.00	Palazzo Hippoliti	5,00 €	Obbligatoria	
Cena sotto i portici	Dalle 19.30 alle 19.00	Portico Palazzo Crivelli	39,00 €	Obbligatoria	

Per avere più informazioni:
Whatsapp: **3408857319**

Colazione Esperienze Enogastronomia Cena



SABATO E DOMENICA 26-27.08.2023
DANCE SHOW - Don't Stop Moving
Ore 19.00



Domenica 27 agosto 2023

dalle 9.30 alle 22.00

ATTIVITÀ	ORARIO	LUOGO	€	PRENOTAZIONE	
Colazione a Km 0 tra dolcezza e aroma	Dalle 10.00	Palazzo Hippoliti	5,00 €	Obbligatoria	
Degustazione polenta di mais spin con formaggio, ragù e calice vino con Hypnotic Blues session	Ore 12.00	Palazzo Hippoliti	12,00 €	Consigliata	
Taglio del formaggio trentino Tra degustazione e scoperta	Dalle 16.00 alle 17.00	Palazzo Hippoliti	5,00 €	Obbligatoria	
Gin & tonica La ricetta del cocktail perfetto	Dalle 18.00 alle 19.00	Palazzo Hippoliti	5,00 €	Obbligatoria	
Cena sotto i portici	Dalle 19.30	Portico Palazzo Crivelli	39,00 €	Obbligatoria	

COLAZIONE A Km 0, TRA DOLCEZZA E AROMA

Domenica 27 agosto 2023

ore 10.00 | 5,00 €

Palazzo Hippoliti

La colazione con il miele di alta montagna, presidio Slow food in abbinamento con pane fresco e i piccoli frutti **Sant'Orsola**. Prenditi un momento di calma e degusta la nostra colazione a km0 con il profumo del caffè aromatico di **Igor Masella**.

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

A cura di: **Associazione Panificatori della Provincia di Trento, Slowfood Valsugana e Lagorai, Cooperativa Sant'Orsola, Igor Masella,**



Questo è un evento attento alla sostenibilità! #portalabòza ti suggeriamo di portare con te una borraccia per l'acqua. Potrai fare il refill presso il punto informazioni di Pergine Valsugana. Mi raccomando, non lasciare rifiuti nel centro, usa gli appositi cestini! È possibile raggiungere Pergine anche con i mezzi pubblici, la manifestazione dista circa 1 km dalla stazione intermodale! Puoi anche utilizzare la tua e-bike e raggiungere il centro in bici. Stampato su carta prodotta esclusivamente con cellulose provenienti da fonti certificate e controllate

DEGUSTAZIONE POLENTA DI MAIS SPIN CON FORMAGGIO, RAGÙ E CALICE DI VINO

Blues session: **Patrick Moschen feat Stefano Menato**

con **Slow Food Valsugana e Lagorai**

Domenica 27 agosto 2023

ore 12.00 | 12,00 €

Palazzo Hippoliti

A cura di: **Slow Food Valsugana e Lagorai**

PRENOTAZIONE CONSIGLIATA

La condotta Valsugana Lagorai fa conoscere i prodotti del presidio presenti sul nostro territorio. Polenta classica di mais spin valsugana, ragù Bianco di grigia alpina, formaggio di malga del Lagorai e calice di vino dei vignaioli della Valsugana.



TAGLIO DEL FORMAGGIO TRENTINO TRA DEGUSTAZIONE E SCOPERTA

con **Luigi Montibeller**

Domenica 27 agosto 2023

ore 16.00 | 5,00 €

Palazzo Hippoliti

A cura di: **Slow Food Valsugana e Lagorai, Cooperativa Sant'Orsola, Associazione Panificatori della Provincia di Trento**

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Assaggio di formaggi presidio Slow Food Valsugana Lagorai accostati ai piccoli frutti. Le malghe del presidio e le varie stagionature.

GIN & TONICA LA RICETTA DEL COCKTAIL PERFETTO

con **Igor Masella**

Domenica 27 agosto 2023

ore 18.00 | 5,00 €

Palazzo Hippoliti

A cura di: **Igor Masella**

PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Assieme alla maestria di Igor imparerete come preparare un gin tonic perfetto. Scoprirete un gin artigianale da lui prodotto, all'insegna della valorizzazione delle materie prime e della ricerca continua.

