

**100%
LOCAL**

**MESE DEL
GUSTO**



MESE DEL GUSTO

100%
LOCAL

L'autunno nel Garda Trentino è un trionfo di eventi che raccontano le tradizioni più genuine e radicate di questa terra incastonata tra lago e montagna. Tra Alto Garda, Valle di Ledro, Comano, Valle dei Laghi e Val di Gresta 12 appuntamenti raccontano ed esaltano prodotti e ricette del Garda Trentino, portando in tavola un inestimabile patrimonio goloso.

Segnati subito le date in agenda!

Der Herbst im Garda Trentino ist eine Feier der echtsten und tiefsten Traditionen unserer Gegend, eingebettet zwischen See und Bergen. Von Alto Garda bis Valle di Ledro, Comano, Valle dei Laghi und Val di Gresta: 12 Veranstaltungen präsentieren und feiern die lokalen Produkte und Rezepte des Garda Trentino, die ein kostbares kulinarisches Erbe auf den Tisch bringen.

Trag dir die Termine gleich in deinen Kalender ein!

Autumn in Garda Trentino bursts with events that reveal the true and deep-rooted traditions of our region, nestled between lake and mountains. From Alto Garda to Valle di Ledro, Comano, Valle dei Laghi, and Val di Gresta, 12 events spotlight and celebrate the local products and recipes of Garda Trentino, serving up a treasure trove of culinary heritage.

Be sure to mark the dates in your calendar now!



SAVE THE DATE

gardatrentino.it/MeseDelGusto



EVENTS

2026

FESTA DELLA NOCE
Cavradio (Bleggio Superiore)
07.-08.11.

**FESTA DELLA PATATA
DEL LOMASO**
Lomaso (Comano Terme)
24.-25.10.

FESTA DEL LATTE
Fiavé
10.-11.10.

LAGHET CON GUSTO
Tenno
04.10.

FIERA DI SAN FRANCESCO
Tiarno di Sotto (Ledro)
03.10.

PHOTO CREDITS:
Archivio Garda Dolomiti APT SpA (Prugnola)

MAP ILLUSTRATION:
Martina Anja Pomari

ILLUSTRAZIONI:
ledolab.it

ALCHIMIE D'AUTUNNO
Santa Massenza (Vallelaghi)

07.11.

**REBORO
TERRITORIO E PASSIONE**

Valle dei Laghi

16.-17.10.

**FESTA DELLA ZUCCA E
DEGLI ORTAGGI INVERNALI**

Lasino (Madruzzo)

03.-04.10.

MARONI IN FESTA

Drena

24.-25.10.

FRANTOI APERTI

Alto Garda

07.-08.11.

**SPONDE. PESCE
D'ACQUA DOLCE IN TAVOLA**

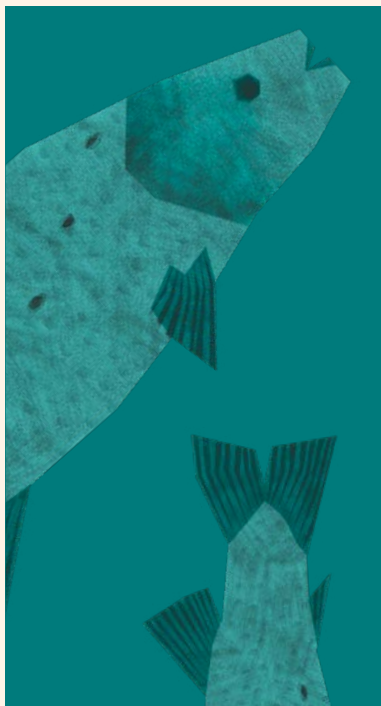
Alto Garda

25.-27.09. | 03.10.

**MOSTRA MERCATO
DELLA VAL DI GRESTA**

Ronzo-Chienis

27.09.



25.-27.09.2026
03.10.2026

**SPONDE
PESCE D'ACQUA DOLCE
IN TAVOLA**

Alto Garda

Dall'acqua alla tavola,
tra ricette tradizionali e
accostamenti sorprendenti.

Vom Wasser auf den Teller, mit
traditionellen Rezepten und
spannenden Kombinationen.

From water to plate, with
traditional recipes and surprising
pairings.



27.09.2026

**MOSTRA MERCATO
DELLA VAL DI GRESTA**

Ronzo-Chienis

Tutto il buono della verdura
bio della Val di Gresta.

Alles Gute vom Bio-Gemüse
aus dem Val di Gresta.

All the goodness of organic
vegetables from Val di Gresta.

An artistic illustration of two woven baskets filled with chestnuts, set against a solid magenta background. The baskets are positioned one above the other, with the top one slightly to the right.

03.10.2026

***FIERA DI
SAN FRANCESCO***

Tiarno di Sotto (Ledro)

Il gusto autentico
della Valle di Ledro.

Der echte Geschmack
aus dem Ledrotal.

The authentic flavour
of Valle di Ledro.

An artistic illustration of pumpkins and autumn vegetables, set against a solid orange background. The pumpkins are depicted in various sizes and orientations, with some showing their stems.

03.-04.10.2026

***FESTA DELLA ZUCCA
E DEGLI ORTAGGI
INVERNALI***

Lasino (Madruzzo)

Un intero borgo in festa
per zucca & co.

Ein ganzes Dorf feiert Kürbis & Co.

A whole village celebrates
pumpkin & co.



04.10.2026

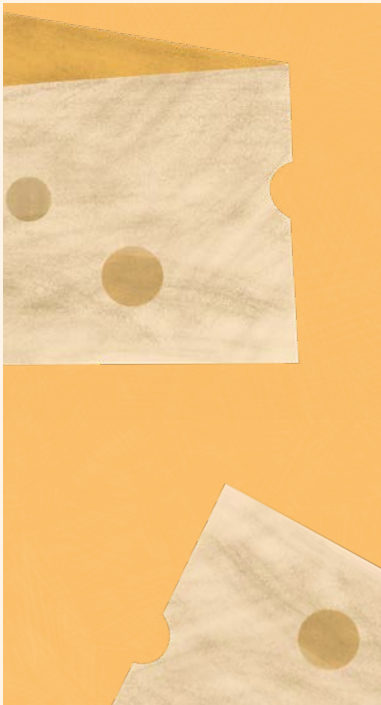
**LAGHET
CON GUSTO**

Tenno

Carne salada e non solo:
la vetrina dei sapori
del tennese.

Carne Salada und mehr:
die Genussvielfalt aus Tenno.

Carne Salada and more:
a showcase of Tenno flavours.



10.-11.10.2026

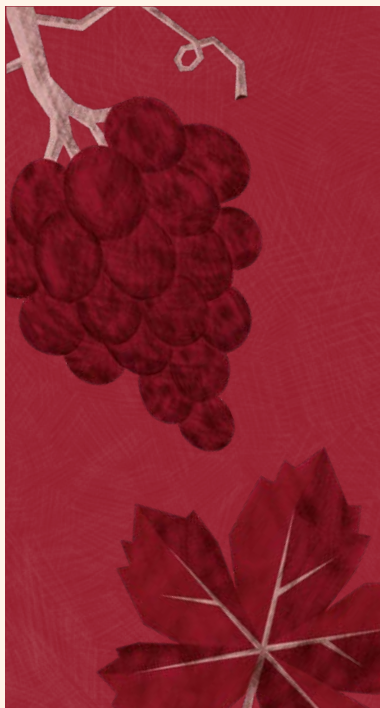
**FESTA
DEL LATTE**

Fiavé

Un tuffo nella cultura rurale
con il latte e i suoi derivati.

Ein Eintauchen ins Landleben
mit Milch und feinen
Käsespezialitäten.

A deep dive into rural life with
milk and dairy delights.



16.-17.10.2026

REBORO TERRITORIO E PASSIONE

Valle dei Laghi

Due giorni per celebrare
il grande rosso da
appassimento trentino.

Zwei Tage im Zeichen des großen
Trentiner Rotweins aus
getrockneten Trauben.

Two days to celebrate Trentino's
great red wine from dried grapes.



24.-25.10.2026

FESTA DELLA PATATA DEL LOMASO

Lomaso (Comano Terme)

I segreti (e il gusto) delle
patate di montagna.

Die Geheimnisse (und der
Geschmack) der Bergkartoffeln.

The secrets (and flavours)
of mountain potatoes.

An artistic illustration of several chestnuts in shades of brown and tan, set against a textured brown background. The chestnuts are depicted with detailed vein patterns on their shells.

24.-25.10.2026

**MARONI
IN FESTA**

Drena

Drena si veste a festa per celebrare il frutto tipico autunnale.

Drena kleidet sich festlich, um die herbstliche Frucht zu feiern.

Drena dresses up to celebrate autumn's signature fruit.

07.11.2026

A stylized illustration of a distillation apparatus in shades of blue and purple. It features a large pot on the left with a curved neck leading to a vertical column on the right. The background is a textured light purple.

ALCHIMIE D'AUTUNNO

Santa Massenza (Vallelaghi)

Un viaggio tra profumi, essenze e infusioni nel borgo della grappa artigianale.

Eine Reise durch Aromen, Essenzen und Kräuteraufgüsse in der Heimat der handwerklich gebrannten Grappa.

A journey through aromas, essences and infusions in the heartland of handcrafted grappa.



07.-08.11.2026

**FESTA
DELLA NOCE**

Cavrasto (Bleggio Superiore)

La noce del Bleggio
protagonista tra vòlti,
stradine e piazze.

Die Bleggio-Walnuss steht
im Mittelpunkt zwischen
Gewölben und Gassen.

The Bleggio walnut takes centre
stage among archways, alleys
and village squares.



07.-08.11.2026

**FRANTOI
APERTI**

Alto Garda

La festa dell'oro verde del
Garda Trentino: l'olio extra
vergine di oliva.

Das Fest des grünen Goldes des
Garda Trentino: Natives Olivenöl
Extra.

The celebration of Garda Trentino's
green gold: extra virgin olive oil.

GAMBERI – IL FESTIVAL DELLE ACQUE

Ponte Arche (Comano Terme)

Gamberi apre il Mese del Gusto, perché ogni eccellenza del territorio nasce dalla sua risorsa più preziosa: l'acqua. Stand di produttori, workshop, giochi per bambini e menù tematici raccontano il legame tra ambiente e sapori locali.

Gamberi eröffnet den Mese del Gusto, denn jede herausragende Spezialität der Region entsteht aus ihrer wertvollsten Ressource: dem Wasser. Produzentenstände, Workshops, Spiele für Kinder und thematische Menüs erzählen von der Verbindung zwischen Umwelt und regionalen Genusswelten.

Gamberi opens the Mese del Gusto, because every local excellence begins with the area's most precious resource: water. Producer stands, workshops, children's games and themed menus explore the connection between the environment and local flavours.





**SPECIAL DEALS
ONLY WITH YOUR CARD!**
gardatrentino.it/guestcard

EXPERIENCE

THE BEST OF GARDA TRENTINO

Exclusive tours, tastings, & more

ITALIAN
OUTDOOR.

BOOK NOW



gardatrentino.it/experience

PIÙ GUSTO, PIÙ GIUSTO

Mangiare locale fa bene a te e al territorio. Gli eventi del Mese del Gusto celebrano la stagionalità e la filiera corta, gli ingredienti base di un approccio più consapevole al cibo. Non solo: sono anche Eventi Attenti, adottano cioè accorgimenti mirati per ridurre l'uso di energia e la produzione di rifiuti, favorire il riciclo e promuovere servizi di mobilità alternativa.

Partecipa, assaggia, scopri: ogni festa è un invito a scegliere con gusto – e con più consapevolezza.

Basta poco per fare la differenza.



MEHR GESCHMACK, MEHR BEWUSSTSEIN

Lokal essen tut gut – dir und der Region. Die Events des Mese del Gusto feiern Saisonalität und kurze Wege, die wichtigsten Zutaten für einen bewussteren Umgang mit Lebensmitteln. Darüber hinaus sind sie Eventi Attenti ("mindful events"): Veranstaltungen, die mit gezielten Maßnahmen Energie sparen, Abfall vermeiden, Recycling fördern und nachhaltige Mobilitätsangebote unterstützen.

Mach mit, koste, entdecke: Jedes Fest ist eine Einladung, mit Genuss zu wählen – und bewusster zu genießen.

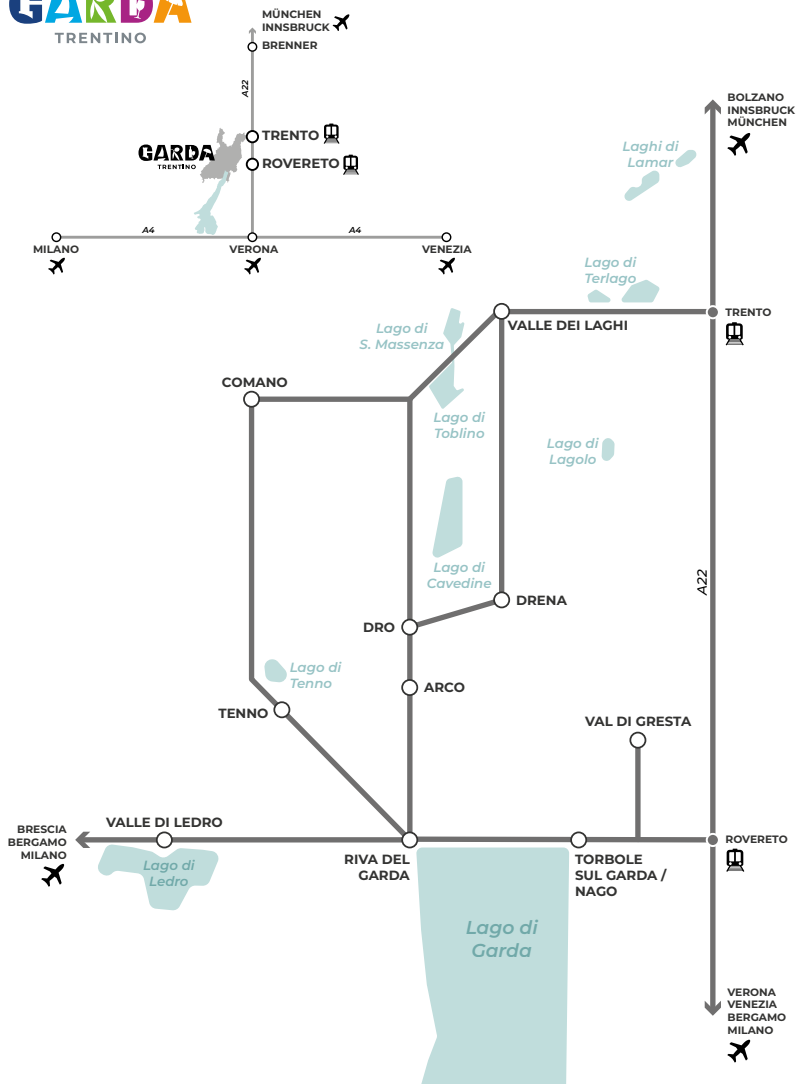
Schon kleine Schritte machen den Unterschied.

MORE TASTE, MORE CARE

Eating local is good for you and for the place you're visiting. The events of Mese del Gusto celebrate seasonality and short supply chains, the key ingredients of a more mindful approach to food. They are also Eventi Attenti ("mindful events"): events that take practical steps to reduce energy use and waste, encourage recycling, and promote more sustainable ways of getting around.

Join in, taste, explore: every event is an invitation to choose with flavour – and with greater awareness.

It doesn't take much to make a difference.



GARDA DOLOMITI AZIENDA PER IL TURISMO S.P.A.

Largo Medaglie d'Oro al Valor Militare, 5 | 38066 Riva del Garda TN - Italia

+39 0464 554444 | info@gardatrentino.it

gardatrentino.it



Riva del Garda®
Fierecongressi



TERME DI
COMANO



Cassa Rurale
Alto Garda
Rovereto
COOPERATIVA SOCIALE



AUTOINDUSTRIALE
mobility group

OUR JOURNEY TO
SUSTAINABILITY



Vireo