



Artigiani d'ei Sapori

Eccellenze del “fare” trentino, tra arte da ammirare e indimenticabili sapori da gustare


esperienze vere





Il bello di essere unici

Il “fare” Trentino si perde nella notte dei tempi, dall’epoca in cui le famiglie vivevano di agricoltura e di allevamento, e tutto veniva prodotto in casa, specialmente nei freddi mesi invernali, quando i lavori all’aperto dovevano essere sospesi e contadine e contadini scoprivano di possedere talento di tessitrici o di intagliatori del legno, di ricamatrici piuttosto che di cuochi e cuoche sapienti.

Da queste antiche e genuine tradizioni, fatte di lunghe ore di lavoro manuale al caldo della stube o dell’officina, nascono l’artigianato ed i sapori trentini; un mix ineguagliabile di saggezza e maestria antiche abbinata alla proverbiale cura del dettaglio, che oggi ci regala oggetti particolari ancora rigorosamente prodotti a mano ma anche sapori sorprendenti eppure semplici e genuini.

Sperimentare il Trentino significa attraversare una terra del “fare”, ma anche vivere un’esperienza che si realizza come viaggio nell’essere: perché conoscere da vicino le valli e i luoghi significa avvicinarsi alla genuinità dei gesti e dei gusti.

La ricerca sul territorio delle lavorazioni, delle formule o delle ricette più particolari sarà, inoltre, l’occasione per sorprendersi della loro raffinatezza. Perché si tratta di svelare segreti che ancora oggi vengono spesso tramandati di generazione in generazione, a salvaguardia di una identità indelebile ed a garanzia di unicità e qualità: la consapevolezza che la bellezza è nell’essere unici, perché specialmente autentici.

Il "Fare" Trentino: le Eccellenze dell'Artigianato





LA BOTTEGA DEL RAME

Usare pentole di rame è cucinare all'insegna del benessere: nichel-free per una cottura naturale dei cibi, sono ottime per la diffusione uniforme del calore, nonché per l'alto risparmio energetico. In più sono semplici da usare e da pulire!
www.labottgedelrame.moena.it



LORENZ ART

Lorenz Art a Canazei nasce da radici storiche Ladine e dalle mani esperte di Martino Lorenz artista scultore e della moglie Meriem Planchensteiner, decoratrice specializzata in restauro. Creazioni caratteristiche sono le palline in legno dipinte a mano con la rosa Ladina, un vasto assortimento di decorazioni in legno per albero, ed altri selezionati oggetti originali da regalare in occasione del Natale.
www.artlorenz.it



NATALE IN FIORE DI GIUSEPPE TOMASI

L'Azienda Agricola "Tomasi Giuseppe" è un'azienda a conduzione familiare di produzione e vendita di piante e fiori, attiva in Trentino da oltre 30 anni e molto legata al territorio e alle tradizioni. Nel periodo invernale alla produzione di piante si affianca quella degli articoli natalizi artigianali, valorizzando materiali poveri per trasformarli con il lavoro in splendidi decori per la casa in stile trentino-tirolese.



3A DECOR

Laboratorio di lavorazione artigianale del legno e di decorazione, mani sapienti che danno al legno dei boschi trentini la forma finale di oggetti utili per la casa o l'ufficio e di tante simpatiche idee regalo. A partire dal taglio programmato delle piante selezionate per il rinnovamento del bosco, nel rispetto della ricchezza del suo ecosistema, le creazioni di 3ADecor celebrano la bellezza e la poesia di questo materiale senza tempo.
www.3adecor.it



ELEONORA WEISS - GHINÈ

Eleonora Weiss unisce alla tradizionale linea classica in loden e lana cotta, nuovi spunti tecnici e stilistici al fine di proporre prodotti dal design personale ed esclusivo. Lo studio e la sperimentazione di linee, colori e accostamenti su tali tessuti, rende ogni capo un pezzo di artigianato contemporaneo, curato nel particolare, nelle rifiniture e nel design.

www.ghine.it



LE FORMICHE DI FABIO VETTORI

Fabio Vettori disegna e realizza i suoi prodotti a Trento dal 1984. Dai primi disegni fatti per hobby la sua è divenuta vera e propria attività artistica. Oggi "Le Formiche" danno vita ad un mondo tra la realtà e la fantasia illustrando varie storie e paesaggi: dai disegni personalizzati per qualsiasi evento ai calendari, biglietti di auguri, e tanti altri prodotti originali d'autore.

www.fabiovettori.com



LABORATORIO LA MUSIVA di Marisa Marchi

Il laboratorio "la Musiva" propone mosaici artistici contemporanei, applicati al design e all'arredo, interamente lavorati a mano, dal taglio delle tessere alla loro posa, utilizzando solo materiali pregiati quali marmo, paste vitree, pietre dure e murrine di Murano. Specchiere, orologi, pannelli decorativi ma anche oggettistica per la casa e gioielli. Ogni creazione è un pezzo unico ed originale ricco di sfumature e contrasti luminosi.

www.laboratoriolamusiva.com



LA PICA DE UVA

Nata nell'originariamente come enoteca, la "Pica de Uva" si è aperta in seguito alla creatività e alla manualità, offrendo oggi una vasta scelta di oggetti creati artigianalmente: ricami, decorazioni, giocattoli tessili e idee regalo tutti all'insegna dell'originalità e dell'attenzione, nella scelta dei materiali ed in ogni particolare.



ZENI RENZO E SILVANO

Chi dovesse imboccare l'Eurotunnel che collega la Francia all'Inghilterra si soffermi a dare un'occhiata alle due grandi sculture, alte un metro e ottanta, in circolo poste all'imbocco: sono nate in questa bottega artigiana. I due fratelli Zeni, diplomati Maestri d'Arte presso il prestigioso Istituto d'Arte di Pozza di Fassa, estraggono dal legno figure sacre o scene di vita agreste ispirate alla sensibilità straordinaria che è in loro, quasi un dono naturale.

www.zeniscultori.com



LA FORMA DEL LEGNO

La "Forma del legno" è un'azienda trentina in possesso di un brevetto per una lavorazione artigianale del legno a scopi decorativi con l'impiego di macchine a controllo numerico: il ricamo su legno. Facendo uso di macchine a taglio laser oggi realizza sia complementi d'arredo che oggettistica decorativa, sebbene i suoi prodotti di elezione siano oggi i giochi in legno compensato, uno su tutti il celebre "Incastrapezzo".

www.incastrapezzo.it



NATURALMENTE

"Naturalmente" by Tecno Legno Vanoi è una realtà attiva da più di tre generazioni nella lavorazione artigianale del legno. L'azienda nasce dall'amore per il legno e la qualità artigiana e si evolve con la riscoperta dei prodotti naturali e tradizionali: prodotti per tutta la famiglia, come gli innovativi cuscini naturali regolabili con imbottitura ergonomica con trucioli di cirmolo, farro o miglio.

www.cuscini-naturali.it



IL MELOGRANO

I prodotti realizzati nel laboratorio artigiano di Corradini Cinzia nascono nel maso di famiglia tra i boschi della Val di Fiemme: interior design alpino, delizie gourmet per il palato e tanti oggetti unici legati dal filo comune dell'amore per il nostro magnifico territorio, dove il mondo artigiano incontra quello contadino e la tradizione si sposa con bellezza estetica e culinaria.



BORELLI PATRIZIA

La ditta Borelli è una ditta artigiana a conduzione familiare, nata nella Valle di Fiemme all'inizio degli anni 50. Produce oggetti in legno per la casa, utensili per la cucina di grande utilità e simpatiche idee regalo. Una raffinata decorazione a mano, frutto della tradizione locale che si tramanda di padre in figlio, dona agli oggetti d'arredo un tocco artistico di pregio.

www.artigianatoborelli.it



AZIENDA AGRICOLA AGRILIFE

L'azienda di Moira Donati, immersa nella splendida cornice della Val Lomasona, è nata dalla passione congiunta per l'allevamento di asini e per la coltivazione di piante officinali di montagna, in totale equilibrio con la natura. L'idea di Moira è stata quella di unire i principi attivi delle piante officinali alle preziose proprietà del latte di asina, e oggi propone linee cosmetiche naturali a fianco di Golosità Aromatiche di montagna come sciroppi, confetture e infusi.

www.cremelatteasina.it



MASO DELLE ERBE

Il "Maso delle Erbe" è un'azienda agricola con sede in Val di Fiemme. Abitato da caprette tibetane, lama, alpaca e tante famiglie di api il Maso è davvero un luogo magico dove sgorga l'amore per la Natura. Dai principi attivi elaborati presso il Laboratorio Erboristico, l'offerta del maso oggi si sviluppa attraverso prodotti salutistici e cosmetici di alta qualità.

www.masoerbe.it



SOLERBE FARM

Prodotti salutistici, rimedi naturali e biocosmesi da erbe officinali biologiche, coltivate e trasformate in azienda sono il risultato del lavoro presso la Fattoria Erboristica Solerbe Farm. Ricche di aromi e di fragranze, di qualità, di passione e di tradizione le nostre ricette sono piene delle energie della montagna.

www.solerefarm.it



AZ. AGRICOLA OLGA CASANOVA

L'azienda agricola biocertificata di Olga Casanova si trova in Val di Sole e coltiva erbe e fiori nel rispetto dell'ambiente per ottenere prodotti naturali di altissima qualità. In particolare i prodotti derivati dalla Stella alpina sono noti per le proprietà antiossidanti, per i flavonoidi che combattono i radicali liberi e per essere ottimi coadiuvanti per la salute della pelle.

www.olgacasanova.it



GUSTONATURA

Gustonatura è nata nel 2011 a Monclassico, in Val di Sole, e produce succo di mela, composte e sciroppi di frutti, senza l'aggiunta di conservanti, nel pieno rispetto della terra e di chi la lavora. Portare a casa i nostri prodotti sarà come prenderti una vacanza dallo stress e dagli impegni per assaporare il meglio del Trentino, con la certezza di un nutrimento corretto e bilanciato.

www.gustonatura.it



MASO DELLO SPECK

La produzione artigianale si svolge nel maso di famiglia, tra i larici e gli abeti sopra il paese di Daiano, ad un'altitudine di 1300 m dove è possibile acquistare i nostri prodotti genuini e di alta qualità. Vi aspettiamo anche per assaggiare l'eccellente cucina tipica e per le merende all'aria aperta o all'interno, nel tipico locale rustico. Qui il sole non manca mai come l'allegria ed il buon umore.

www.titospeck.it



PASTICCERIA ORTENSIA

La semplicità delle ricette, la qualità delle materie prime e la manualità delle lavorazioni: questo il segreto dei dolci della Pasticceria Ortensia. Nel laboratorio artigianale dei fratelli Gabrielli si trova una grande varietà di prodotti tipici e tradizionali della pasticceria trentina: Strudel di mele, Torte de fregoloti e di carote, dai frollini alla pasticceria secca, tra cui spiccano i biscotti a base di erbe di montagna e frutti di bosco.



BORGO VECCHIO DISTILLERIA

Forte della propria esperienza, artigiani distillatori sin dal 1959, la famiglia Cavalin da tre generazioni cura personalmente da tutte le fasi di produzione: dalla raccolta delle vinacce fresche presso le cantine, alla distillazione in alambicchi discontinui in rame, al fine di ottenere un grande prodotto che rispetti la tradizione del territorio della Valsugana.

www.borgo-vecchio.it



MACELLERIA ANSELMI

Fondata nel 1924 da Giuseppe Anselmi, nonno dell'attuale proprietario, nella produzione di carni e salumi segue ancora le ricette originali, fin dalla scelta delle materie prime scrupolosamente selezionate e lavorate artigianalmente.

www.macellerianselmi.com



CISA 2054

Cioccolato autentico dal 1954 fatto a mano con passione schietta e genuina alla quale ci ispiriamo per creare ogni giorno prodotti dal carattere artigianale.

www.cisacioccolato.com



DISTILLERIA BERTAGNOLLI

Oltre 145 anni di grappe di qualità attraverso 4 generazioni della stessa famiglia, antichi segreti ed innovazione. È il racconto della più antica distilleria del Trentino-Alto Adige, che evolve e si ridisegna per incontrare il futuro. Mediante l'utilizzo di alambicchi a bagnomaria discontinui alimentati a vapore, produce Grappe e Distillati Trentini certificati dall'Istituto Tutela Grappa del Trentino e pluripremiati a livello internazionale.

www.bertagnolli.it



PRIMITIVIZIA

Primitivizia è l'azienda creata da Giovanni e Eleonora che insieme, senza dipendenti, raccolgono erbe, frutta, bacche e radici, tutto selvatico non coltivato, e lo trasformano in cibo, creando abbinamenti per salumi, formaggi, carni, primi piatti, ecc. Le erbe sono lavorate in purezza, cercando di alterare il meno possibile il sapore originario.

www.primitivizia.it



PASTICCERIA MOSNA

Mosna è una ditta artigiana che si dedica alla produzione all'ingrosso di pasticceria fresca, il cui prodotto di punta è lo strudel tipico trentino.

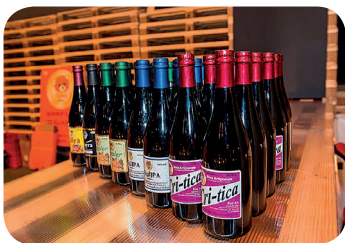
www.pasticceriamosna.it



MACELLERIA MASSIMO CIS

La macelleria Cis può contare sull'esperienza cumulata in quasi 150 anni di attività e tramandata di padre in figlio fino a Massimo, attuale titolare. La salumeria, vero punto di forza e fiore all'occhiello, presenta tutte le specialità trentine, dallo speck alla pancetta, dai wurstel alle luganeghe e ancora la carne salada tradizionale e la deliziosa pancetta stagionata.

www.macelleriacis.it



TEDDY BIER

Teddy Bier è uno dei primi birrifici artigianali del Trentino. Il titolare, Gabriele Baldo, è il cuore dell'azienda e da sempre ha scelto di seguire il metodo più artigianale per produrre la birra con ingredienti di prima scelta: acqua, orzo, luppolo e lievito. Quattro ingredienti che, messi insieme, creano una fantasia di aromi e profumi inconfondibili.

www.teddybier.it



DAL MASSIMO GOLOSO

La lunga storia della macelleria inizia nella seconda metà del 1800, per specializzarsi poi nell'attività di salumeria, riconosciuta ufficialmente nel 1960 con l'assegnazione della Medaglia d'Oro, e per giungere infine ad oggi, con intatta passione sommata all'esperienza e l'amore tramandati di padre in figlio.

www.dalmassimogoloso.com



DISTILLERIA F.LLI PISONI

La Distilleria e Cantina F.lli Pisoni, fondata nel 1852, si trova a Pergolese, nella Valle dei Laghi, tra Riva del Garda e Trento, nei pressi del Lago di Toblino, con l'omonimo castello, uno dei più belli del Trentino. La famiglia Pisoni gestisce da 4 generazioni l'azienda e coltiva i vigneti di proprietà. Nella moderna distilleria vengono prodotti distillati di altissima qualità, sotto l'attenta supervisione del mastro distillatore.

www.pisoni.it







Scoprire il Trentino, attraverso la sua cultura gastronomica

Storie di cibo, testimonianze di vita. La semplicità e la genuinità dei prodotti della tradizione che si trasforma in piacevolezza. Perché soprattutto in cucina il piatto migliore è proprio quello che parte dalla qualità dei suoi ingredienti, semplice e schietto, ancorato alle tradizioni tramandate di generazioni in generazioni del territorio da cui proviene: il Trentino, terra mossa e vivace, che dalle Dolomiti scende dolce fino quasi a livello del mare. Natura e attività umana, si mescolano con equilibrio in questa terra, regalando un mosaico di materie prime enogastronomiche prodotte con l'obiettivo della qualità che si ritrova seduti a tavola con proposte tradizionali o innovative rivisitazioni. Nel ristorante trentino potrete trovare il sapore autentico della tradizione abbinato ai migliori vini del territorio. Il vostro viaggio del gusto incomincia da qui.

(Associazione Ristoratori del Trentino)





IL MARCHIO DI QUALITÀ DEL TRENTINO

Le produzioni agroalimentari certificate

Il marchio Trentino è garanzia di qualità per i prodotti della filiera agroalimentare, ed il suo logo il biglietto da visita delle produzioni trentine di eccellenza, come indicazione dell'origine territoriale e della certificazione e verifica degli standard qualitativi, controllati da organismi indipendenti ed accreditati.

Il **Marchio di Qualità Trentino** troverà posto sui prodotti tradizionali, su quelli a cui è stata riconosciuta la denominazione o l'indicazione di origine protetta (DOP e IGP) e su quelli biologici. Tutti prodotti della nostra terra i cui disciplinari di vendita, produzione e filiera fissano criteri e norme più rigorosi di qualsiasi altro, a livello nazionale e comunitario.

Perché vogliamo che le nostre eccellenze del gusto esprimano a fondo i valori di un sistema fatto di persone, aziende, comunità, tradizioni e storia.

www.trentinoqualita.it




TRENTINGRANA
Gustatevi il nostro mondo


**GRUPPO
FORMAGGI del TRENTINO**
Gustatevi il nostro mondo

Gruppo Formaggi del Trentino

Puzzone di Moena, Casolet, Vezzena, Cuor di Fassa, Tosela del Primiero, Affogato di Sabbionara, Trentingrana: sono sette i formaggi con Marchio di Qualità Trentino, prodotti da CONCAST a fianco di tanti altri non meno buoni e genuini; tutti derivati solo da latte trentino munto da bovine alimentate esclusivamente con foraggio e mangimi no-ogm, attentamente selezionati e autorizzati.

Il Consorzio oggi è un riferimento unico e sicuro per i consumatori trentini e non, a garanzia della filiera e della tipicità dei formaggi commercializzati, caratterizzati dalla produzione **“SOLO LATTE-FIENO”** senza conservanti e **senza lisozima**, cioè secondo il rigido disciplinare che vieta non solo l'utilizzo, ma anche la detenzione di

qualsiasi insilato. Territorialità ed eccellenza quali asset fondamentali di un'identità fondata nel rispetto dell'unicità, tipicità e provenienza di ogni singolo prodotto!

info@formaggideltrentino.it

info@concast.tn.it

www.concast.tn.it



Latte Trento

Solo latte trentino e natura incontaminata, cielo azzurro, aria pura e verdissime valli: così ogni giorno nascono i nostri prodotti di straordinaria bontà.

Sono il **latte di Montagna** e i **formaggi Latte Trento**: freschi, genuini, buonissimi, perché prodotti secondo cicli naturali, nel rispetto degli animali e dell'ambiente.

La nostra promessa di qualità nasce da qui: da ogni filo d'erba, da ogni goccia d'acqua di sorgente, dall'aria pulita e salubre che si respira tra le nostre montagne, dal nostro impegno e dalla passione che mettiamo in questo lavoro. Il territorio Trentino sa offrire molto, Latte Trento raccoglie queste opportunità e le porta nelle case degli italiani.

info@lattetrento.it

www.lattetrento.it



La Trentina

Il Consorzio *la Trentina*, tra le più significative realtà melicole su territorio nazionale ed europeo, è **composto da 5 cooperative** che coprono i territori compresi fra la **Valle dell'Adige**, la **Val di Cembra**, la **Piana Rotaliana**, la **Valsugana**, la **Valle del Sarca** ed il **Lomaso**. Deriva da una lunga tradizione la volontà del Consorzio di trasmettere ai frutti che vengono coltivati l'amore che i soci provano per la terra.

L'obiettivo è quello di portare in casa i profumi e i sapori del territorio trentino attraverso le 6 varietà di mele la Trentina: Golden Delicious, Granny Smith, Red Delicious, Gala, Morgenduft, Fuji. Trasparenza e sicurezza del consumatore i principali valori che guidano il lavoro

del Consorzio: **tutti i soci adottano il Protocollo di Disciplina per la Produzione Integrata** predisposto dall'Assessorato all'Agricoltura della Provincia Autonoma di Trento in collaborazione con l'Associazione Produttori Ortofrutticoli Trentini.

info@latrentina.it
www.latrentina.it



Melinda

“Una mela al giorno, toglie il medico di turno”; quasi totalmente prive di grassi, con un apporto calorico di sole 40 calorie per 100 grammi, sono il frutto ideale per la salute e la bellezza.

Il Consorzio Melinda e le sue mele condividono le stesse identiche radici: un territorio incontaminato che si distende fra montagne e laghi chiamato Val di Non: la perfetta esposizione al sole, le caratteristiche uniche del suolo e l'abbondanza di acqua, danno vita a uno degli ambienti più adatti al mondo per la coltivazione del melo.

Sono 6 le varietà coltivate dalle 4.000 famiglie di frutticoltori del Consorzio: **Golden**, la preferita dagli italiani;

Evelina la più fresca; **Renetta** la più raffinata, soprattutto in cucina; **Red** rossa fuori e candida dentro; **Fuji** la più dolce e croccante; **Gala** la più amabile.

Dal 2003 alle varietà Golden, Red e Renetta è stato conferito il marchio D.O.P. Mela Val di Non. Vieni a trovarci, potrai assaggiare tutte le mele Melinda e scattarti simpatiche foto con la nostra mascotte!

melinda@melinda.it
www.melinda.it



ASTRO

Nelle acque pure, fresche e ben ossigenate che sgorgano dai ghiacciai dolomiti del Trentino nascono le trote **ASTRO**, allevate senza alcuna forzatura e rispettando tempi e cicli nutrizionali. Le trote vengono accudite per quasi 2 anni, nutrite con mangimi naturali, senza OGM, alimenti rigidamente controllati, nel pieno rispetto del disciplinare “**Trote del Trentino IGP**” e del marchio di tutela ‘Trentino’, che garantisce l’origine e la qualità superiore delle trote.

Fin dal 1989 lavoriamo e commercializziamo la **Trota iridea** proposta in numerose varianti: prodotti freschi tradizionali, quali la trota intera già pulita o il filetto, pronti da cuocere, come i filetti panati, oppure da consumare

direttamente come il carpaccio, i filetti affumicati e marinati, le polpette e i minifishburger.

Arricchisce la nostra gamma anche il **Salmerino Alpino** e il **Carpione**, due pesci ricercati per la prelibatezza delle carni.

info@troteastro.it

www.troteastro.it

Dalla Val di Gresta e dai salumifici trentini, tanti prodotti reperibili in commercio recanti il Marchio di qualità Trentino.

Consorzio Ortofrutticolo Val di Gresta

Direttamente dalla famosa Val di Gresta, “l’orto biologico del Trentino” dove la tradizione contadina si accoppia alle tecniche innovative di coltivazione biologica, arrivano le verdure trentine che vantano il marchio di qualità: crauti, cavolo cappuccio, sedano rapa e carote! Il consorzio oggi riunisce soci che conferiscono prodotti coltivati secondo metodi di coltivazione integrata biologica per il 75% sui terrazzamenti affacciati sul lago di Garda, il cui influsso mitiga magnificamente il clima dell’alta valle. Incastonata fra la Vallagarina e la Valle del Sarca, e le cime di Monte Biaena, Monte Stivo e Monte Creino questa valle regala oggi ortaggi saporiti e genuini nelle cui proprietà organolettiche e di gusto si conservano l’aria pulita delle cime più alte e l’arte e l’antica passione contadina.

www.valdigresta.org



Carni e salumi certificati e coperti dal marchio

“Salumificio di Casa Largher”, “Macelleria Sighel”, “Salumificio Parisi” e “Bomè Silvietto e Dario & C.”.

La Carne salada, salume tradizionale del Trentino, ottima se consumata sia da cruda, servita come carpaccio con un goccio di limone e olio d’oliva, che da cotta magari in abbinamento a fagioli borlotti per la classica “Carne salada e fasoì”. La Luganega trentina, insaccato di puro suino, generalmente commercializzata a diversi gradi di stagionatura, individua univocamente il buon salame del Trentino. Il celebre Speck trentino, secondo tradizione famoso per essere particolarmente morbido e dolce. Per produrre Speck di alta qualità si utilizza la coscia posteriore del maiale, trattata in salamoia con sale, pepe e ginepro per un periodo di almeno tre settimane, infine salata, affumicata e stagionata, per un tempo di stagionatura di durata compresa tra quattro e sei mesi.

www.bome.it

www.salumificioparis.it

www.lineacarni.it

www.largher.it







Grappa del Trentino

Il clima del Trentino e la diversità dei suoi terreni, unite alle tecniche di allevamento, consentono di ottenere uve di grande qualità e vini pregiati. Dalle stesse uve si ottiene una vinaccia con caratteristiche uniche, materia prima per la produzione della **Grappa**.

In Trentino le distillerie sono piccole e per lo più a conduzione familiare. Questa particolarità consente di distillare quantitativi limitati di vinaccia provenienti dalle vicine cantine di vinificazione.

In Trentino la distillazione della vinaccia avviene con il metodo a “bagnomaria”: riscaldando l’acqua nella caldaia indirettamente sale pure la temperatura della

vinaccia; alle diverse gradazioni dalla vinaccia saliranno dei vapori che, una volta condensati, diventeranno Grappa.

Infine la quarta componente quando si parla di Grappa del Trentino, è l’uomo: il “Mastro distillatore”. Le sue capacità nella scelta della materia prima, la conoscenza dei segreti dell’alambicco, l’intuito ma soprattutto la passione che mette nel suo lavoro.

www.grappatrentinadoc.it





Artigiani d'ei Sapori

Questa pubblicazione è stata edita da Trentino Marketing S.r.l. nel mese di novembre 2016.

Foto: Fotoarchivio Trentino Marketing S.r.l. - credits: Pietro Masturzo, Walter Turcato, Daniele Lira, Pio Geminiani, Giulio Di Sturco, Graziano Panfili, Federico Modica, Marco Simonini

Grafica: Artimedia

Stampa: La Grafica



visittrentino.it



trentino
marketing

OFFICIAL TOURIST BOARD