

Le macellerie che partecipano all'iniziativa

Le 8 macellerie protagoniste di Trentino Barbecue, facenti parte dell'associazione "Macellerie di Montagna", hanno sottoscritto un rigoroso protocollo di auto disciplina sulla provenienza della carne, i servizi e la formazione continua.



Antica Macelleria Ballardini

Azienda fondata nel 1929 è realtà innovativa nel settore delle carni. La macelleria a Tione propone le carni più pregiate, come i manzi biologici nati ed allevati in Trentino. Tutti i tagli, fra cui le costate frollate 60-90 giorni in vortice d'aria controllata al sale di Cervia, vengono abilmente preparate, secondo la tradizione, dalle esperte mani di Roberto.

Giovanni, Roberto e Arrigo Ballardini
Via del Foro, 14 - 38079 Tione TN
T. 0465 321157
info@ballardini.tn.it
www.ballardini.tn.it

Antica Macelleria Ballardini

Macelleria Bertoldi

Con oltre 60 anni di attività e di esperienza, dal 1977, per garantire la migliore qualità ai propri clienti, il capofamiglia Giacomo insieme al figlio Claudio inizia l'allevamento di bovini, rendendo così autonomo l'approvvigionamento di carne per la macelleria: approvvigionamento che oggi viene portato avanti con Matteo nell'azienda agricola, e Andrea in macelleria.

Albino Bertoldi
Via San Nazzaro, 4 - 38066 Riva del Garda TN
T. 0464 553076
macelleriabertoldi@hotmail.it
www.macelleriabertoldi.com

Macelleria Bertoldi
Macelleria trentina

Antica Macelleria Cappelletti

Con passione e competenza selezionano ogni giorno solo le migliori carni allevate in Trentino. La ricetta gelosamente tramandata di padre in figlio dal 1898 guida tutta la filiera produttiva. Il connubio fra antico esempio e tecniche avanzate permette di offrire prodotti di assoluta qualità mantenendo i sapori e le consistenze della carne "vera".

Nicola Cappelletti
Via Colpi, 1 - 38064 Folgaria TN
T. 0464 721109
info@cappelletti1898.it
www.cappelletti1898.it
Antica Macelleria e Salumeria Cappelletti

Macelleria Cis

La Macelleria Cis ha quasi 120 anni di storia e, da sempre, la filosofia è quella di selezionare carni di primissima qualità, provenienti esclusivamente da allevamenti trentini. Da diversi anni è Massimo ad aver raccolto l'eredità e la tradizione di famiglia ampliandone l'attività specialmente della salumeria.

Massimo Cis
Via XXI Luglio, 8 - 38067 Bezzeca - Ledro TN
T. 0464 591023
info@macelleriacis.it
www.macelleriacis.it
Macelleria Cis



Macelleria Dal Massimo Goloso

Macelleria di quinta generazione, con Massimo il Goloso affiancato dal figlio Davide, con una storia di lunga tradizione che nasce a partire dalla seconda metà del 1800 che, negli anni, ha visto rafforzare la specializzazione familiare nell'attività di macelleria e di salumeria. Passione, esperienza, tradizione e innovazione, la loro forza.

Massimo Corrà
Piazza Cigni, 6 - 38010 Coredo TN
T. 0463 536129
dalmassimogolosomacelleria@gmail.com
www.macelleriacorra.com
Macelleria dal Massimo Goloso

Macelleria Paolazzi

Nata nel 1946 la Macelleria Paolazzi, oggi condotta da Tito, opera da tre generazioni in Val di Cembra, nel comune oggi chiamato Altavalle. La macelleria è organizzata per l'intero processo produttivo con un laboratorio di disosso e preparazione carni, un laboratorio di produzione dei salumi e le celle per la stagionatura dei salumi.

Tito Paolazzi
Via Perlaia, 6 - 38092 Altavalle TN
T. 0461 683073
info@paolazzi@libero.it
www.macelleriapaolazzi.com
Paolazzi Macelleria Salumi

Macelleria Sighel

Tradizione, innovazione e gusto dell'accoglienza. Dal 1953 tre generazioni di famiglia propongono carni che provengono da allevamenti trentini certificati e garantiti nella qualità. Sandro ed Enzo continuano l'attività di papà Aurelio e mamma Gisella insieme alla terza generazione con Federico e Selene.

Sandro Sighel
Via C. battisti, 49 - 38042 Baselga di Pinè TN
T. 0461 558033
info@lineacarni.it
www.lineacarni.it
Macelleria Sighel



Macelleria Troier

La macelleria inizia la sua attività con il trisavolo Sebastiano nel 1922. Dopo varie ristrutturazioni, sotto l'attività di Dario, iniziata nel 1950, con l'avvento dei figli Hermann, Guido e Marika, il negozio è stato ampliato e rinnovato nel 2010, ed ha ottenuto nel 2011 la targa di "Bottega storica Trentina". Da poco anche la quinta generazione ha iniziato a collaborare in macelleria.

Hermann Troier
Via Roma, 13 - 38015 Lavis TN
T. 0461 246317
info@troier.it
www.carnitroier.it
Carni e Salumi Troier



Trentino Barbecue
Momenti da grigliare

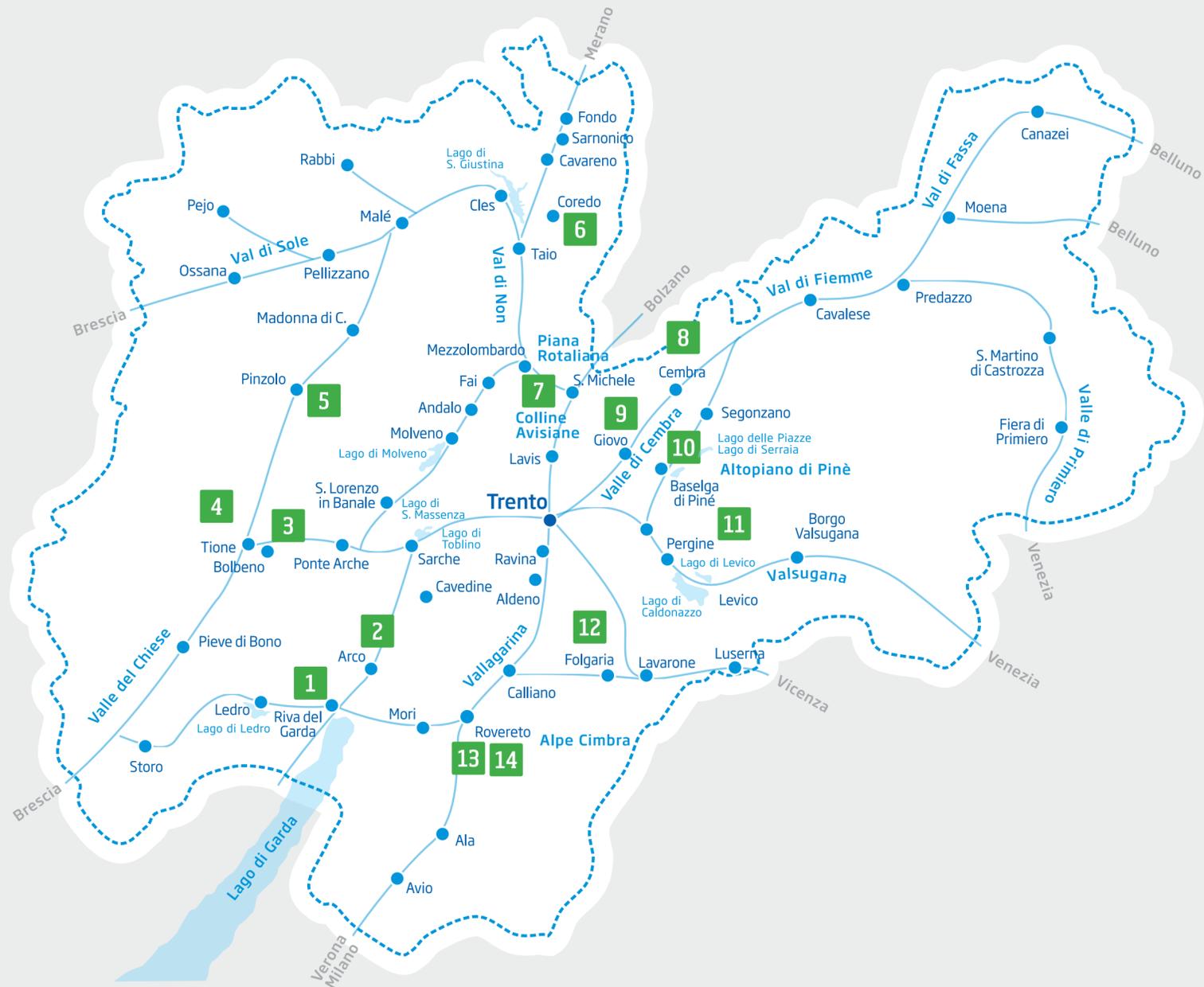
TRENTINO

OFFICIAL TOURIST BOARD
marketing
trentino

visittrentino.info

Momenti da grigliare

I più esclusivi barbecue del Trentino



Calendario degli appuntamenti

- Ristorante L'Orà**
 in collaborazione con Macelleria Bertoldi
 Mercoledì
5 - 26 giugno
3 agosto
7 - 28 agosto
4 - 25 settembre
 Viale Rovereto, 101
 38066 Riva del Garda TN
 T. 0465 556100
 info@lorarivadelgarda.com
 www.lorarivadelgarda.com
 L'Orà Riva del Garda
- Birrifico Artigianale Impavida**
 in collaborazione con Macelleria Cis
 Venerdì
31 maggio
6 settembre
 Via Sabbioni, 9a
 38062 Arco TN
 T. 0464 630028
 info@birraimpavida.com
 www.birraimpavida.com
 Birra Impavida
- Ristorante La Contea**
 in collaborazione con Antica Macelleria Ballardini
 Giovedì
1 agosto
 Via S. Antonio, 21
 38079 Bolbeno TN
 T. 0465 324599
 info@la-contea.com
 www.la-contea.com
 La Contea - fast good
- Hotel Hotel Milano**
 in collaborazione con Antica Macelleria Ballardini
 Giovedì
18 luglio (cena)
 Via Circonvallazione, 80
 38079 Tione di Trento TN
 T. 0465 941980
 info@hotelmilanotione.com
 www.hotelmilanotione.com
 Hotel Milano - Tione di Trento
- Attic Restaurant - Bar - Rifugio DOSS Alpine Style**
 in collaborazione con Antica Macelleria Ballardini
 Giovedì
25 luglio (pranzo)
8 agosto (pranzo)
 Venerdì
12 luglio
 Località Doss del Sabion
 38086 Pinzolo TN
 T. 0465 602101
 info@dossdelsabion.it
 www.dossdelsabion.it
 Doss del Sabion
- Ristorante Alla Pineta**
 in collaborazione con Macelleria dal Massimo Goloso
 Mercoledì
3 - 10
17 - 24 - 31 luglio
7 - 21 - 28 agosto
4 - 11 settembre
 Frazione Tavon,
 Via al Santuario, 17
 38012 Predaia TN
 T. 0463 536866
 info@pinetahotels.it
 www.pinetahotels.it
 Pineta Hotels
- Ristorante Elementi**
 in collaborazione con Macelleria Troier
 Venerdì
12 luglio
9 agosto
 Via dei Camorzi, 17
 38016 Mezzocorona TN
 T. 0461 603926
 info@elementiristorante.com
 www.elementiristorante.com
 Elementi Ristorante
- Enoteca e Cantina vini Corvée**
 in collaborazione con Macelleria Paolazzi
 Venerdì
21 giugno
 Località Bedin, 18
 38034 Cembra Lisignago TN
 T. 344 0260170
 info@corvee.wine
 www.corvee.wine
 Corvée
- Agritur Ai Serci**
 in collaborazione con Macelleria Paolazzi
 Mercoledì
5 giugno
 Serci, 4
 38030 Giovo TN
 T. 345 5787058
 info@agrituraiserci.it
 Agritur ai Serci
- Ristorante Albero Edera**
 in collaborazione con Macelleria Sighel
 Martedì
16 - 23 - 30 luglio
 Via Per Trento, 31
 38042 - Baselga di Pinè TN
 T. 0461 557221
 info@hotel-edera.it
 www.hotel-edera.it
 Hotel Edera
- Ristorante Innesti**
 in collaborazione con Macelleria Sighel
 Lunedì
8 luglio
5 agosto
 Via S. Pietro, 8
 38057 Pergine Valsugana TN
 T. 0461 1583289
 info@innestirestaurant.it
 www.innestirestaurant.it
 Innesti Restaurant
- Ristorante Maso Mittereck**
 in collaborazione con Macelleria Cappelletti
 Mercoledì
3 - 10 - 17 - 24
28 agosto
31 luglio
 Via A. De Gasperi, 66
 38064 Folgaria TN
 T. 0464 720327
 Cell. 333 5612941
 marzariemiliano@libero.it
 Maso Mittereck
- Ristorante Le Formichine**
 in collaborazione con Macelleria dal Massimo Goloso
 Giovedì
20 giugno
4 luglio
 Via della Gora, 10/A
 38068 Rovereto TN
 T. 0464 437423 -
 cell. 324 898 2399
 info@gastronomiaformiche.it
 www.gastronomiaformiche.it
 Le Formichine Cucina Solidale
- Bicigrill Bicigrill Rovereto**
 in collaborazione con Macelleria Paolazzi
 Mercoledì
12 giugno
17 - 31 luglio
21 agosto
4 settembre
 Via delle Zingherane, 7
 38068 Rovereto TN
 T. 388 6304992
 bicigrillrovereto@gmail.com
 Bici Grill Rovereto



L'Istituto Tutela Grappa del Trentino

L'Istituto Tutela Grappa del Trentino da oltre 50 anni valorizza, tutela e promuove la qualità della produzione della Grappa, oltre che qualificarla con l'apposito marchio del Tridente come certificato a garanzia di qualità di Grappa Trentina. Proprio il Bollino del Tridente, una vera e propria etichetta parlante apposta su ogni singola bottiglia, è il raggiungimento di un percorso qualitativo che prevede il superamento di diversi controlli stabiliti dall'Istituto di Tutela Grappa del Trentino.

L'Istituto oggi conta 24 soci che rappresentano la quasi totalità della produzione di Grappa Trentina ottenuta esclusivamente da vinacce prodotte in Trentino, controllata dal punto di vista chimico ed organolettico secondo parametri ancora più restrittivi rispetto a quelli previsti dalla legge nazionale.

Trentino Barbecue

Tanto arrosto e poco fumo per la festa più rovente dell'estate trentina.



La primordiale cottura alla brace è dalla notte dei tempi il metodo di preparazione per antonomasia delle carni, ma il **barbecue perfetto** inizia con la scelta della **carne migliore**: nell'epoca delle nuove tendenze alimentari e dell'attenzione alla qualità del cibo, il macellaio è diventato vero e proprio **"gastronomo della carne"**.

L'ABBINAMENTO CHE NON TI ASPETTI

La Trentino Grappa con i migliori tagli di carne alla brace

I distillati sono prodotti d'eccellenza del Trentino. In particolare, la **grappa del Trentino** rappresenta un perfetto equilibrio tra tradizione e innovazione. Inoltre, pur essendo un **distillato in continua evoluzione** e aperto a nuove interpretazioni, mantiene intatta la sua identità e il suo **legame con il territorio**.

Durante l'**edizione 2024 di Trentino Barbecue** avrai la possibilità di vivere un'**esperienza culinaria eccezionale**. In alcuni appuntamenti sarà possibile conoscere la **storia della Trentino Grappa** attraverso **incontri con i produttori locali**, mentre in altri potrai gustare sfiziosi cocktail ideati e realizzati per l'occasione da **barman esperti**.

Questo interessante abbinamento permette di esaltare profumi e sapori della carne e di scoprire un nuovo modo di assaporare la Trentino Grappa.

I Protagonisti di **Trentino Barbecue**, oltre alle esperte macellerie e rinomati ristoranti, saranno costate, fiorentine, filetti e controfiletti di manzo, frollati al punto giusto e sapientemente arroventati da abili mani. Immancabili anche le costine di maiale e la luganega, simboli della **convivialità trentina a tavola**.

Non esiste evento più in linea con l'idea dello **"stare insieme mangiando"** che il partecipare a un barbecue, e tanti eventi in programma con gli artisti del grill e la carne trentina preparata a regola d'arte sulle braci sono la scusa perfetta per passare splendide giornate all'aperto coccolati dai **profumi della griglia** e dalla **vivacità** che fluttuerà nell'aria. Le nostre montagne, i nostri prati verdi ed il nostro cielo pulito saranno il panorama onnipresente delle location selezionate nella stagione calda dolomitica.

Da fine maggio a settembre vieni a vivere l'**esperienza più rovente dell'estate** trentina in location d'eccezione, dove l'aria sarà composta dal 22% d'ossigeno e 78% da profumo di grigliata!



L'utilizzo della grappa, unito a sapori dolci, aspri e speziati come miele, pompelmo e zenzero, **amplifica il gusto** della carne cotta alla brace e al tempo stesso dona una piacevole nota di freschezza che sgrassa il palato e ti prepara al boccone successivo.

Gli appuntamenti nei quali verrà proposta l'iniziativa mixology sono contrassegnati nel calendario dal **simbolo del cocktail**. Negli appuntamenti indicati dal **simbolo del Tridente** si terranno le serate con i produttori locali.