

Trentino Barbecue

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

La 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". Per il barbecue andranno preferiti i tagli di manzo più grassi, che resteranno succulenti e saporiti e la cui carne meglio sopporta le alte temperature; ma anche le costine di maiale e la luganega rientrano a buon diritto in una grigliata "mista" trentina.

Sarà poi un piacere seguire in buona compagnia la mano e l'occhio attento del maestro della brace, mentre "accudisce" le bistecche, spennellandole con un rametto di rosmarinodi olio evo emulsionato con sale e aromi a scelta, per una grigliata veramente perfetta.

Da giugno a settembre, saranno 52 gli appuntamenti con gli artisti del grill e la carne trentina grigliata a regola d'arte e servita in tavola da altrettanti ristoranti, per un abbinamento macellaio/chef che si preannuncia semplicemente "rovente".



Le macellerie che partecipano all'iniziativa

Sono 15 i produttori che hanno aderito alle "Macellerie di Montagna", sottoponendosi ad un rigoroso protocollo che disciplina la provenienza della carne, i servizi e la formazione continua. Al marchio MDM aderiscono gli 8 "macellai scelti" come protagonisti di "Trentino Barbecue".



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 Coredò TN
T. 0463 536129 - 3407375185
macelleriacorra@tin.it
www.macelleriacorra.com
Macelleria Salumeria dal Massimo Goloso

Macelleria Dagostin

Qualità, professionalità e tradizione contraddistinguono la Macelleria Dagostin che dal 1983 propone l'unicità dei sapori della tradizione con le attenzioni e le garanzie che l'innovazione mette a disposizione; produce direttamente selezionando carni locali e di prima scelta. Papà Vittorino, il figlio Giuseppe e tutta la famiglia amano trasmettere con le loro carni i valori della loro storia.

Giuseppe Dagostin
Piazza Mercato, 1 - 38030 Varena TN
T. 0462 235414 - 3475990322
dagostin@dagostin.it
www.dagostinshop.com
Macelleria Salumeria Dagostin dal 2 Novembre 1963

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 Bezzecca - Ledro TN
T. 0464 591023 - 3478811237
info@macelleriacis.it
www.macelleriacis.it
Macelleria Cis

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 e Thomas nell'azienda agricola, e Andrea in macelleria.

Albino Bertoldi
Via San Nazzaro, 4 - 38066 Riva del Garda TN
T. 0464 553076 - 3389599989
macelleriabertoldi@hotmail.it
www.macelleriabertoldi.com
Macelleria Bertoldi Macelleria Trentina



Marchiori Carni e Salumi

Passione, costanza e dedizione contraddistinguono La Marchiori Carni e Salumi che, nella moderna sede ora guidata da Roberto e Tiziano, rappresenta l'esempio di un'azienda dinamica, interprete scrupolosa dell'evoluzione della macelleria pur mantenendo una conduzione familiare fondata sulla qualità e disponibilità al servizio del cliente.

Roberto Marchiori
Loc. Fanch, 1 - 38013 Fondo TN
T. 0463 831119 - 3358460183
info@salumimarchiori.it
www.salumimarchiori.it
Marchiori Carni e Salumi

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 nostri 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 preparati, 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 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

Antica Macelleria Cappelletti 1898

Con passione e competenza selezioniamo 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 - 3498228929
info@cappelletti1898.it
www.cappelletti1898.it
Antica Macelleria e Salumeria Cappelletti



Trentino Barbecue Momenti da grigliare



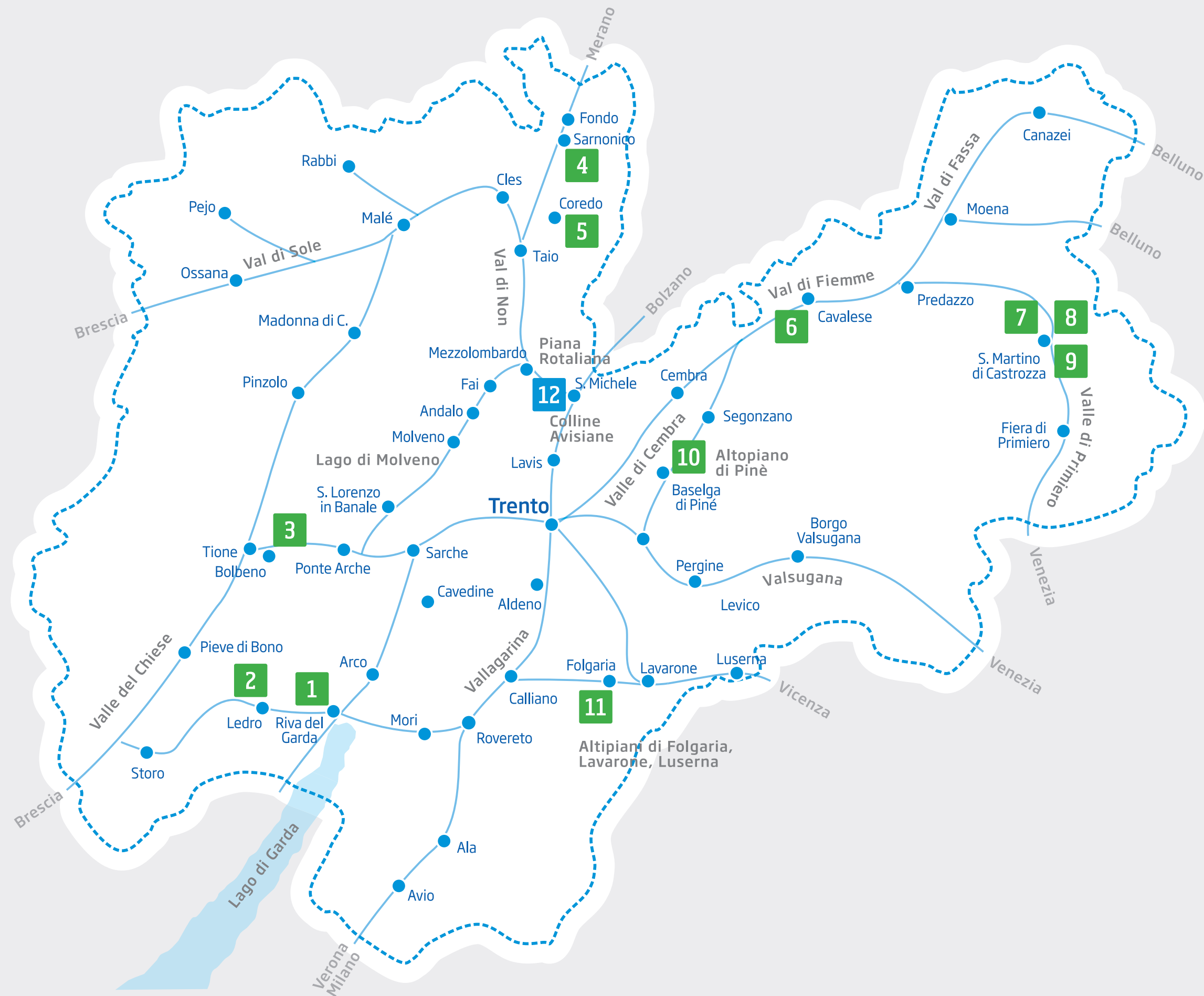
OFFICIAL TOURIST BOARD
trentino
marketing



Foto: Historante Alla Pineta, Alessandro Toller, Fotolia (Chika, Milan, Jacktro, Karapa, Fesenko)

Momenti da grigliare

I più esclusivi barbecue del Trentino



Calendario degli appuntamenti

1

Ristorante L'Ora

in collaborazione con
Macelleria Bertoldi

Mercoledì

4 - 11 - 18 - 25 luglio
8 - 22 - 29 agosto

Viale Rovereto, 101
38066 Riva del Garda TN
T. 0465 556100
info@lorarivadelgarda.com
lorarivadelgarda.com

f L'Ora

2

Ristorante Osteria La Torre

in collaborazione con
Macelleria Cis

Mercoledì

4 - 11 - 18 - 25 luglio
1 - 8 - 15 - 22 - 29 agosto

Via Vittoria, 28
38067 Ledro TN
T. 0464 590168

f Osteria La Torre

3

Ristorante La Contea

in collaborazione con
Antica Macelleria Ballardini

Mercoledì

4 - 11 - 18 - 25 luglio
1 - 8 - 22 - 29 agosto

Daniele Bertolini
Località Le Coste
38079 Bolbeno TN
T. 0465 324599
T. 3357445131
info@la-contea.com
www.la-contea.com

f La Contea - fast good

4

Ristorante Golf delle Dolomiti

in collaborazione con
Macelleria Marchiori

Giovedì

19 luglio
9 - 23 agosto

Loc. Centro Sport Verde, 1
38010 Sarnonico TN
T. 0463 832698
info@dolomitigolf.it
www.dolomitigolf.it

f Dolomiti Golf Club



5

Ristorante Alla Pineta

in collaborazione con
Macelleria Dal Massimo Goloso

Mercoledì

11 - 18 - 25 luglio
1 - 8 - 22 - 29 agosto

Pineta Hotels
Via al Santuario, 17
38010 Tavon - Coredo TN
T. 0463 536866
info@pinetahotels.it
www.pinetahotels.it

f Pineta Hotels

6

Ristorante Costa Salici

in collaborazione con
Macelleria Dagostin
e Strada dei formaggi delle Dolomiti

Venerdì

29 giugno - 13 luglio
28 settembre

Via Costa Salici, 10
38033 Cavalese TN
T. 0462 340140
info@costasalici.com
www.costasalici.com

f Ristorante Costa Salici

7

Ristorante Malga Civertaghe

in collaborazione con
Macelleria Dagostin
e Strada dei formaggi delle Dolomiti

Giovedì

26 luglio

Loc. Civertaghe, 1
38055 San Martino di Castrozza TN
T. 3408711861
info@malga-civertaghe.it
www.malga-civertaghe.it/
f Malga Civertaghe
1905 Dolomites

8

Ristorante Maso Col

in collaborazione con
Macelleria Dagostin
e Strada dei formaggi delle Dolomiti

Giovedì

19 luglio
2 agosto

Località Col
38054 San Martino di Castrozza TN
T. 0439 68046
www.masocol.com
f Hotel Maso Col
ristorante bar

9

Ranch The Dolomites Bar

in collaborazione con
Macelleria Dagostin

Sabato

25 agosto

Via Passo Rolle, 101
38054 San Martino di Castrozza TN
T. 3484790181
info@negoziislalom.com

f Ranch The Dolomites Bar

10

Ristorante Albergo Edera

in collaborazione con
Macelleria Sighel

Martedì

24 luglio

7 agosto

Tressilla, 19
38042 Tressilla - Baselga di Pinè TN
T. 0461 557662
info@hotel-edera.it
www.hotel-edera.it

f Hotel Edera

11

Ristorante Maso Mittereck

in collaborazione con
Macelleria Cappelletti

Mercoledì

4 - 11 - 18 - 25 luglio

1 - 8 - 22 - 29 agosto

Via A. Degasperi, 66
38064 Folgaria TN
T. 0464 720327 - 3335612941
www.masomittereck.it

f Mittereck



12

7 ottobre

Le 15 Macellerie di
Montagna si uniranno
per dare vita ad un
unico grande Barbecue
presso la Cittadella del
Vino di Mezzacorona.

Via del Teroldego 1/e
38016 Mezzacorona TN