

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 rosmarino di 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



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 - 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**

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

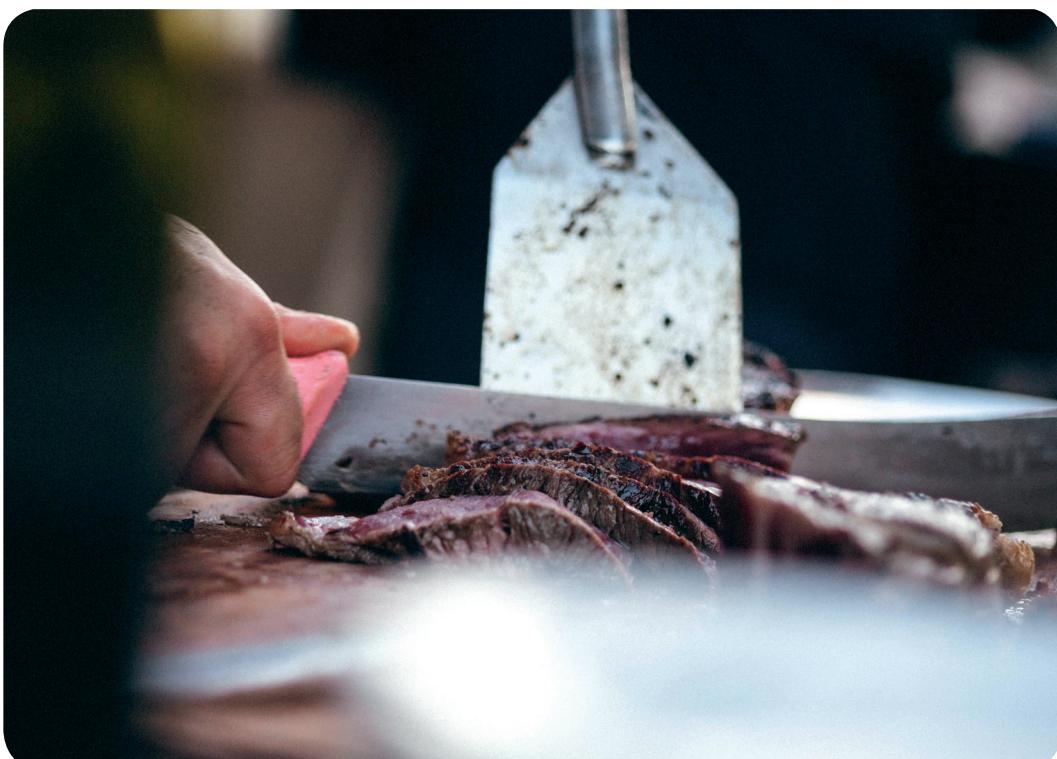
Marchiori Carni e Salumi

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 coste 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



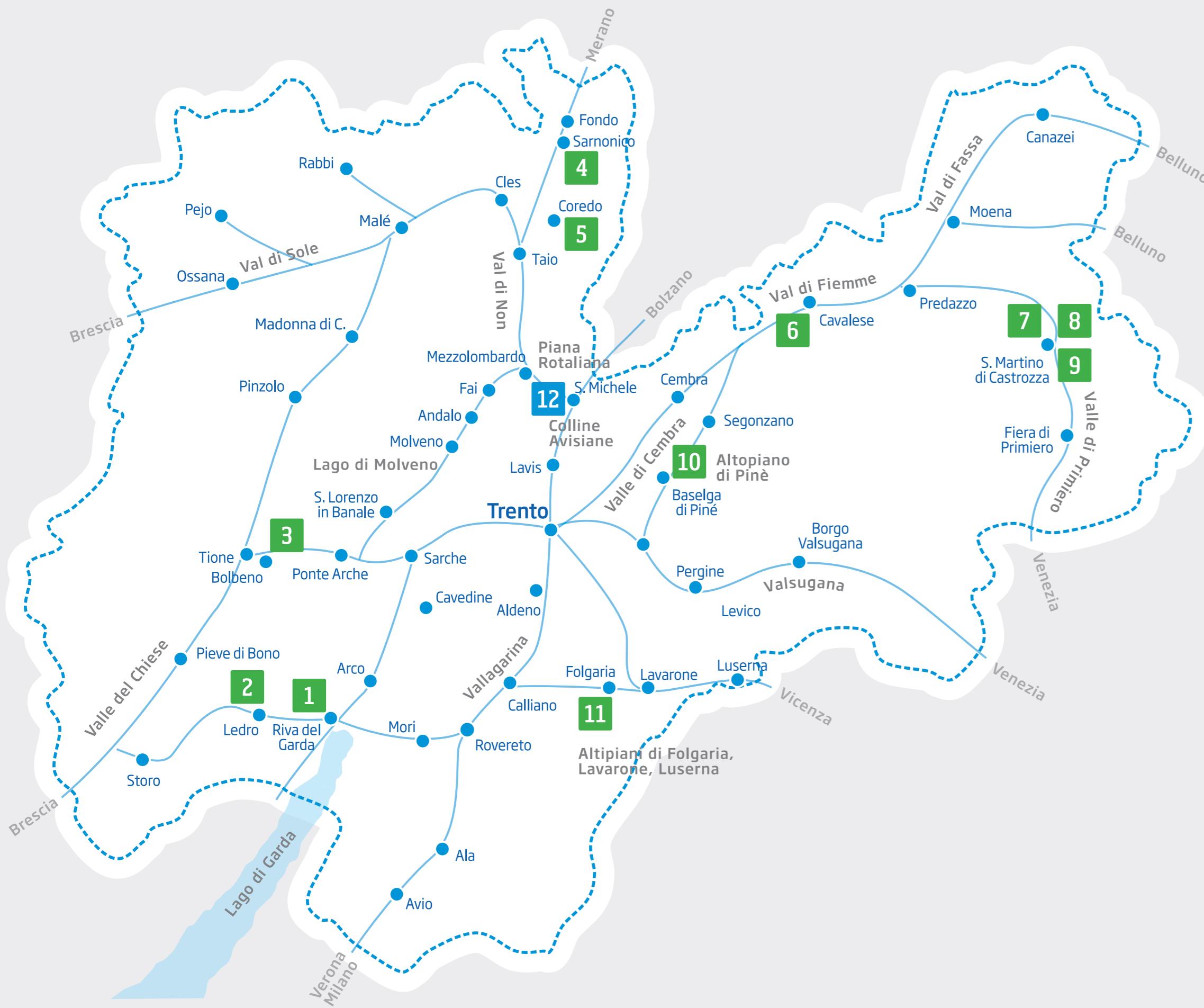
OFFICIAL TOURIST BOARD
TRENTINO
MARKETING



Foto: Silvano Argenteri, Matteo Capelli, Romy Krauland, Pillo Low Lab.
Archivio Consorzio per il turismo Val di Non, Archivio Adel Vesuviana,
Archivio Ap1, G. Di Neri, Archivio Piave Veneta.
Foto: Silvano Argenteri, Archivio Piave Veneta, Pillo Low Lab.,
Arlice Ricossa, Archivio Pizzolato Val di Non, Archivio Adel Vesuviana,
Foto: Silvano Argenteri, Archivio Pizzolato Val di Non, Archivio Adel Vesuviana,
Foto: Silvano Argenteri, Archivio Pizzolato Val di Non, Archivio Adel Vesuviana,

Momenti da grigliare

I più esclusivi barbecue del Trentino



Calendario degli appuntamenti

1

Ristorante L'Orà

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

[L'Orà](#)

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

[Osteria La Torre](#)

3

Ristorante La Contea

in collaborazione con Antica Macelleria Ballardini

Mercoledì

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

Daniele Bertolini
Località Le Coste
38079 Bolbeno TN
T. 0463 832698
info@dolomitigolf.it

[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 734599
info@dolomitigolf.it

[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

[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

[Ristorante Costa Salici](#)

7

Ristorante Malga Civertaghe

in collaborazione con Macelleria Dagostin e Strada dei formaggi delle Dolomiti

Giovedì

**19 luglio
2 agosto**

Loc. Civertaghe, 1
38055 San Martino di Castrozza TN
T. 0462 711861
info@malga-civertaghe.it

[Malga Civertaghe](#)

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. 0462 68046
www.masocol.com

[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. 0464 7209181
info@negozisialom.com

[Ranch The Dolomites Bar](#)

10

Ristorante

Albergo Edera

in collaborazione con Macelleria Sigel

Martedì

**24 luglio
7 agosto**

Tressilà, 19
38064 Folgarida-Tarvisio TN
T. 0461 557662
info@hotel-edera.it

[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 Folgarida-Tarvisio TN
T. 0461 557662
info@masomittereck.it

[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 Mezzocorona TN