

# Garda Trentino chiude Hospitality 2026 con il segno 'più'

**Autore:** Monia Marchese

**Data:** 09 Febbraio 2026



Si chiude la 50<sup>a</sup> edizione di Hospitality – Il Salone dell’Accoglienza e per Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A. il bilancio è quello di una presenza ‘diffusa’ che ha centrato l’obiettivo: creare connessioni concrete con il mondo Ho.Re.Ca., valorizzare le eccellenze locali e raccontare, con strumenti operativi, un modo di fare destinazione che mette al centro partner, qualità e identità.

Oltre alla nuova Garda Trentino Lounge, punto d’incontro e confronto con operatori e addetti ai lavori, l’APT ha lanciato anche Dimensione Gusto, spazio interamente dedicato ai sapori del Garda Trentino e pensato per offrire contenuti, relazioni e ispirazioni al mondo dell’ospitalità.

“Questa edizione di Hospitality è stata per noi un grande successo. È stata l’occasione per accogliere i nostri operatori all’interno della Garda Trentino Lounge, creando uno spazio di incontro e confronto, ma anche per rappresentare il meglio dell’enogastronomia locale a Dimensione Gusto, un format molto apprezzato dal pubblico. Proprio in questo contesto abbiamo presentato MateriaPrima, un nuovo strumento pensato per supportare i ristoratori nel mettere in evidenza le proprie competenze e le eccellenze del territorio. Un vero e proprio toolkit che aiuta a valorizzare la qualità delle produzioni locali e a rafforzare la consapevolezza della ricchezza enogastronomica del Garda Trentino e del suo racconto”, ha detto Silvio Rigatti, presidente di Garda Dolomiti Azienda per il Turismo S.p.A.

Si sono svolti talk, dimostrazioni e presentazioni per approfondire prodotti e progetti e comprenderne il valore aggiunto per la proposta di ristoranti, bar e hotel. Gli interventi hanno previsto anche abbinamenti vino, in collaborazione con il Consorzio Vignaioli del Trentino.

Tra i momenti centrali, mercoledì 4 febbraio è stato presentato ‘MateriaPrima. Il manuale del sapore locale’, nuovo progetto realizzato in collaborazione con ATA Garda Trentino | Trentino Marketing, inserito in un percorso strategico più ampio per sviluppare il Garda Trentino come destinazione enogastronomica. La presentazione ha visto la partecipazione di Giada Mori, Vicepresidente Associazione Ristoratori Alto Garda e Ledro, e dello chef Sebastian Sartorelli dell’Hosteria Toblino.

Il progetto, costruito con il supporto scientifico di Roberta Garibaldi ed Emanuela Panke, si integra con le principali azioni di sistema, tra le quali

Vacanze con Gusto (coinvolgimento degli stakeholder)

Progetti verticali sui prodotti (enoturismo, Carta dell’Olio)

Evoluzione degli eventi (Mese del Gusto, Frantoi Aperti, Festival del Pesce)

Sentieri tematici (Olivo, Noce, Nosiola)

L’obiettivo è supportare ristoratori, albergatori, pubblici esercizi e personale di sala nel portare il territorio in tavola e nel raccontarlo in modo consapevole agli ospiti, rafforzando identità, qualità percepita e cultura dell’accoglienza.

Il manuale è articolato in tre sezioni:

Guida al patrimonio enogastronomico del Garda Trentino e ai suoi prodotti (quasi 20 referenze: dai più iconici come Vino Santo e olio e.v.o. a quelli più inattesi come le erbe spontanee)

Strumento di formazione per il personale di sala, per migliorare conoscenza e storytelling del territorio

Per ogni prodotto vengono affrontate domande chiave utili a raccontarlo con maggiore consapevolezza, attraverso curiosità e testimonianze, guide alla degustazione e abbinamenti, ricette tra tradizione e innovazione e calendario della stagionalità.

Valori e consigli sono accompagnati da best practice e dalle voci dirette di produttori e ristoratori. Il progetto, inoltre, si inserisce in una visione più ampia di responsabilità sociale che include formazione e supporto ai partner nella ricerca di risorse (Jobs, Academy).

MateriaPrima è disponibile sia in versione cartacea, con illustrazioni originali, distribuita ai partner a partire dalla primavera, sia in quella digitale, con contenuti extra (video, ricette, approfondimenti) su [gardatrentino.it/MateriaPrima](http://gardatrentino.it/MateriaPrima)

Infine, nel corso di Hospitality, Garda Trentino ha consegnato un premio a Martina Pomari di Grafica5, la collaboratrice di una struttura partner che ha utilizzato più di tutti la Crew Card, seguendo la procedura della WebApp. Nelle prossime settimane, il servizio verrà nuovamente reso disponibile a tutti i collaboratori delle strutture partner dell’APT.

---

Riferimento articolo: [https://travelnostop.com/trentino-alto-adige/borse-e-fiere/garda-trentino-chiude-hospitality-2026-con-il-segno-piu\\_665475](https://travelnostop.com/trentino-alto-adige/borse-e-fiere/garda-trentino-chiude-hospitality-2026-con-il-segno-piu_665475)

Generato il 18/04/2026