



LA **CASTANICOLTURA** IN TRENTINO

Un patrimonio da conoscere,
assaggiare e valorizzare

DAL 15 AL 23 OTTOBRE 2026
A Palazzo Roccabruna a Trento



**PALAZZO
ROCCABRUNA**
CAMERA DI COMMERCIO I.A.T.A. DI TRENTO



I castagneti fanno parte del paesaggio trentino e rappresentano un patrimonio che intreccia agricoltura, ambiente, cultura e tradizioni locali.

Palazzo Roccabruna dedica un programma alla castagna e ai marroni del Trentino, alle loro varietà e alle diverse aree di produzione, con appuntamenti di approfondimento, degustazione e confronto.

Un percorso per conoscere le caratteristiche del prodotto, la sua storia e le diverse possibilità di utilizzo in cucina e nella gastronomia.

ALLA SCOPERTA DELLA **CASTAGNA TRENTINA**

Speciale allestimento a Palazzo Roccabruna

Dal 15 al 23 ottobre, il piano terra di Palazzo Roccabruna ospita un allestimento dedicato alla **storia e alla cultura della castanicoltura in Trentino**.

Pannelli informativi raccontano le principali aree produttive, le caratteristiche delle castagne e dei marroni e il ruolo che questo patrimonio ha avuto e continua ad avere sul territorio.

Una speciale **esposizione pomologica** presenta inoltre le principali varietà di castagne e marroni coltivate e presenti in Trentino, con informazioni sulle caratteristiche e sulle zone di provenienza.

CASTAGNA E SAPORI DEL TERRITORIO

Affinità di gusto

Giovedì 15 ottobre, alle 18.00

Un laboratorio di degustazione dedicato agli abbinamenti tra castagna, prodotti del territorio e bevande.

Le note maltate e leggermente dolci della **birra alle castagne** incontrano la grassezza, la sapidità e i profumi d'alpeggio dei formaggi. La **farina di castagne** e il miele si confrontano invece con il calore e la persistenza della grappa, per mettere in evidenza diverse affinità e combinazioni di gusto.

IL TERROIR DELLA CASTAGNA, IL GUSTO DEL VINO

Quattro territori, quattro varietà, quattro vini

Giovedì 22 ottobre, alle 18.00

Rendena, Valsugana, Valle dei Laghi e Mezzolombardo: un percorso di degustazione per scoprire come cambiano caratteristiche e profili della castagna in relazione alle diverse aree di produzione.

Ogni prodotto sarà assaggiato in abbinamento a un **vino dello stesso territorio**.

A TAVOLA CON LA CASTAGNA

Cena esperienziale

Venerdì 23 ottobre, alle 19.00

Un appuntamento dedicato al pubblico per conoscere la castanicoltura trentina anche attraverso la cucina.

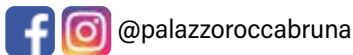
La serata si aprirà con un momento di **presentazione e racconto delle produzioni e delle principali aree castanicole del territorio**. A seguire, nella **Barchessa di Palazzo Roccabruna**, una cena esperienziale con un menu dedicato alla castagna, per scoprire il prodotto attraverso preparazioni e abbinamenti gastronomici.



Per partecipare ai laboratori
di degustazione prenota su
www.palazzoroccabruna.it



www.palazzoroccabruna.it



Tel. 0461 887101
promozione@tn.camcom.it

In collaborazione con:

