

Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento
Piazza Dante 15, 38122 Trento
Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615
uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 335 del 12/02/2026

In occasione delle olimpiadi invernali presentato il progetto realizzato in collaborazione con Trentino Marketing e l'associazione Ambasciatori del Gusto.

Inaugurata a Tesero “Casa Trentino Dolomiti”: la scuola diventa ristorante per raccontare l'eccellenza trentina

È stata inaugurata ieri sera al Centro di Formazione Professionale Enaip di Tesero “Casa Trentino Dolomiti”, il ristorante che, in occasione dei Giochi Olimpici e Paralimpici Milano-Cortina 2026, accoglierà ospiti illustri con dieci cene di gala firmate dagli studenti degli istituti alberghieri trentini affiancati dagli chef dell'associazione italiana “Ambasciatori del Gusto”, coordinati dallo chef stellato Alessandro Gilmozzi.

Fino al 13 marzo, l'elegante sala dell'Istituto, trasformata per l'occasione in un vero e proprio ristorante di rappresentanza, sarà il cuore dell'ospitalità trentina in Val di Fiemme. Protagonisti 400 studenti provenienti dai centri di Tesero, Riva del Garda, Ossana, Primiero e Tione, insieme agli istituti alberghieri di Rovereto e Levico, che si alterneranno in cucina e in sala per servire circa mille ospiti tra giornalisti, atleti e rappresentanti delle istituzioni.

Alla serata inaugurale, curata dall'istituto alberghiero di Rovereto, hanno partecipato il presidente della Provincia autonoma di Trento Maurizio Fugatti, il vice presidente Achille Spinelli, l'assessore provinciale alla cultura Francesca Gerosa e l'assessore provinciale allo sport Mattia Gottardi.

Ospiti d'onore sono stati, invece, 11 atleti olimpici e paralimpici trentini, protagonisti della storia sportiva del territorio: Francesca Dallapè (tuffi), Franco Nones (sci di fondo), Giorgio Vanzetta (sci di fondo), Antonella Confortola (sci di fondo), Lidia Trettel (snowboard), Cristian Zorzi (sci di fondo), Melania Corradini (sci alpino paralimpico), Carlo Tacchini (canoa), Giacomo Bertagnolli (sci alpino paralimpico), Ernesto Vinante (fondo e nuoto paralimpico) e Fabrizio Casal (sci alpino paralimpico).

Il Ristorante Casa Trentino è un ambizioso progetto avviato nel 2023 che coinvolge sette istituti alberghieri del Trentino (Tesero, Riva del Garda, Rovereto, Ossana, Primiero, Tione e Levico) e l'intero sistema formativo Enaip Trentino. Tesero ospiterà le dieci cene di gala, con l'obiettivo di valorizzare i prodotti enogastronomici trentini attraverso menù che intrecciano tradizione locale, Made in Italy e suggestioni internazionali.

“Il ristorante Casa Trentino è un progetto nato nel 2023 che coinvolge i sette istituti ENAIP del Trentino dedicati alla ristorazione – ha sottolineato il presidente della Provincia autonoma di Trento **Maurizio Fugatti** – un'iniziativa che mette in rete scuola, territorio e grandi professionalità del nostro sistema gastronomico, a partire dagli Ambasciatori del Gusto. Qui si racconta il Trentino attraverso le sue

eccellenze, attraverso ciò che il territorio sa esprimere con il cibo e con la capacità di trasformarlo in valore e identità. Mettiamo a fattor comune sport, accoglienza e formazione, in un momento che unisce promozione e orgoglio territoriale”.

“Si tratta di un progetto che nasce dalla collaborazione tra gli Ambasciatori del Gusto, i nostri istituti alberghieri e il Dipartimento istruzione – ha sottolineato **Francesca Gerosa** - abbiamo voluto investire sulla crescita dei nostri ragazzi perché la crescita passa innanzitutto dalla formazione. Vogliamo trasmettere loro quanto sia importante sperimentare, ricercare e porsi obiettivi ambiziosi. È particolarmente significativo che questa esperienza si inserisca nel contesto delle Olimpiadi e Paralimpiadi Milano-Cortina 2026, una grande opportunità anche in chiave formativa e culturale”.

Il progetto, promosso dalla Provincia autonoma di Trento in collaborazione con Trentino Marketing e l'APT Fiemme e Cembra, nasce tre anni fa da un'intuizione di Alessandro Gilmozzi. La scuola diventa così “casa”: un luogo di accoglienza, formazione e promozione dell'identità territoriale, dove i menù raccontano le eccellenze trentine accostate al meglio del Made in Italy, con richiami alle tradizioni gastronomiche dei Paesi in gara.

Accanto agli studenti, infatti, ci saranno alcuni tra i più importanti maestri della ristorazione italiana: **Ettore Bocchia, Luca Zotti, Alessandro Bellingeri, Tina Marcelli, Gianfranco Pascucci, Sara Bertocchi, Alessandro Pipero, Nicola Dinato e Klaus Palumbo**, insieme allo stesso Gilmozzi.

“È un progetto che unisce scuola e alta cucina: sette istituti alberghieri, dieci chef stellati e un grande lavoro di squadra – ha spiegato **Alessandro Gilmozzi** – la missione degli Ambasciatori del Gusto è promuovere il Made in Italy, in Italia e all'estero. E chi meglio dei ragazzi può rappresentare il futuro di questa missione? I nostri “atleti” sono i circa 400 studenti coinvolti: una risorsa di grande valore per il Trentino”.

L'esperienza per gli studenti sarà completa: dalla cucina alla sala, con attenzione alle competenze linguistiche e alla capacità di adattarsi a stili di lavoro differenti. Gli stessi studenti hanno curato anche la mostra che accompagna gli ospiti dall'esterno della scuola alla sala ristorante, raccontando identità e attività dell'istituto anche in lingua inglese. In esposizione anche arredi e oggetti realizzati dagli allievi del settore legno.

L'eccellenza delle Valli di Fiemme e Cembra è protagonista anche nella sala stampa della Casa Trentino Dolomiti allestita al Palafiemme di Cavalese, dove i giornalisti italiani e stranieri possono degustare i formaggi del Caseificio Sociale Val di Fiemme Cavalese e del Caseificio Sociale Predazzo e Moena (tra cui caprini, Formae Val di Fiemme, Puzzone di Moena e Trentingrana) accompagnati dai vini e dagli spumanti della Val di Cembra, espressione di una viticoltura di montagna “eroica”, coltivata su oltre 700 chilometri di muretti a secco fino a 870 metri di altitudine.

Service video:

https://drive.google.com/drive/folders/1X-Euo_YFWtQBcUmQQVh15IPCTf4iBSEx?usp=sharing

https://www.youtube.com/watch?v=Wzl_DRrDxkE

<https://www.youtube.com/watch?v=IM6wpT-gQT0>

https://www.youtube.com/watch?v=a_T-FfTOFB8

https://www.youtube.com/watch?v=CV8YJaG_Pcs

<https://www.youtube.com/watch?v=FcPLR9jJ-hk>

(dc)