

Le macellerie che partecipano all'iniziativa

Le 11 macellerie protagoniste di Trentino Barbecue, facenti parte dell'associazione "Macellerie di Montagna", hanno sottoscritto un rigoroso protocollo di auto disciplina sulla provenienza della carne, i servizi e la formazione continua.



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 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 preparate, secondo la tradizione, dalle esperte mani di Roberto.

Giovanni Ballardini
Via del Foro, 14 - 38079 Tione TN
T. 0465 321157
info@ballardini.tn.it
www.ballardini.tn.it
f Antica Macelleria Ballardini

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 nell'azienda agricola, e Andrea in macelleria.

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

Antica Macelleria Cappelletti

Con passione e competenza selezionano 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
info@cappelletti1898.it
www.cappelletti1898.it
f Antica Macelleria e
Salumeria Cappelletti

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 Bezzeca - Ledro TN
T. 0464 591023
info@macelleriacis.it
www.macelleriacis.it
f Macelleria Cis



Macelleria Dagostin

Nel 1963 Vittorio a soli 14 anni si avvia al lavoro di macellaio sino ad aprire nel 1983 la prima macelleria. Oggi, grazie all'esperienza, professionalità e passione è Giuseppe a portare avanti la tradizione di famiglia e a scegliere con cura i capi migliori nelle aziende agricole locali di carni fresche biologiche e di razza grigio alpina.

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

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
macelleriacorra@tin.it
www.macelleriacorra.com
f Macelleria Salumeria
dal massimo Goloso



Macelleria Dei Cas

Situata a Giustino nel cuore della Val Rendena e condotta dal titolare Valerio, la Macelleria Dei Cas, oltre ad offrire alla propria clientela carne di prima qualità, è specializzata nella produzione di alcuni prodotti tipici, quali il salame all'aglio, prodotto anche nelle varianti con mirtilli neri e con noci, la carne salada trentina e la lucanica stagionata.

Valerio Dei Cas
Piazza del Moleta, 11 - 38086 Giustino TN
T. 0465 501023
macelleria.deicas@gmail.com
www.macelleriadeicas.it

Macelleria 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
Località Franch, 1 - 38013 Fondo TN
T. 0463 831119
info@salumimarchiori.it
www.salumimarchiori.it
f Marchiori Carni e Salumi

Macelleria Paolazzi

Nata nel 1946 la Macelleria Paolazzi, oggi condotta da Tito, opera da tre generazioni in Val di Cembra, nel comune oggi chiamato Altavalle. La macelleria è organizzata per l'intero processo produttivo con un laboratorio di disosso e preparazione carni, un laboratorio di produzione dei salumi e le celle per la stagionatura dei salumi.

Tito Paolazzi
Via Perlaia, 6 - 38092 Altavalle TN
T. 0461 683073
info@paolazzi@libero.it
www.macelleriapaolazzi.com
f Paolazzi Macelleria Salumi

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
f Macelleria Sighel



Macelleria Troier

La macelleria inizia la sua attività con il trisavolo Sebastiano nel 1922. Dopo varie ristrutturazioni, sotto l'attività di Dario, iniziata nel 1950, con l'avvento dei figli Hermann, Guido e Marika, il negozio è stato ampliato e rinnovato nel 2010, ed ha ottenuto nel 2011 la targa di "Bottega storica Trentina". Da poco anche la quinta generazione ha iniziato a collaborare in macelleria.

Hermann Troier
Via Roma, 13 - 38015 Lavis TN
T. 0461 246317
info@troier.it
www.camitroier.it
f Carni e Salumi Troier

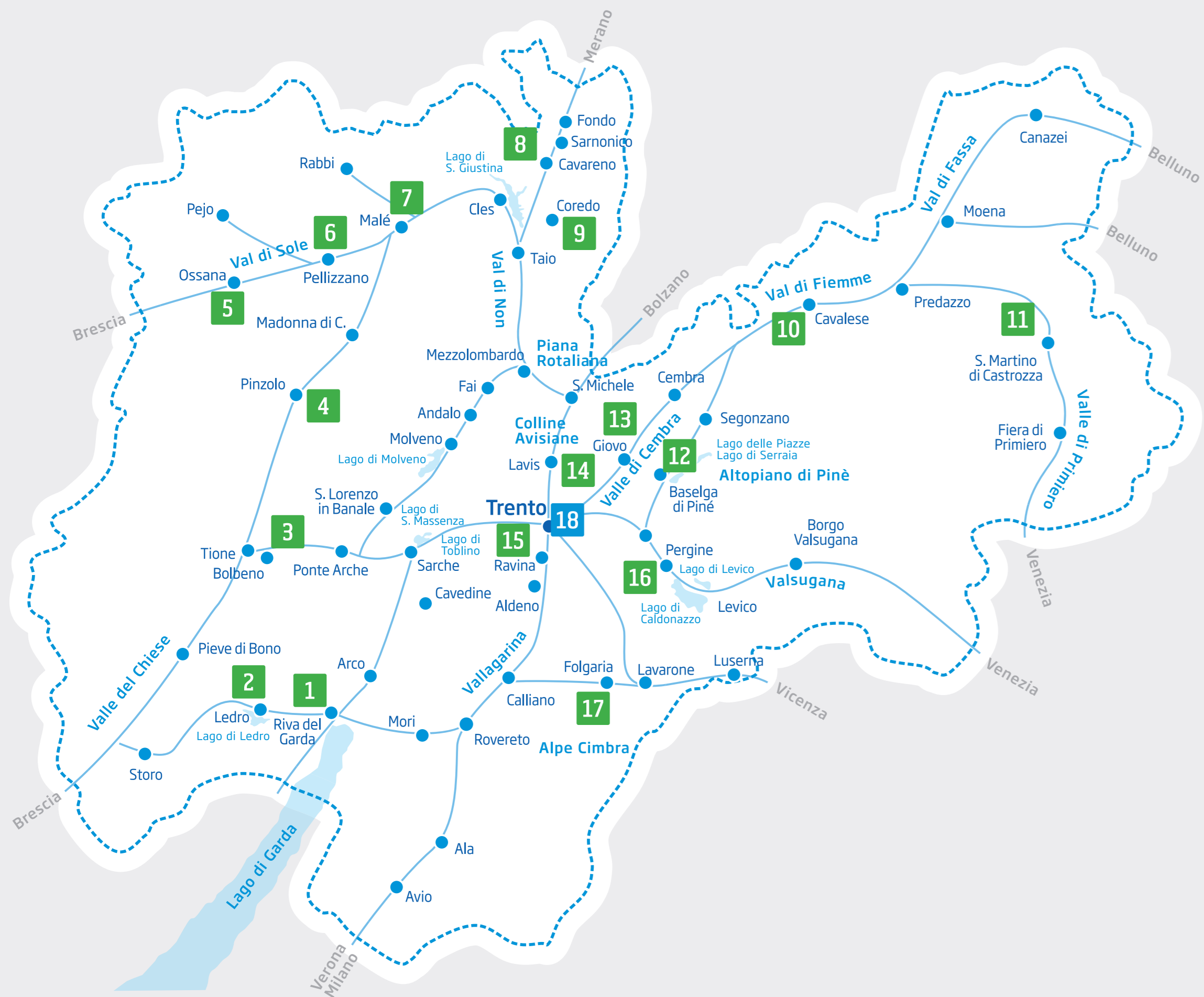


Trentino Barbecue
Momenti da grigliare



Momenti da grigliare

I più esclusivi barbecue del Trentino



Calendario degli appuntamenti

1

Ristorante L'Orà

in collaborazione con Macelleria Bertoldi

Mercoledì
3 - 10 - 17 - 24 - 31 luglio
7 - 21 - 28 agosto

Viale Rovereto, 101
38066 Riva del Garda TN
T. 0465 556100
info@lorarivadelgarda.com
www.lorarivadelgarda.com
f L'Orà Riva del Garda

2

Ristorante Osteria La Torre

in collaborazione con Macelleria Cis

Mercoledì
3 - 10 - 17 - 24 - 31 luglio
7 - 21 - 28 agosto

Via Vittoria, 28
38067 Ledro TN
T. 0464 590168
infopizzerialatorre@gmail.com
f Osteria La Torre

3

Ristorante La Contea

in collaborazione con Antica Macelleria Ballardini

Mercoledì
3 - 10 - 17 - 24 - 31 luglio
7 - 21 - 28 agosto

Località Le Coste
38079 Bolbeno TN
T. 0465 324599
info@la-contea.com
www.la-contea.com
f La Contea - fast good

4

Ristorante La Voglia

in collaborazione con Macellerie Dei Cas

Domenica
9 giugno
11 luglio - 29 agosto

Via Nuova, 1
38080 Bocenago - Pinzolo TN
T. 0465 805005
info@ristorantelavogliapinzolo.it
www.ristorantelavogliapinzolo.it
f Ristorante La Voglia Pinzolo

5

Ristorante Hotel Santoni

in collaborazione con Macelleria Dal Massimo Goloso

Martedì
27 agosto
3 settembre

Via 3 Novembre, 35
38026 Fucine Ossana TN
T. 0463 751748
info@hotelsantoni.net
www.hotelsantoni.net

6

Ristorante Chalet Lago dei Caprioli

in collaborazione con Macelleria dal Massimo Goloso

Martedì
9 - 23 - 30 luglio

Località Fazzon, 53
38020 Pellizzano TN
T. 0463 751157
lagodeicaprioli@gmail.com
f Lago Dei Caprioli

7

Ristorante Vecchia Canonica

in collaborazione con Macelleria dal Massimo Goloso

Martedì
6 - 20 agosto

Piazza Cei, 4
38027 Malè TN
T. 0463 902064
info@allavechiacanonica.it
www.allavechiacanonica.it
f Pizzeria Ristorante Vecchia Canonica

8

Ristorante Hotel Rosa Resort

in collaborazione con Marchiori Carni e Salumi

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

Via de Zinis, 31
38011 Cavareno TN
T. 0463 850080
info@hrosa.it
www.hrosa.it
f Hotel Rosa Resort ****S

9

Ristorante Alla Pineta

in collaborazione con Macelleria dal Massimo Goloso

Mercoledì
10 - 17 - 24 - 31 luglio
7 - 21 - 28 agosto
4 - 11 settembre

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

10

Ristorante Costa Salici

in collaborazione con Macelleria Dagostin

Giovedì
23 maggio - 6 giugno
4 - 18 luglio - 1 agosto
5 settembre

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

11

Ristorante Malga Civertaghe

in collaborazione con Macelleria Dagostin

Venerdì
19 - 26 luglio
9 - 23 agosto

Località Civertaghe, 1
38055 San Martino di Castrozza TN
T. 340 8711861
info@malga-civertaghe.it
www.malga-civertaghe.it
f Malga Civertaghe 1905 Dolomites

12

Ristorante Albergo Edera

in collaborazione con Macelleria Sighel

Martedì
9 - 16 - 30 luglio
6 agosto

Tressilla, 19
38042 - Baselga di Pinè TN
T. 0461 557221
info@hotel-edera.it
www.hotel-edera.it
f Hotel Edera

13

Ristorante Maso Franch

in collaborazione con Macelleria Paolazzi

Mercoledì
26 giugno
3 - 10 - 17 - 24 - 31 luglio
7 - 21 - 28 agosto
4 settembre

Località Maso Franch, 2
38030 Giovo TN
T. 0461 245533
info@masofranch.it
www.masofranch.it
f Maso Franch

14

Agribirrifficio Maso Alto Trentum BBQ Grill and Events

in collaborazione con Macelleria Troier

Sabato
3 agosto

Località Masi Alti di Pressano, 9
38018 Lavis TN
T. 347 5834146
info@masoalto.com
www.masoalto.com
f Agribirrifficio Maso Alto

15

Trentum BBQ Grill and Events

in collaborazione con Macelleria Troier

Sabato
3 agosto

Località Masi Alti di Pressano, 9
38018 Lavis TN
T. 347 5834146
info@masoalto.com
www.masoalto.com
f Agribirrifficio Maso Alto

15

Ristorante Mas Dela Fam

in collaborazione con Macelleria Cappelletti

Giovedì
13 - 20 - 27 giugno
4 - 11 - 18 - 25 luglio
1 - 8 - 22 - 29 agosto
5 settembre

Via Stella, 18
38123 Ravina TN
T. 0461 349114
info@masdelafam.it
www.ristorante-masdelafam-trento.it
f Mas Dela Fam

16

Beach Bar Smile Valcanover Trentum BBQ Grill and Events

in collaborazione con Macelleria Troier

Sabato
6 luglio

Via delle Spiaggette, 19
38057 Valcanover
Pergine Valsugana TN
T. 347 5834146
info@masoalto.com
www.masoalto.com
f Agribirrifficio Maso Alto

17

Ristorante Maso Mittereck

in collaborazione con Macelleria Cappelletti

Mercoledì
3 - 10 - 17 - 24 - 31 luglio
7 - 28 agosto
4 settembre

Via A. Degasperi, 66
38064 Folgaria TN
T. 0464 720327
T. 333 561 2941
www.masomittereck.it
f Maso Mittereck

Trentino Barbecue

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



La primordiale 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".



18

20, 21, 22 Settembre

Le macellerie di montagna incontrano la città di Trento con il meglio delle carni trentine preparate e cucinate per deliziare anche i palati più fini.

Via A. Degasperi, 66
38064 Folgaria TN
T. 0464 720327
T. 333 561 2941
www.masomittereck.it
f Maso Mittereck

I Protagonisti di Trentino Barbecue, oltre alle esperte macellerie e rinomati ristoranti, saranno costate, fiorentine, filetti e controfiletti di manzo, frollati al punto giusto e sapientemente arroventati da abili mani. Immancabili anche le costine di maiale e la luganega, simboli della convivialità trentina a tavola.

Non esiste evento più in linea con l'idea dello "stare insieme mangiando" che il partecipare a un barbecue, e tanti eventi in programma con gli artisti del grill e la carne trentina preparata a regola d'arte sulle braci sono la scusa perfetta per passare splendide giornate all'aperto coccolati dai profumi della griglia e dalla vivacità che fluttuerà nell'aria. Le nostre montagne, i nostri prati verdi ed il nostro cielo pulito saranno il panorama onnipresente delle location selezionate nella stagione calda dolomitica.

Da fine maggio a settembre vieni a vivere l'esperienza più rovente dell'estate trentina in location d'eccezione, dove l'aria sarà composta dal 22% d'ossigeno e 78% da profumo di grigliata!



18

20, 21, 22 Settembre

Le macellerie di montagna incontrano la città di Trento con il meglio delle carni trentine preparate e cucinate per deliziare anche i palati più fini.

Via A. Degasperi, 66
38064 Folgaria TN
T. 0464 720327
T. 333 561 2941
www.masomittereck.it
f Maso Mittereck

Piazza Cesare Battisti
Trento