



PROSSIMA EDIZIONE
4-5 OTTOBRE 2025

INFORMAZIONI

Madonna di Campiglio
Azienda per il Turismo Spa
tel. +39 0465 901217

manifestazioni@campigliodolomiti.it
campigliodolomiti.it
Festival della Polenta Storo  

IN CASO DI MALTEMPO L'EVENTO VERRÀ ANNULLATO.
A CHI HA GIÀ ACQUISTATO IL BIGLIETTO VERRÀ INVIATO UN PACCO CON
PRODOTTI LOCALI AGRICOLI DI PARI VALORE.



COMUNE DI STORO



Pro Loco Storo



AGRI'90



Consorzio B.I.M.
VALLE DEL CHIESE



La Cassa Rurale
Adamezzo Giudicarie Valsabbia Paganella



Serene star

Le polente in concorso:

LA POLENTA CARBONERA

preparata da Polenter di Storo
(piazza Europa) e Alpini di Condino
(piazza Malfer)

LA POLENTA MACAFANA

preparata dalla Pro Loco di Cimego
(piazza Lucillo Grassi)

LA POLENTA DI PATATE

preparata dai Polenter di Praso
(piazza Malfer) e dai Polentari Valle
di Ledro (presso Macelleria Mezzi
Renato)

LA POLENTA E RAPE

preparata dalla Pro Loco di Bondo
(presso alimentari Poli Lucia)

LA POLENTA E NOCI

preparata da Confraternita della
Noce del Bleggio (piazza Unità
d'Italia)

LA POLENTA E MORTADELLA

preparata dal Comitato Polenta e
Mortadella Varone (piazza Unità
d'Italia)



Prevendita:

- online al link campigliodolomiti.it/festival-polenta
- punto vendita di Storo nei pomeriggi di sabato 21 e venerdì 27 settembre (presso gli archi del comune di Storo). Per gli orari aggiornamenti su pagine social della Pro Loco.



PRENOTA ONLINE

Il talloncino con il proprio voto va riconsegnato alle casette Pro Loco entro le ore 15:30.

Possibilità di assaggi e **degustazioni di altri piatti tipici**, acquistabili in loco fino ad esaurimento fuori concorso:

- **Polenta e salame con la panna**
preparata dal Gruppo Missionario di Storo
- **Pizza**
preparata da La Contea
- **Polenta fritta**
preparata da Specialità Alimentari Val dell'Agno con farina gialla di storo
- **Polenta e cinghiale**
preparata dalla Pro Loco di Brione
- **Vendita di marroni e preparazione caldarroste**
presso lo stand Agri'90, in collaborazione con i Castanicoltori Valle del Chiese
- **Polenta e baccalà**
preparata da Pro Loco Sandrigo
- **Gastronomia** Armando Corradi
- Macelleria Cis: **würstel** più buono d'Italia



MADONNA
DI CAMPIGLIO

TRENTINO

FESTIVAL DELLA POLENTA SAPERI E SAPORI NOSTRANI

STORO
5 OTTOBRE - 6 OTTOBRE 2024

SABATO 5 OTTOBRE

Storo

Ore 16:00

Visita guidata del paese di Storo in collaborazione con l'associazione Il Chiese.

Prenotazione gratuita online o telefonica al numero 0465 901217 entro le 12.00 dello stesso giorno.



PRENOTA ONLINE



Cooperativa Agri '90, Storo

Ore 18:00

Convegno tecnico "Oggi nel campo, domani nel piatto – L'impegno delle Cooperative Agri '90 e Copag nella trasformazione dei prodotti locali"

- Introducono VIGILIO GIOVANELLI *Presidente Cooperativa Agri '90* e WALTER SEBASTIANI *Presidente Copag*
- Saluti delle Autorità comunali e provinciali
- Intervento di esperti del settore agroalimentare
- Modera WALTER NICOLETTI

A seguire:

Presentazione del libro "L'oro di Storo".
Inaugurazione del punto vendita rinnovato.

Ore 19:30 - Piazza Europa

Cena di benvenuto a base di polenta.
Musica con il Gruppo Fisarmoniche Valle del Chiese.



DOMENICA 6 OTTOBRE

Centro Storico

Piazze e strade del Centro Storico coinvolte: Piazza Unità d'Italia, Piazza Europa, Piazza Malfer, Piazza Lucillo Grassi, Via Conciliazione, Via Roma, Via Trento.

Ore 10:00

Visita guidata alla chiesa di San Floriano in collaborazione con l'associazione Il Chiese.

Prenotazione gratuita online o telefonica al numero 0465 901217 entro le 17.00 del giorno precedente.



PRENOTA ONLINE

Ore 10:00

Sfilata della Banda Sociale di Storo e dell'associazione Majorettes Polvere di Stelle ASD.
Inizio preparazione Polente nelle varie piazze.

Inizio vendita e degustazioni prodotti locali e di artigianato da parte di produttori locali.
Inizio esposizione Spaventapasseri.

Ore 10:30 - Piazza Europa

Saluti delle Autorità e presentazione della Giuria Tecnica "Festival della Polenta", composta da chef e giornalisti enogastronomici. La giuria sarà composta da:

Giuseppe Casagrande

Giornalista e critico enogastronomico

Edoardo Raspelli

Critico gastronomico - giornalista e conduttore televisivo

Daniele Bertolini

Chef Doss del Sabion - Alpin Style

Carlo Alberto Luzzani

Chef Laboratorio Gastronomico Luzzani

Oscar Bagattini

Chef Ristorante Al Mangia

Andrea Fusi

Cuoco

Giordano Bazzoli

Chef Ristorante La Pozza

Ore 11:00 - Piazza Europa

Presentazione delle varie polente alla Giuria Tecnica.

Diretta di Radio Dolomiti.

Esibizione di gruppi musicali fino al pomeriggio:

- Boomerang
- Debora Band
- Prosecchinbras
- Gruppo di ballo Arco Iris Dance
- Rosanna Tomasi
- Gruppo Fisarmoniche Valle del Chiese

Dalle ore 12:00 alle ore 15:30

Assaggi, degustazione e votazione delle Polente con l'acquisto della tessera "Festival della Polenta".

Per la degustazione sarà necessario acquistare la tessera al costo di €15,00 che comprende: 8 degustazioni di polente, acqua, ciotola in omaggio e kit.



Ore 15:15 - Municipio

Convegno "Le Origini Del Mais" a cura del Centro Studi Grandi Migrazioni.

Ore 16:00

- Premiazione concorso "Spaventapasseri in Sagra"
- Premiazione del concorso "Festival della Polenta" e consegna del trofeo "La Ramina d'oro" (al vincitore votato dalla giuria tecnica) e del trofeo "Giuria popolare" (al vincitore votato dalla giuria popolare).

Ore 18:00

Chiusura del Festival della Polenta.