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. 3384 del 30/10/2012

A Torino molto apprezzato e visitato lo stand istituzionale del Trentino

DUECENTOMILA VISITE PER UN SALONE DEL GUSTO DA RECORD

La rassegna si è svolta dal 25 al 29 ottobre: protagonisti i formaggi d'alpeggio di qualità, con assaggi e degustazioni curati da giovani malgari, veri testimoni della vita nei pascoli. Più di diecimila i passaggi registrati nell'area riservata ai prodotti del nostro territorio-

Ben 220.000 visitatori italiani e stranieri, 16.000 partecipanti alle 56 conferenze in programma, 8.000 studenti e 3.700 bambini che hanno preso parte alle attività educative, affrontando temi molto attuali, quali acqua, salute e ambiente. Sono questi i numeri del Salone del Gusto di Torino, evento che ha colorato i padiglioni di Lingotto Fiere e Oval nei cinque giorni che hanno caratterizzato l'evento. Entrando nel dettaglio si possono scovare altri dati interessanti: un incremento del 10% nel numero complessivo di visitatori, il tutto esaurito a Master of Food, Laboratori e Teatri del Gusto con moltissimi stranieri presenti, 15.000 download dell'applicazione dell'evento e una notevole affluenza all'Enoteca, in cui sono stati i grandi vini i protagonisti, accompagnati dai piatti delle vicine Cucine di Strada.
Particolarmente soddisfatto Roberto Burdese, presidente di Slow Food Italia, che ha visitato più volte, mostrando grande interesse, lo stand del Trentino, il quale ha sottolineato come l'edizione 2012 possa essere considerata "la più bella di sempre, permettendo uno scambio continuo tra i paesi, mescolando profumi e nazionalità e dove è stata notevole la partecipazione di giovani, produttori, delegati e semplici visitatori. Nonostante il difficile periodo che stiamo attraversando, molti prodotti erano esauriti nel Mercato già domenica sera, denotando una sempre maggiore attenzione del pubblico ai cibi di alta qualità".
Grande successo ha riscosso il Trentino con il proprio stand istituzionale (più di 10.000 i passaggi registrati nell'area), rappresentativo della proposta Slow Food della nostra provincia. All'interno di un'ampia area di 156 mq, una suggestiva baita in legno high-tech progettata (e apprezzatissima dai visitatori) dall'architetto Monica Armani, i grandi protagonisti sono stati i formaggi d'alpeggio di qualità, con assaggi e degustazioni curati da giovani malgari, veri testimoni della vita nei pascoli. Molto apprezzato anche il percorso sensoriale realizzato con dieci tipologie di erbe di malga fra le quali l'asperula, il buonenrico, l'artemisia, l'achillea, che tantissime persone hanno voluto toccare con mano, ricevendo spiegazioni esaustive sulle loro proprietà.
Per presentare a 360' gradi il mondo dell'alpeggio trentino, oltre ai formaggi, hanno trovato spazio anche un estratto della mostra "L'essenza della nostra terra" di Eleonora Cunaccia e Ferruccio "Ferro" Valentini, di scena ad agosto a Caderzone Terme all'interno del festival "Mistero dei monti", che rappresenta la varietà delle erbe spontanee presenti nei pascoli trentini.
Venerdì scorso, nel secondo giorno della kermesse, si è svolto un incontro dal titolo "Trentino di malga: un progetto di valorizzazione dei formaggi di alpeggio", che ha messo l'accento su alcune tematiche significative per il futuro del settore. All'interno del dibattito sono stati infatti presentati i primi risultati del progetto Fermalga, lanciato nel 2010 per valorizzare il legame dei prodotti con il territorio, in particolare Casolet, Vezzena e Puzzone di Moena. Nei giorni scorsi è inoltre arrivato un importante riconoscimento per il Casolet, indicato da "Repubblica" nell'inserto R2 tra i cibi che "salveranno l'umanità". Nel corso del convegno sono intervenuti Adriano Dalpez, presidente della Camera di Commercio Industria, Artigianato e Agricoltura di Trento, Angelo Pecile, del Centro Trasferimento tecnologico Fondazione Mach e Roberto Rubino, osservatore "esterno" del mondo del formaggio trentino.
Sabato invece, presso lo stand dell'Università di Scienze Gastronomiche, è stato proposto un Laboratorio del Gusto denominato "Val di Sole, Vezzena e Lagorai. Tre interpretazioni di formaggi di malga abbinati a Trentino DOC Nosiola e Trentino DOC bianco riserva", una degustazione di stagionature diverse dei

formaggi d'alpeggio.
Accanto allo stand istituzionale, curato da Trentino Marketing, hanno partecipato all'edizione 2012 del Salone del Gusto diversi produttori della nostra provincia: Primitivizia di Spiazzo Rendena con erbe e bacche spontanee della montagna, la Distilleria Marzadro di Nogaredo con le sue grappe, il pastificio Felicetti di Predazzo, il consorzio la Trentina con le mele dell'ultimo raccolto. Infine erano presenti i presidi tutelati da Slow Food quali i formaggi Puzzone di Moena, Casolet della Val di Sole e Vezzena, la razza Grigio Alpina, gli insaccati Ciuiga del Banale, Luganega e Mortandela, e il Trentino Doc Vino santo. Infine un corner dedicato al più importante distillato del territorio, Trentino Grappa, curato dall'Istituto tutela grappa del Trentino. (mf) -

()