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. 3255 del 22/10/2012

L'edizione 2012 riunirà oltre 1000 espositori provenienti da più di 100 paesi

LE SPECIALITÁ TRENTINE AL "SALONE DEL GUSTO"

Dal 25 al 28 ottobre al Lingotto di Torino, presso lo stand della Farfalla curato da Trentino Marketing, protagonisti i formaggi di malga di qualità, assieme ai presidi Slow Food del Trentino.-

Dal 25 al 28 ottobre il Trentino sarà presente a Torino al "Salone del Gusto", edizione 2012, con un proprio stand istituzionale, rappresentativo della proposta Slow Food della nostra provincia. All'interno dell'area trentina di 156 mq, una suggestiva baita in legno high-tech progettata dall'architetto Monica Armani, saranno protagonisti i formaggi d'alpeggio di qualità con assaggi e degustazioni curati da giovani malgari, veri testimoni della vita nei pascoli. Per presentare a 360' gradi il mondo dell'alpeggio trentino, oltre ai formaggi, troverà spazio anche un estratto della mostra "L'essenza della nostra terra" di Eleonora Cunaccia e Ferruccio "Ferro" Valentini di scena nel mese di agosto a Caderzone Terme all'interno del festival "Mistero dei monti", che rappresenta la varietà delle erbe spontanee presenti nei pascoli trentini.
Poi, sempre in tema di monticazione, due importanti momenti di approfondimento dedicati alla produzione di formaggi in quota. Il primo, venerdì 26 ottobre alle ore 11.30, propone una conferenza dal titolo "Trentino di malga: un progetto di valorizzazione dei formaggi di alpeggio", nella quale saranno presentati i primi risultati del progetto di ricerca Fermalga, lanciato nel 2011 per il miglioramento delle caratteristiche di tipicità e di legame al territorio di questo prodotto. Interverranno Tiziano Mellarini, assessore all'agricoltura, foreste, turismo e promozione della Provincia autonoma di Trento, e Adriano Dalpez, presidente della Camera di Commercio I.A.A. di Trento, Angelo Pecile, del Centro Trasferimento tecnologico Fondazione Mach, oltre ad un grande affinatore. Il secondo appuntamento, nella giornata di sabato 27 alle 18 presso lo stand dell'Università di Scienze Gastronomiche, propone 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", un momento a cura di Paolo Benati, esperto enogastronomo, nel quale si parlerà delle peculiarità degli alpeggi trentini.
Non mancherà lo spazio per assaggiare alcune produzioni confrontando i formaggi di tre zone del Trentino, la Val di Sole, l'Altipiano del Vezzena e la catena del Lagorai, e i giusti abbinamenti con i vini trentini.
Accanto allo stand istituzionale, curato da Trentino Marketing, saranno presenti al Salone del Gusto diversi produttori trentini: 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 saranno presenti all'interno dell'area trentina 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.
Una vetrina importantissima quella della tre giorni piemontese, dal respiro internazionale testimoniato dai numeri: sono 1000 gli espositori provenienti da più di 100 Paesi che proporranno i propri prodotti dei Presìdi Slow Food e delle comunità del cibo di Terra Madre Mercato; sono oltre 170 gli eventi su prenotazione, 24 percorsi di educazione per le scuole, 50 chef presenti e 49 conferenze in cui approfondire i temi che stanno più a cuore, dall'economia alla sostenibilità, dall'agricoltura alla gastronomia. (rb)

-

()