

COMUNICATO n. 1108 del 28/04/2012

La trasmissione di Rai Uno proporrà un focus sulle produzioni del territorio

DOMENICA LA VAL DI NON A "LINEA VERDE"

Domenica 29 aprile il Trentino potrà godere di una nuova interessante vetrina per mettere in mostra le proprie bellezze e le proprie eccellenze enogastronomiche. Dalle 12.20, infatti, gli oltre tre milioni di telespettatori che settimanalmente seguono «Linea Verde», il programma di Rai Uno che da mezzo secolo racconta agli italiani il mondo dell'agricoltura attraverso un viaggio tra prodotti, sapori e tradizioni della Penisola, potranno conoscere da vicino frutticoltura e prodotti caseari del nostro territorio, in particolare alla Val di Non.-

La trasmissione, condotta da Eleonora Daniele e Fabrizio Gatta, andrà alla scoperta del mondo Melinda, il rinomato marchio che contraddistingue le mele della Val di Non, delle tecniche di trasformazione del frutto e del Trentingrana. Dopo il "presigla" ambientato a Castel Thun, il suggestivo maniero che domina la Bassa Anaunia, con l'elicottero si sorvolerà la valle, così i telespettatori potranno ammirare la distesa bianca dei meleti in fiore, tra i laghi alpini e le montagne del Trentino. Ospite della Daniele sarà il direttore di Trentino Marketing Paolo Manfrini, che sottolineerà le peculiarità di un territorio con mille alberi per abitante e una qualità della vita tra le migliori in Italia, presentando nel contempo le relative proposte vacanza, con particolare riferimento a uno degli eventi che caratterizzeranno la prossima estate, ovvero il festival "I Suoni delle Dolomiti".

Prima di concentrarsi sui prodotti della terra, non mancherà un focus sulle piste ciclabili, uno dei punti di forza del Trentino in virtù dei 400 chilometri totali, nonché volano per il turismo familiare e sportivo. Proprio in bicicletta Gatta e Michele Odorizzi, presidente del Consorzio Melinda, si addenteranno fra i meleti di Romeno, raccontando la nascita della frutticoltura in questa zona. Dopo un accenno alle origini si conosceranno le nuove tecniche e i nuovi impianti con la visita all'azienda agricola Pezzi di Dercolo di Campodenno, alla quale seguiranno approfondimenti su controllo e selezione dei frutti e su fioritura e impollinazione dei meleti. Presso l'azienda Chini di Cles si potranno poi seguire da vicino i processi di trasformazione delle mele in prodotti come barrette energetiche o saporite mousse.

La seconda parte della puntata sarà dedicata alla produzione casearia ed in particolar modo al Trentingrana. Al caseificio di Romeno Eleonora Daniele incontrerà il presidente del Consorzio Ivo Zucal e il casaro Arturo Paternoster, i quali mostreranno al pubblico segreti e tecniche della produzione del pregiato formaggio. Poi ci si trasferirà allo stabilimento di Segno di Taio, dove si potrà conoscere il progetto di stagionatura, che dura dai 18 ai 20 mesi. Dopo una visita all'azienda agricola di Ivan Zanoni, che a Cloz alleva 150 capre, ci si avvierà al gran finale, ospitato da Castel Thun. Qui il direttore generale di Melinda Luca Granata presenterà le varietà di mele della Val di Non, mentre il rinomato chef Cristian Bertol esporrà una sua speciale ricetta. Chiuderà la puntata un tavolo con le eccellenze del territorio, dalla mortandela affumicata alla lucanica trentina, dal Trentingrana al brezel, il tutto prima del saluto finale suggellato da un brindisi a base di Trentodoc. (az)

-