

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. 300 del 07/02/2012

Il Trentino è la regione ospite della manifestazione di Milano

LA FARFALLA PROTAGONISTA A "IDENTITÀ GOLOSE"

Prodotti tipici, ricette della tradizione, vere e proprie prelibatezze, il tutto riletto in chiave moderna. All'ottava edizione di "Identità Golose", evento cult della gastronomia italiana, è andata in scena oggi tutta l'autenticità del territorio trentino, visto attraverso il caleidoscopio delle sue specialità culinarie, nel racconto di quattro grandi chef. Paolo Donei, Alessandro Gilmozzi, Alfio Ghezzi e Daniel Facen hanno presentato le loro interpretazioni dei piatti della tradizione, ma soprattutto hanno trasmesso, attraverso queste creazioni, lo spaccato di un Trentino che sa proporsi come terra del "buon mangiare", dei cibi sani e genuini.-

Prodotti tipici, ricette della tradizione, vere e proprie prelibatezze, il tutto riletto in chiave moderna. All'ottava edizione di "Identità Golose", evento cult della gastronomia italiana, è andata in scena oggi tutta l'autenticità del territorio trentino, visto attraverso il caleidoscopio delle sue specialità culinarie, nel racconto di quattro grandi chef. Paolo Donei, Alessandro Gilmozzi, Alfio Ghezzi e Daniel Facen hanno presentato le loro interpretazioni dei piatti della tradizione, ma soprattutto hanno trasmesso, attraverso queste creazioni, lo spaccato di un Trentino che sa proporsi come terra del "buon mangiare", dei cibi sani e genuini.

Grande cerimoniere della giornata è stato Paolo Marchi, mente e anima della manifestazione: "Queste ricette – ha detto – sono vere e proprie cartoline che sanno interpretare ed esprimere il senso profondo di un territorio come poche altre cose". Parole confermate anche da Nereo Pederzolli, giornalista Rai: "Non dobbiamo vergognarci di dire che la cucina trentina è nata dal contesto di povertà e di ruralità che ha caratterizzato questa provincia fino ai primi anni '60. Allo stesso modo va riconosciuto a questa cucina il suo carattere "di frontiera", che rispecchia la storia e la collocazione geografica ed è legata a doppio filo con una cultura di tipo contadino".

Aspetti ripresi anche nella prima ricetta proposta nello "showcooking", dimostrazione e descrizione dell'attività culinaria nei suoi aspetti più peculiari, che ha visto impegnato Paolo Donei, chef di "Malga Panna" a Moena. "Quello che mi preme rappresentare – ha detto - sono i valori della gente di montagna che derivano dalle origini contadine, fatte di un rapporto con le Dolomiti e con la natura davvero stretto, poiché i campi, il bestiame e gli alpeggi erano allora l'unica vera ricchezza". "Il profumo del legno e dei fiori: evoluzione della cucina contadina" il titolo della sua dimostrazione culinaria, che ha proposto un risotto leggermente affumicato con maiale scottato e olio al pino mugo.

Un fil rouge che ha caratterizzato anche la seconda parte delle dimostrazioni culinarie, a cura di Alessandro Gilmozzi de "El Molin" a Cavalese (premiato tra l'altro con il riconoscimento "Artigiano della gola", consegnatogli da Paolo Marchi e dedicato ai protagonisti del gusto), che ha proposto "Il gallo forcello... sotto la chioma dell'albero", ricetta con protagoniste tante erbe aromatiche, lingua di cervo salmistrata e gallo forcello, con il contorno dei "frutti" delle foreste come foglie di betulla, bacche, ginepro, pinoli e licheni.

Come è ad esempio anche il salmerino alpino, protagonista della terza ricetta portata sul grande palco-cucina della sala congressi di "Identità golose" da Alfio Ghezzi, chef di "Locanda Margon" con grande esperienza internazionale. "Questo pesce – ha detto – rappresenta benissimo il territorio trentino, grazie alle sue carni sode e al gusto elegante. Cresce in acque molto fredde, di torrente o di lago di alta montagna, ed è un vero e proprio "relietto glaciale" risalente a centinaia di anni fa, passato attraverso la storia di questa terra e molto apprezzato anche in epoca rinascimentale". E "glaciale" è anche l'aspetto del piatto proposto, di grande stile,

che ha ricreato, attorno al salmerino, l'aspetto di un nevaio di alta quota.

In chiusura l'intervento di Daniel Facen, trentino "in trasferta" a Bergamo nel ristorante "Anteprima", che ha proposto i piatti "del ricordo" della sua infanzia vissuta in Trentino, rivisti attraverso la cosiddetta tecnica della cucina "molecolare".

Nel pomeriggio è stato poi proposto un approfondimento dedicato al mondo dell'alpeggio, vera anima della tradizione trentina, un piccolo mondo antico in cui è possibile scoprire i sapori più autentici e caratteristici del nostro territorio. "Bianchi estremi del territorio" era il titolo del seminario, condotto da Fabio Piccoli, esperto di bollicine e consulente per Trentino Marketing di Trentodoc, incentrato sui formaggi, erbe e miele, oltre a Trentodoc, con le testimonianze del casaro Luca Alessandri, dell'apicoltore "nomade" Andrea Paternoster, dell'esperta raccoglitrice di erbe selvagge Eleonora Cunaccia.

La Farfalla è per la prima volta presente a questa tre giorni di "Identità Golose" con un proprio stand istituzionale, organizzato da Trentino Marketing in collaborazione con l'Istituto Trentodoc.

In mostra alcune eccellenze come Trentodoc di Ferrari F.lli Lunelli e Cavit, l'Olio extravergine d'Oliva del Garda Trentino, trote e salmerini di Trota oro, il miele di Mieli Thun, la pasta del Pastificio Felicetti, le erbe selvagge di Primitivizia, l'aceto di Pojer e Sandri.

-

()