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. 2301 del 18/09/2015

L'assessore Dallapiccola: "La nostra è terra di prodotti identitari"

TRENTINO PROTAGONISTA A "CHEESE 2015"

Da oggi a lunedì 21 settembre Bra, cittadina nella provincia di Cuneo, sarà la capitale mondiale del formaggio grazie a "Cheese", la rassegna internazionale organizzata da Slow Food, che mette in vetrina il meglio delle produzioni lattiero-casearie di ogni angolo del pianeta. Alla decima edizione, che in questa prima giornata ha da subito registrato una grande affluenza, il Trentino si presenta insieme a Latte Trento e Concast Trentingrana con la filiera dei prodotti derivati dal latte di montagna, che il pubblico avrà modo di scoprire grazie ad un programma di incontri, approfondimenti e saporite degustazioni guidate delle eccellenze casearie del territorio.-

Nella giornata inaugurale di "Cheese", l'assessore provinciale all'agricoltura Michele Dallapiccola ha fatto visita allo stand del Trentino. Intervistato da Silvio Barbero - Vice presidente dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo e tra i fondatori di Slow Food – l'assessore Dallapiccola ha sottolineato in particolare come "Il Trentino si connota come terra di prodotti identitari, e tra questi c'è il latte, al centro di questa edizione di Cheese. Una tutela di queste produzioni deve rientrare nei ragionamenti più ampi di corrette politiche di valorizzazione del nostro territorio. Va dato merito a Slow Food, ha inoltre aggiunto l'assessore Dallapiccola, di aver contribuito a valorizzare tante realtà contadine di montagna, alle quali va riconosciuto un giusto sostegno che tenga conto anche del valore sociale e di presidio, quindi di sicurezza, che tali realtà esprimono."
Tra i protagonisti di "Cheese" anche Agitu Ideo Gudeta, la giovane di origine etiope che proprio in Trentino ha creato un allevamento di una razza caprina autoctona minacciata di estinzione, la "pezzata mochena". Oggi, insieme ad altri produttori, ha ricevuto il Premio "Resistenza Casearia" alla presenza di Carlo Petrini, fondatore di Slow Food e del Governatore del Piemonte Sergio Chiamparino. La giovane allevatrice domani sarà tra i protagonisti del Laboratorio del gusto "Giovani casari italiani crescono".
Nello stand del Trentino il pubblico può apprezzare le qualità del latte fresco trentino alta qualità di montagna e della panna fresca nella "colazione della malga", accompagnati con miele e noci del Bleggio, pane di farro e segale, burro e confettura di frutti di bosco. Il latte è anche l'ingrediente base del gelato e qui viene proposto - a scelta - in abbinamento con mugolio, zuppetta di frutta e verdura di stagione, piccoli frutti e mele, acini d'uva che ricordano la vendemmia appena finita. I sapori della Spressa delle Giudicarie Dop ottenuta dal latte di vacche di Razza Rendena si scoprono nelle degustazioni guidate che mettono a confronto due distinte stagionature. Affumicare la ricotta è un'arte e le essenze sprigionate dai legni di montagna utilizzati per questa operazione possono fare la differenza. Nello spazio dedicato al nostro territorio si può gustare come ingrediente negli gnocchi di pane raffermo con burro fuso, erba cipollina e listarelle di speck.
É stato uno dei primi Presidi Slow Food del Trentino. Parliamo del "Puzzone" di Moena che alla rassegna di Bra si può assaggiare dopo 90 giorni di stagionatura in malga. Ulteriori degustazioni abbinano i formaggi trentini con altre eccellenze del territorio: sono una "Cialda di Trentingrana" con polenta di Storo e funghi di stagione e l'"Insalata del casaro", a base di Trentingrana, noci del Bleggio, mele di stagione e olio extravergine d'oliva del Garda trentino. Tutte queste proposte sono accompagnate da un calice di birra artigianale del Trentino dei birrifici Barbaforte (Birra Obice), Maso alto (Selvatica) e Rethia (Maria Mata).
Fra gli espositori provinciali presenti alla rassegna di Bra, oltre al Presidio Slow Food del Puzzone di Moena, anche quello del Casolèt delle valli di Sole, Peio e Rabbi e Primitivizia", azienda della Val Rendena

che raccoglie e trasforma in cibo erbe spontanee, bacche, resine e radici, creando abbinamenti per formaggi, salumi e carni.
Immagini della rassegna Cheese 2015 con un'intervista all'assessore Dallapiccola disponibile su http://visittrentino.broadcaster.it/media-news-releases/cheese-2015/
-

()