

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. 111 del 17/01/2022

Al via i “Laboratori del Gusto” per coniugare cibo e paesaggio

È possibile collegare il piacere di mangiare un pezzo di pane e burro in una malga con i saperi e le tecniche sedimentate in una comunità? Che legame esiste tra la produzione alimentare e la bellezza di un paesaggio alpino, caratterizzato da masi, boschi, muri a secco e pascoli? Da queste domande nasce l’iniziativa "Laboratori del Gusto", promossa da tsm|step Scuola per il Governo del Territorio e del Paesaggio, in collaborazione con Fondazione Museo storico del Trentino e Slow Food Valle dell'Adige e Alto Garda. Si tratta di 4 appuntamenti che proporranno un racconto paesaggistico del territorio attraverso la degustazione di alcuni prodotti tipici, guidata dagli esperti e dai produttori di Slow Food. La manifestazione rientra nelle attività collaterali legate alla mostra “Cibo e paesaggio”, in esposizione fino all’11 marzo presso le gallerie di Piedicastello.

Questo il calendario degli appuntamenti:

Giovedì 20 gennaio 2022, ore 18.00

L'OLIO EXTRAVERGINE DI OLIVA DEL GARDA TRENTINO

Laboratorio del gusto con l'olio extravergine di oliva del Garda Trentino, a cura di EvoTrentino, e presentazione della filiera del pane delle Giudicarie.

Introduce Alessandro de Bertolini, Fondazione Museo storico del Trentino

Giovedì 3 febbraio 2022, ore 18.00

IL CASOLET A LATTE CRUDO DELLA VAL DI SOLE

Dialogo con Riccardo Casanova dell'unico caseificio Turnario del Trentino e laboratorio di degustazione dei formaggi Presidio Slow Food provenienti dalle Valli del Trentino con Francesco Gubert, maestro assaggiatore di formaggi.

In accompagnamento un assaggio di Vino Santo Trentino Presidi Slow Food con la produttrice Giulia Pedrini dell'Azienda Agricola Pravis.

Introduce Angelo Longo, Cooperativa Te.Sto

Giovedì 17 febbraio 2022, ore 18.00

LA VITICOLTURA EROICA IN VAL DI CEMBRA

Degustazione dei vini eroici dei terrazzamenti della Val di Cembra con il Consorzio “Cembrani Doc”.

Introduce Elisabetta Nardelli, Trentino Marketing

Giovedì 3 marzo 2022, ore 18.00

LA PESCA IN TRENTO

Dialogo con i pescatori del Trentino e laboratorio del gusto con le preparazioni di Paolo Betti, cuoco dell'Alleanza Slow Food.

Parteciperanno i ragazzi della cooperativa sociale Cs4.

Introduce Alberto Cosner, Cooperativa Te.Sto

L'accesso ai Laboratori del Gusto è gratuito e solo su prenotazione, i posti sono limitati. Per accedere è necessario il super green pass. Per prenotare è possibile contattare il numero di telefono 327 712 1209 o scrivere una email all'indirizzo: slowfoodadigegarda@gmail.com

Fra le altre iniziative, a corollario della Mostra "Cibo e paesaggio", sempre a partire dal 20 gennaio, i cuochi dell'Alleanza di Slow Food Trentino Alto Adige, attraverso 7 locande e trattorie sparse sul territorio, racconteranno alcune pratiche alimentari del Trentino, proponendo dei piatti che valorizzano la disponibilità e la stagionalità dei prodotti locali.

Dal 20 gennaio 2022 sarà, inoltre, possibile vedere in anteprima, sempre presso le Gallerie di Piedicastello, la Mostra Didattica Itinerante "Cibo e paesaggio" composta da 12 roll-up, disponibile gratuitamente dal 15 marzo per le scuole, le amministrazioni e le associazioni che ne faranno richiesta.

(fm)