

**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. 903 del 05/04/2022**

**Il vicepresidente Tonina: “Continuiamo a valorizzare le eccellenze del nostro territorio per avvicinare i consumatori”**

## **Agri 90, domenica 10 aprile a Storo la prima edizione de “Il pane trentino in festa”**

**L'appuntamento è in calendario domenica prossima, 10 aprile, a Storo alla sede della cooperativa Agri 90, destinata a trasformarsi in una straordinaria vetrina per una decina di realtà impegnate, ogni giorno, nell'arte bianca. L'edizione d'esordio de “Il pane trentino in festa” è stata presentata dal presidente di Agri 90, Vigilio Giovanelli, affiancato dal vicepresidente della Provincia autonoma di Trento e assessore alla cooperazione, Mario Tonina e dal sindaco di Storo, Nicola Zontini. “Eventi come questo – ha osservato il vicepresidente Tonina - sono importanti perché avvicinano i consumatori, fanno conoscere le eccellenze del territorio. Sicuramente Agri 90 ha saputo rendere visibili e valorizzare questi prodotti, non solo in Trentino ma anche a livello nazionale”. Secondo il vicepresidente, l'iniziativa consentirà alle persone di apprezzare ulteriormente le peculiarità del processo di panificazione e del territorio. La promozione e il sostegno delle imprese operanti nella panificazione, anche mediante una certificazione di qualità e lo sviluppo delle diverse tipologie produttive e di vendita del pane, sono peraltro previsti da una legge provinciale proposta dallo stesso Tonina nel 2017 e approvata all'unanimità dal Consiglio provinciale. La legge si focalizza inoltre sul diritto all'informazione dei consumatori in merito ai diversi prodotti panari e dolciari da forno oggi in commercio: "Residenti e ospiti hanno così l'opportunità di scegliere più consapevolmente il pane, disponendo delle informazioni per acquistare ciò che più risponde alle loro esigenze” ha osservato Tonina.**

L'obiettivo dell'evento è valorizzare i prodotti della terra, in particolare il pane e i prodotti da forno realizzati con la farina di frumento e la farina gialla del nostrano di Storo. Una decina gli espositori presenti. Si partirà alle ore 10 con gli interventi affidati ai rappresentanti istituzionali. Dalle ore 10.45 inizieranno le degustazioni che proseguiranno nella seconda parte della mattinata fino al pomeriggio.

“E' un evento a cui teniamo molto – ha spiegato il presidente di Agri 90, Giovanelli - perché il pane (insieme alla polenta) è stato per millenni il prodotto principale dell'alimentazione delle nostre popolazioni, e lo è ancora in molte parti del mondo. Domenica si potrà degustare il pane ma si potranno degustare anche prodotti di pasticceria come biscotti e colombe e, inoltre, la focaccia e la pizza al forno”. Ma c'è una motivazione in più legata a questo evento “perché – ha aggiunto Giovanelli – alcuni anni fa abbiamo deciso di puntare sul recupero in grande stile della produzione del frumento da affiancare al nostrano di Storo. Non è stata neanche una scommessa, nel senso che in prima battuta abbiamo pensato di coltivare qualche decina di ettari nella logica della rotazione con il granoturco. Poi ci siamo resi conto che, la farina bianca, poteva affiancare quella gialla. Non sostituirla, ma fare da damigella d'onore alla regina, se mi è concesso questo paragone letterario”.

La scelta ha dato i risultati sperati ed è apprezzata dai consumatori. “Le famiglie, in particolare, dimostrano l'apprezzamento quando giungono in Cooperativa ad acquistare sacchi da cinque chili di farina bianca per cucinare il pane in casa. Abbiamo pure un gruppo di panificatori e pasticceri trentini che hanno dimostrato di apprezzare il nostro prodotto. Non posso che essere grato a loro, ma prima di tutto da presidente della

cooperativa devo essere grato ai produttori. Hanno capito il valore del frumento, altro prodotto tradizionale delle nostre campagne. Per questo ci piace pensare alla nostra valle ed alla nostra Cooperativa come ad un polo dei cereali del Trentino”. Quello di domenica sarà un evento nell’evento. La motivazione è semplice. “Verranno aperte le porte del nuovo mulino per la macinazione a pietra del frumento tenero – precisa Giovanelli - frutto di un forte investimento della cooperativa con un contributo dell’assessorato all’agricoltura guidato da Giulia Zanotelli”. Secondo il sindaco di Storo Nicola Zontini, si tratta di una “iniziativa importante per il Comune di Storo e per l’intero territorio della Valle del Chiese. Ancora una volta Agri 90 dimostra di saper valorizzare al meglio il lavoro dei produttori soci”.

I panificatori e pasticceri trentini che parteciperanno all'evento sono: Binelli di Pinzolo, Sosi di Trento, Moderno di Isera-Rovereto, Tecchiolli di Cavedine, Ceres di Fiavé, Zanoni di Ponte Arche, Pellizzari di Condino, Pistoria Val Rendena di Caderzone, oltre al forno Levà. All'appuntamento prenderanno parte anche alcuni studenti, accompagnati dal loro docente dell'alta formazione dell'Enaip di Tione. Tra le realtà partner della prima edizione de “Il pane trentino in festa” ci sono Cantina Toblino, birrificio Leder, Azienda agricola Radoani Luca, prodotti tipici Bomè e pizzeria La Contea.

(us)