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. 452 del 21/02/2023

Domani 22 febbraio a partire dalle 16.25 su RAI3

La Valle di Ledro a GEO

Il territorio, i prodotti e le tradizioni gastronomiche, le escursioni sulle tracce della storia e nella natura della Biosfera UNESCO al centro del reportage di Ludovica Scandurra

Si parlerà della Valle di Ledro nella puntata in onda domani, mercoledì 22 febbraio a partire dalle 16.25, della trasmissione GEO su RAI3. Una valle tra scenari alpini e clima mediterraneo, alla quale è dedicato il documentario “Valle di Ledro” di Ludovica Scandurra.
Qui la grande storia del '900 si racconta nei ricordi di una comunità dispersa e poi ricostruita dopo l’esodo in Boemia durante la Prima guerra mondiale, con un bagaglio di storie umane che si ritrovano nelle attività odierne. Valeria e Orietta raccontano le origini degli Gnocchi Boemi e delle Livance secondo la tradizione di nonna Maggiorina, allora bambina, quando la mandarono in Boemia insieme agli esodati durante la Grande guerra. Sono a base di patate classiche e viola prodotte dall’unica azienda che in valle coltiva questi tuberi insieme ai piccoli frutti, ottimi sugli yogurt ed i formaggi di capra locali. Fragole e lamponi, tesori del territorio, sono alla base di un liquore ancor oggi prodotto secondo una ricetta del passato per alleviare gli animi dei soldati. La memoria della Grande Guerra, in questo territorio sull’antico confine, si ritrova percorrendo i tratti del Sentiero della Pace che toccano postazioni e trincee ancora ben visibili. Ma la storia ha lasciato qui tracce ancora più antiche, pensando alle palafitte emerse dalle acque del Lago di Ledro, e a quelle comunità che avviarono le prime attività agricole sfruttando i benefici di un microclima mediterraneo che favoriva la coltivazione della vite e dell’olivo.
Questo straordinario patrimonio, parte della riserva della Biosfera, è un laboratorio vivo grazie a queste famiglie e offre l’opportunità di intraprendere un’agricoltura sostenibile a giovani che sanno coniugare spirito imprenditoriale con il recupero delle tradizioni, come i "Caponec" e il pane con le "Molche", protetti dall’Arca del gusto

(m.b.)

(mb)