

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. 722 del 05/04/2024

In onda domenica 7 aprile 2024 alle ore 11.50 su Canale 5

A Melaverde puntata dedicata alla “farina pinetana”

Grazie ad una Associazione locale, sull’Altopiano di Pinè sono state recuperate tradizioni, restaurati antichi siti di molitura, ripresa la coltivazione di cereali, creando una filiera dedicata alla farina pinetana. Le telecamere di Melaverde, insieme alla conduttrice Hellen Hidding, hanno documentato questa attività che ha valorizzato questa produzione locale

Nella puntata di **Melaverde**, in programma **domenica 7 aprile alle 11.50 su Canale 5** sarà raccontata una piccola e virtuosa realtà del Trentino che è impegnata da alcuni anni nella valorizzazione e nel rilancio di una produzione cerealicola tipica dell’Altopiano di Pinè, la “**farina pinetana**”, o “pinaitra” come viene chiamata in zona.

Una storia che ruota attorno al Mulino Moser a Prada nei pressi di Faida, un edificio di origine medievale un tempo appartenente ai signori di Castel Pergine e che dopo un’attenta ristrutturazione, grazie alla tenacia dei fratelli Mario ed Enrico Moser, ultima generazione di una famiglia che ne è proprietaria dal 1739, è tornato a macinare frumento coltivato in montagna per ottenere la farina pinetana.

Per rilanciare la coltivazione del frumento locale qualche anno fa è stata creata un’associazione di produttori cereagricoli alla quale si sono aggiunti artigiani e imprenditori del settore food. Le telecamere di Melaverde, con la conduttrice **Hellen Hidding**, sono entrate nel Mulino Moser per documentare la macinazione del grano locale a Km 0, con le mole in pietra originarie di fine Ottocento mosse dalla forza dell’acqua.

Attorno al Mulino è così cresciuta una filiera che oggi include diverse attività dove viene regolarmente utilizzata la farina pinetana nella produzione di pane, pasta, pizze e dolci.

Possiamo così scoprire, tra le produzioni della “Casa della pasta”, pastificio artigianale di Baselga di Pinè di Antonio Avi, i “farinoid pinatri”, ravioli di pasta fresca ripieni di cavolo cappuccio, formaggio di malga e patate. I cereali locali sono alla base anche della produzione della Pizzeria e Birrificio “La comparsa” di Matteo Zanei a Montagnaga, dove la base delle pizze è realizzata con la farina del Mulino. In tutto questo non poteva mancare il pane, quello del Panificio di Piazze di Valerio Ambrosi, fatto sempre con la farina locale e infine il suo utilizzo in pasticceria, grazie alle creazioni del pasticcere Loris Oss Emer, titolare di Pianeta Dessert School, anche lui conquistato dalle proprietà della farina macinata sull’Altopiano di Pinè. Le riprese della puntata sono state realizzate in collaborazione con Trentino Marketing e l’Apt di Trento, Monte Bondone e Altopiano di Pinè.

(mb)