

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. 2702 del 29/09/2025

Oggi la presentazione con l'assessore alla cooperazione Mario Tonina

A Storo “saperi e sapori nostrani”. Il 4 e 5 ottobre decimo “Festival della Polenta”

Prima decade per la due giorni dedicata al “Festival della polenta”, pietanza tipica del territorio, cucinata con la farina gialla che rappresenta l'eccellenza del mondo agricolo di Storo e della Valle del Chiese. Stamani la presentazione durante la conferenza stampa ospitata alla sede della cooperativa Agri 90 di Storo che collabora con la Pro Loco di Storo nell'organizzazione di questo appuntamento.

Alla conferenza hanno partecipato Vigilio Giovanelli, presidente cooperativa Agri 90; Luca Comai, presidente della Pro Loco di Storo; Nicoletta Giovanelli, vicesindaca e assessora al turismo del Comune di Storo; Mario Tonina, assessore provinciale alla salute, politiche sociali e cooperazione; Claudio Cortella, presidente del Bim Valle del Chiese che hanno evidenziato l'importanza di questo appuntamento caratterizzato da un ricco programma.

La decima edizione del “Festival della polenta di Storo” sarà ambientato nelle vie e nelle piazze della località della Valle del Chiese. La regia è affidata alla Pro Loco di Storo, guidata dal presidente **Luca Comai**, in collaborazione con Agri 90, cooperativa agricola, guidata dal presidente **Vigilio Giovanelli**, che quest'anno festeggia il suo trentacinquesimo compleanno. Sette lustri di vita e di attività che hanno significato molto per questa realtà. Innanzitutto una espansione nell'area operativa e nel paniere di prodotti coltivati. “Infatti – spiega Giovanelli – siamo partiti nel Basso Chiese con frumento e patate per poi ampliare il nostro raggio di azione a vitigni e frutteti in Valsugana e nelle Giudicarie Esteriori in particolare grazie alla collaborazione con Copag – Cooperativa Produttori Agricoli Giudicariesi con sede a Dasindo. Inoltre il Nostrano di Storo, il granoturco da cui si ricava la farina, partito dalla piana di Storo ha raggiunto i mercati nazionali alla luce dell'apprezzamento raccolto”.

"Sono qui per portare la vicinanza e il sostegno della Provincia a una manifestazione che, da anni, anima il Chiese e valorizza il territorio. Un grazie speciale ad Agri90 e al suo presidente Vigilio Giovanelli. La cooperativa festeggia 35 anni e ha permesso a tanti agricoltori di tornare a coltivare la terra e a far conoscere la nostra farina gialla di Storo, oggi riconosciuta a livello nazionale e internazionale come prodotto d'eccellenza del Trentino. Grazie alla Pro Loco di Storo, che con il suo prezioso impegno e dedizione rende possibile il Festival della Polenta e ne ha fatto crescere il successo. Voglio valorizzare il loro volontariato, che coinvolge tante persone non solo durante la manifestazione ma anche in un importante lavoro di preparazione. Un grazie anche al Comune di Storo, che ci ha creduto fin dall'inizio, e al BIM del Chiese, che sostiene la promozione del territorio con risorse e incentivi. Anche questa manifestazione conferma la forza del mondo cooperativo, che quest'anno celebra 130 anni di storia: un esempio concreto di come il lavoro di squadra sappia fare la differenza. La vera forza restano sempre le persone: a loro va il mio più sincero grazie". Queste le parole dell'assessore alla cooperazione, **Mario Tonina**, che ha portato anche il saluto della Giunta provinciale, in particolare dell'assessore all'agricoltura **Giulia Zanotelli** e dell'assessore al turismo **Roberto Failoni**.

Farina gialla e polenta “viaggiano parallelamente nelle nostre zone e rappresentano una eccellenza del nostro paniere di prodotti tipici – aggiunge Giovanelli – Entrambe, polenta e farina, vengono celebrate nella

nostra due giorni calendarizzata, da molti anni, il primo fine settimana del mese di ottobre. La soddisfazione più bella è registrare la presenza di un pubblico di ogni età che, dalle prime del ore del mattino a sera inoltrata, anima il nostro paese che mette in mostra e valorizza la propria civiltà contadina molto viva e attiva. Ma non solo perché un altro frutto dell'autunno trentino servito ai nostri ospiti saranno le caldarroste, i marroni del Chiese appena raccolti”.

Come dire: sabato 4 e domenica 5 ottobre sarà proposta la decima edizione del Festival che si caratterizza sia per la degustazione e sia per l'organizzazione di occasioni di approfondimento utili a chi opera nella quotidianità in questo settore. “Infatti il nostro appuntamento non vuole limitarsi a una pura occasione di degustazione per quanto significativa e meritevole di essere sottolineata e goduta pienamente per i suoi profumi e i suoi sapori – aggiunge Giovanelli – ma intende offrire ai produttori soci della nostra cooperativa opportunità per saperne di più attraverso la voce di esperti che presentano, da osservatori differenti, le novità di questo settore da un punto di vista non solo produttivo. Questo perché produrre è importante ma produrre in modo consapevole, aggiornato, lo è ancora di più”.

I convegni

In questo contesto si inseriscono i due convegni calendarizzati nel fine settimana. Il primo sabato 4 ottobre alle ore 18 sul tema “Il domani dei giovani in campagna”. Convegno tecnico sul futuro delle nuove generazioni in agricoltura: giovani produttori delle Giudicarie raccontano esperienze, sfide e opportunità. Il secondo, domenica 5 ottobre nel primo pomeriggio, dedicato a “Le origini del mais” a cura del Centro Studi Grandi Migrazioni.

Sei varietà di polenta nel piatto

Se la giornata di sabato offrirà una anteprima, il momento clou lo si vivrà il giorno dopo, domenica 5 ottobre.

A iniziare dall'evento inaugurale nelle ore centrali della mattinata con gli interventi dei responsabili dell'organizzazione e dei rappresentanti istituzionali. Il linguaggio della parola sarà preceduto dal linguaggio universale della musica proposto dalla Banda Sociale di Storo e dal Gruppo Musicale Fisarmonica delle Alpi. La due giorni conterà la presenza di ventuno espositori che avranno la possibilità di mettere in mostra il frutto del loro operato.

Il momento forse più atteso sarà proposto quando, nel piatto, saranno servite sei varietà di polenta in altrettante location.

Nel dettaglio: in piazza Europa la Polenta Carbonera, preparata da Polenter di Storo; in piazza Lucillo Grassi la Polenta Macafana, preparata dalla Pro Loco di Cimego; in piazza Malfer la Polenta di Patate, preparata dai Polenter di Praso; presso Alimentari Poli Lucia e Figli la Polenta e Rape, preparata dalla Pro Loco di Bondo; in piazza Malfer la Polenta di Patate, preparata dai Polentari Valle di Ledro; in piazza Unità d'Italia la Polenta e molche, preparata dal Comitato Polenta e Mortadella Varone.

Inoltre saranno proposti assaggi e degustazioni dei piatti tipici fuori concorso: polenta e salame con la panna preparata dal Gruppo Missionario di Storo; polenta e ciuiga preparata dalla Pro Loco S. Lorenzo in Banale, polenta frita preparata dai Polenter Val dell'Agno, polenta e cinghiale preparata dalla Pro Loco di Brione, polenta e baccalà preparata dalla Pro Loco Sandrigo, gastronomia Armando Corradi Piazza Europa e le caldarroste preparate dall'Associazione Castanicoltori Valle del Chiese

Chiusura di giornata e della decima edizione con la premiazione del concorso SpaventaPasseri in Sagra e del concorso Festival della Polenta con la consegna dei trofei.

Fonte: ufficio stampa Cooperazione

(us)