

COMUNICATO n. 2756 del 25/09/2026

Cucina wild e territorio: la sfida del selvatico tra terra e mare al Trentodoc Festival

Dalla ricerca di erbe nei campi all'uso della selvaggina e del pescato, l'esplorazione della cucina wild propone un ritorno all'essenzialità della materia prima attraverso la raccolta spontanea e il rispetto dei cicli naturali. L'incontro, condotto dal giornalista Gabriele Principato, si è svolto nella Loggia del Romanino al Castello del Buonconsiglio all'ora di pranzo. Attenzione alta dunque alta per gli chef Alessandro Gilmozzi (El Molin, Cavalese), Marco Visciola (Il Marin, Genova) ed Edoardo Tilli (Podere Belvedere, Pontassieve). Sul significato del selvatico in tavola, Alessandro Gilmozzi ha ricordato la radice profonda del foraging nelle valli del Trentino: "Da noi la raccolta di erbe e funghi fa parte di una cucina di appartenenza che in origine serviva anche a curarsi. Oggi disponiamo di una filiera dedicata per la caccia e le erbe spontanee, facendoci custodi di queste tradizioni". La riflessione sul valore della fauna selvatica è stata ripresa da Edoardo Tilli, che ha indicato la selvaggina come elemento centrale della propria ricerca: "Se nei secoli scorsi la risorsa selvatica ha garantito la sopravvivenza delle comunità, negli ultimi cinquant'anni ce ne siamo allontanati. Si tratta di un ambito complesso che merita approfondimento, anche perché l'animale selvatico, muovendosi e nutrendosi in autonomia nella natura, rappresenta la massima espressione della sostenibilità".

Dalla terra al mare, Marco Visciola ha evidenziato come il concetto di selvatico trovi applicazione anche nel pescato di passaggio non allevato: "A Genova la tradizione culinaria affonda le radici nella cucina povera ancora prima che nel pesce. Oggi sosteniamo la pesca locale scegliendo specie meno conosciute o poco utilizzate, che richiedono un lavoro di lavorazione e valorizzazione ma offrono un profilo qualitativo altissimo". Nel corso dell'appuntamento il pubblico ha potuto assaggiare la murena, pesce complesso da lavorare per la presenza di lisce ma dal sapore eccellente.

Il Trentodoc Festival è promosso dalla Provincia autonoma di Trento e organizzato da Istituto Trentodoc e Trentino Marketing, in collaborazione con Corriere della Sera.

Service video per le redazioni a questo link > <https://mediacloud.siriofilm.com>

(gt)