

**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. 2720 del 01/10/2021**

**La mostra alle Gallerie di Piedicastello fino al 31 gennaio 2022**

## **Inaugurata “Cibo e paesaggio. Riflessi di alcune pratiche alimentari del Trentino”**

**Che legame esiste tra il cibo e il paesaggio ossia tra ciò che quotidianamente mangiamo e i luoghi in cui il cibo viene prodotto? A questo interrogativo vuole rispondere la mostra “Cibo e paesaggio. Riflessi di alcune pratiche alimentari del Trentino”, inaugurata questo pomeriggio, a Trento, presso le Gallerie di Piedicastello.**

**L’esposizione è frutto di un progetto di tsm|step Scuola per il Governo del Territorio e del Paesaggio in collaborazione con Fondazione Museo storico del Trentino. La mostra è visitabile fino al 31 gennaio 2022 da martedì a domenica dalle ore 10.00-18.00.**

**L’ingresso è libero, è necessario il green pass. All’inaugurazione sono intervenuti, dopo l’introduzione di Alessandro De Bertolini della Fondazione Museo storico, il presidente di tsm Trentino School of Management e inoltre Giorgio Postal, presidente della Fondazione Museo Storico, Gianluca Cepollaro, direttore di tsm|step Scuola per il governo del territorio e del paesaggio, e Bruno Zanon del Comitato Scientifico di tsm|step.**

Il percorso espositivo, curato da Alberto Cosner e Angelo Longo, propone una lettura del rapporto tra cibo e paesaggio attraverso la presentazione di alcune pratiche alimentari del Trentino, mettendo in evidenza le mediazioni e gli adattamenti tra attività antropiche e ambiente naturale alpino, fra elementi tradizionali e soluzioni innovative, tra il vissuto collettivo e le esperienze individuali.

La produzione di cibo è una delle principali attività umane di costruzione del paesaggio, inteso come patrimonio culturale e naturale, in grado di generare benessere e qualità di vita per la comunità e per l’individuo. In questo senso la mostra ha prevalentemente un fine didattico e incoraggia il visitatore ad andare “oltre al piatto”, per riflettere sul valore dei prodotti alimentari e sulla qualità degli spazi di vita. Il consumo di cibo e la trasformazione del paesaggio rappresentano, infatti, due tra le sfide più urgenti a livello locale e planetario, che riguardano la nostra capacità di connettere in modo responsabile e consapevole la memoria del passato, le scelte del presente e la progettazione del futuro.

Il percorso espositivo si compone di 6 sezioni che, con testi, immagini, disegni ed illustrazioni evocative, offrono approfondimenti sul territorio montano, come spazio organizzato per la produzione di cibo, sulle pratiche alimentari, come espressione di abilità e di saperi tramandati nel tempo, sugli abitanti della montagna, come protagonisti dei processi di costruzione del paesaggio. Non potevano mancare una sezione dedicata alle ricette della cucina alpina, una parte interattiva rivolta ai visitatori più giovani e una tavola imbandita con i prodotti alimentari da esperire con tutti i sensi.

Alla mostra sono collegati il video-documentario “Paesaggi del cibo” di Michele Trentini e Andrea Colbacchini, con immagini e voci di chi ha scelto di produrre cibo di qualità in modo sostenibile, e il volume “Cibo e paesaggio. Riflessioni su alcune pratiche alimentari del Trentino” a cura di Alberto Cosner e Angelo Longo (Edizioni ETS, Pisa, 2020).

Dai paesaggi alpini e dolomitici della Val Rendena e della Valle del Vanoi a quelli terrazzati dai tratti mediterranei dell'Alto Garda, il documentario mette in primo piano alcune pratiche agroalimentari strettamente legate alla cura del territorio e alla sua biodiversità.

(us)