

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. 2652 del 21/10/2014

L'edizione 2014 ospiterà più di 1200 espositori da un centinaio di Paesi

LA BIODIVERSITÀ TARENTINA AL "SALONE DEL GUSTO"

Dal 23 al 27 ottobre al Lingotto di Torino, nello stand curato da Trentino Marketing, spazio alle storie e alle produzioni di chi vive con passione il territorio provinciale: formaggio, pane e cereali, birra e mele.-

Il Trentino sarà presente all'edizione 2014 del "Salone del Gusto" di Torino, fiera sulla gastronomia internazionale organizzata da Slow Food, con un proprio stand istituzionale di 100 metri quadrati. Dal 23 al 27 ottobre al Lingotto, attraverso Trentino Marketing, la provincia si presenterà alla manifestazione in modo "biodiverso", con un approccio inedito e originale rispetto a quanto portato avanti nelle precedenti partecipazioni alla rassegna piemontese. Lo farà raccontando alcune vicende speciali, a volte anche estreme, di persone che ogni giorno vivono questi luoghi in maniera appassionata, dedicandosi con impegno al proprio lavoro di agricoltori o allevatori, partendo da un elemento comune: la terra. Si punta così a dimostrare con i fatti che in Trentino tutela dell'integrità ambientale e conservazione delle biodiversità vanno a braccetto per diventare un fattore di sviluppo che migliora la qualità della vita sia per chi ci vive stabilmente, sia per chi vuole trascorrerci un periodo di vacanza. Un'esperienza da vivere nella cornice unica di un territorio ricoperto per il 60% da foreste e per il 30% sottoposto a tutela, attraverso tre parchi naturali, le riserve della Rete Natura 2000, i biotopi e le aree a protezione speciale, e dove la stessa agricoltura persegue la sostenibilità, a garanzia della qualità dei prodotti e degli ambienti rurali, luoghi di vita per molte specie animali e vegetali. Il viaggio dentro questo scrigno della biodiversità inizia dagli intensi profumi mediterranei dell'Alto Garda e si spinge nella maestosità degli ambienti glaciali d'alta quota, svelando una flora ricca di endemismi, l'unicità di produzioni come i formaggi di malga, la ricchezza di un'avifauna nidificante e di una fauna selvatica che non ha eguali nelle Alpi: 30 mila caprioli, 27 mila camosci, 10 mila cervi, 50 orsi, 60 coppie di aquile reali, con la reintroduzione degli stambecchi e la recente ricomparsa di gipeto e linco.

Al Salone del Gusto ci sarà la storia di Agitu, una ragazza di origine etiopica che ha scelto il Trentino e in particolare la Valle di Gresta come zona in cui vivere e in cui creare un piccolo allevamento biologico di capre di razze pezzata mochena, autoctona, e camosciata delle Alpi, trasformando il loro latte in gustosi formaggi caprini bio. Si parlerà poi di Giovanni, che in Val di Non coltiva la passione per i cereali e il pane artigianale. Segue personalmente tutta la filiera della produzione, dal campo dove coltiva frumento, grano saraceno, farro, segale, alla macinazione, per poi consegnare le farine nelle mani di Annarosa e Irene, moglie e figlia, che le trasformano in pane profumatissimo. Non mancherà inoltre il racconto di Nicola e Stefano, mastri birrai rispettivamente del Primiero e della Val di Fiemme che hanno recuperato la tradizione locale della produzione di birra artigianale, rigorosamente a base di acqua pura delle valli dolomitiche e luppolo trentino. E si potranno conoscere anche Lia e Mario, innamorati delle varietà di mele antiche, specie resistenti che regalano frutti gustosi e dai nomi carichi di suggestione: la Piatlin, la Bella di Boskoop, la Renetta ananas, la Parmain dorata e molte altre tipologie.

In una vetrina importantissima e internazionale come quella della cinque giorni torinese, con i suoi oltre 1200 espositori provenienti da un centinaio di Paesi, Trentino Marketing proporrà dunque la filiera di Giovanni, Annarosa e Irene con "Il pane è vita", un viaggio tra i caprini bio di Agitu con "La donna che sussurra alle capre", la birra artigianale di Stefano e Nicola con "Attenti al luppolo trentino!", la degustazione teatralizzata con le mele antiche di Lia e Mario e le mele della Val di Non con "Melasento" e assaggi di pane, caprini e mele antiche con birra artigianale con "Tutti insieme biodiversamente". Accanto allo stand istituzionale, curato da Trentino Marketing, saranno presenti al Salone del Gusto diversi

produttori trentini: Trosciolto Armanini di Storo, Dagostin Macellai e Salumieri dal 1963 di Varena, Dal Massimo Goloso Macelleria Salumeria di Coredo, Distilleria Marzadro di Nogaredo, Macelleria Cis Massimo di Ledro, Pastificio Felicetti di Predazzo, Primitivizia di Spiazzo Rendena, Smarano Salumi e i presidi tutelati da Slow Food Casolét della Val di Sole, Rabbi e Pejo, Puzzone di Moena, Vezzena e Vino Santo Trentino. (mc) -

()