

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. 2673 del 19/09/2013

Una partecipazione promossa da Trentino Turismo e Promozione

C'È ANCHE IL TARENTINO AL GRAN GALÁ DEI FORMAGGI

Dal 20 al 23 settembre a Bra, in Piemonte, è di scena "Cheese", la rassegna internazionale organizzata da Slow Food dedicata ai prodotti lattiero caseari provenienti da ogni parte del mondo-

Gli amanti del buon formaggio hanno certamente segnato in agenda le date dal 20 al 23 settembre. In quei giorni, a Bra in provincia di Cuneo, è in programma "Cheese", la rassegna internazionale organizzata da Slow Food, che mette in vetrina il meglio di latte e derivati, puntando su qualità, genuinità e tracciabilità. Il Trentino sarà presente alla quattro giorni di mostra all'interno della Gran Sala dei Formaggi (nel 2011 sono stati registrati oltre 50.000 passaggi) con una selezione dei propri prodotti caseari di malga, rappresentando così al meglio caratteristiche e valori del mondo dell'alpeggio. Nove gli ambiti territoriali e 10 le strutture in alta quota coinvolte: Valfontane del Passo del Brocon, Postesina del Passo Vezzena, Tovre dell'Altopiano della Paganella, Bordolona della Val di Non, Dimaro e Senage Bolentina della Val di Sole, Mortigola dell'Altopiano di Brentonico, Stabolone della Valle di Daone, Spinale della Val Rendena e Contrin della Val di Fassa oltre a sei caseifici di valle. Tutti i dettagli dei formaggi e dei produttori si troveranno nelle schede della Cheese List.

Saranno cinque i presidi Slow Food della nostra provincia presenti nella zona dedicata a quelli internazionali: si tratta della razza bovina Grigio Alpina, dei formaggi Puzzone di Moena, Vezzena, Casolèt e Lagorai.

Diversi i momenti di approfondimento e di incontro con il pubblico e gli addetti ai lavori. Fra questi va segnalata, domenica 22 settembre alle ore 16 presso il teatro Politeama di Bra, la premiazione dei "Locali del Buon Formaggio" con la presenza di oltre 400 stakeholder in rappresentanza di locali specializzati, di cui il nostro territorio sarà partner, proponendo in degustazione, al termine della cerimonia di presentazione, diverse stagionature dei prodotti caseari d'alta quota in abbinamento a Trentodoc, metodo classico trentino. Lunedì 23 settembre vi sarà poi la presentazione della pubblicazione "Osterie d'Italia", best seller di Slow Food Editore, con oltre 60.000 copie vendute, nel corso della quale troverà spazio ancora una volta l'alpeggio trentino.

Fra gli espositori provinciali presenti alla rassegna di Bra, vi saranno anche il Pastificio Felicetti di Predazzo, che proporrà, insieme allo chef Davide Scabin, diversi piatti con pasta e formaggi come ingredienti cardine. Infine "Primitivizia", azienda di Spiazzo in Val Rendena che raccoglie e trasforma in cibo le piante spontanee come erbe, bacche, resine e radici, creando abbinamenti per formaggi, salumi e carni. Proprio la titolare di Primitivizia, Noris Cunaccia, sarà protagonista, sabato 21 alle ore 13, presso la sala Velsio Mucci di un laboratorio dal titolo "Non sono un fiore giallo", dedicato agli utilizzi alimentari e alle proprietà di un fiore comune del pascolo trentino, il tarassaco.

(r.b.) -

()