

Otto località turistiche per scoprire l'originalità agronomica trentina. E informazioni e promozioni nelle Famiglie Cooperative. Spettacoli e performance per portare in scena i prodotti tipici del territorio.

# Con AgriCulture, dalla terra alla tavola

**R**itorna in scena anche questa estate AgriCulture, la manifestazione che racconta, nelle principali località della vacanza in Trentino, la tradizione agricola, culturale e del territorio presentandone, attraverso performance teatral-agro-culinarie, i prodotti tipici più significativi. Quest'anno però l'evento ha una marcia in più, grazie alla collaborazione con il sistema cooperativo che permette non solo di far conoscere le originalità agronomiche della nostra provincia, ma anche di portarle sulla tavola dei molti turisti e ospiti che visiteranno il Trentino tra luglio e agosto. Proprio in questi due mesi estivi, infatti, si alternano, dal 7 luglio al 25 agosto, le otto tappe del progetto ideato e realizzato dall'Assessorato all'Agricoltura, al Commercio e Turismo, dal suo Dipartimento Agricoltura e Alimentazione e da Trentino SpA in collaborazione con i Consorzi di

produzione, gli Istituti di tutela, le Apt e i Comuni che lo ospitano.

Il Trentino, infatti, è rappresentato non solo dalle montagne, dalle acque e dalla natura incontaminata ma anche dal funzionamento e dall'originalità dell'intera filiera produttiva: dal contadino che lavora e coltiva la terra nel rispetto dell'ambiente, alle idee e alle mani sapienti che realizzano prodotti rispettosi della tradizione eppure sempre in grado di sedurre, sino a giungere, infine, alla rete di distribuzione che diffonde le produzioni tipiche. «Si tratta di un evento di grande importanza» ricorda l'Assessore all'agricoltura, al commercio e turismo della Provincia di Trento Tiziano Mellarini, «Attraverso Agriculture, infatti, le nostre produzioni tipiche e di qualità non solo diventano protagoniste di spettacoli estivi, ma vengono anche fatte conoscere ai moltissimi turisti che ogni anno soggiornano sul nostro territorio. Un bacino promo-

zionale particolarmente significativo se si pensa che nello scorso anno gli ospiti del Trentino sono stati oltre quattro milioni e che ora potranno trovare ed acquistare con facilità i nostri prodotti tipici grazie alla **collaborazione con Sait**, l'anello conclusivo di una catena che porta le nostre produzioni più rappresentative dalla terra alla tavola, anzi alle molte tavole dei turisti che ricorderanno il Trentino anche per i suoi sapori e le sue specificità enogastronomiche».

AgriCulture è il modo per far avvicinare e apprezzare al turista, al curioso e all'appassionato questo mondo di sapori, profumi e tradizioni, grazie a divertenti performance interattive assieme alla Compagnia Koinè, che conduce gli spettatori-attori-avventori, divisi in gruppi, lungo un itinerario nel quale cimentarsi nella preparazione dei tipici canederli trentini con **"Il tuo canederlo"**, oppure ritrovare nel sapore dei formaggi i profumi dell'erba e dei pascoli al-



In queste pagine alcuni momenti di AgriCulture, edizione 2005



pini con **"Degustazione di prato, bovina, bovaro, latte, caglio e casaro riassunti e ristretti nel loro formaggio"**. Si può poi scoprire, nella **"Parte migliore"**, come nascono i salumi e lo speck, farsi conquistare dal racconto di un vitigno con **"Lo yin chardonnay e lo yang marzemino"**, preparare un terreno per la semina in **"Tu zappa"** e, infine, avvicinarsi e sperimentare, magari travestiti da trote, il funzionamento del sistema cooperativo con **"La legge del banco"**.

Grazie alla collaborazione con



**Spettacolo-assaggio.** Un universo eterogeneo di sapori e aromi, una sintesi di territorio, storia e tradizioni: è AgriCulture, il divertente e coinvolgente spettacolo-assaggio.

la Cooperazione di consumo trentina e con il Sait (Famiglia Cooperativa, Coop Trentino, Supermercati Trentini), è possibile ottenere in ben 167 punti vendita informazioni sugli eventi legati ad AgriCulture e sui prodotti tipici trentini protagonisti e, per tutti coloro che hanno partecipato ad AgriCulture uno sconto del 20 per cento sul loro acquisto.

#### IN SCENA A LUGLIO

Tra gastronomia, spettacoli, leggende e incontri con personaggi famosi AgriCulture è l'occasione per scoprire, giorno dopo giorno, alcune delle località turistiche più affascinanti dell'intero Trentino, uniche per i paesaggi, la storia, le tradizioni e, ovviamente, le produzioni tipiche. Dal 7 luglio al 25 agosto, otto tappe per un vero e proprio viaggio che da nord a sud, da est a ovest svela il nostro territorio, quello montano come quello di fondovalle, quello legato al clima alpino e quello caratterizzato da un microclima mediterraneo.

Si parte il **7 luglio** alle ore 10 con il primo appuntamento a **Predazzo** nella verde e suggestiva Val di Fiemme. Un paese inserito in un'area caratterizzata da un'alta concentrazione di fenomeni geologici ampiamente descritti nelle sale del locale Museo Civico di Geologia ed Etnografia e dal sentiero geologico del Dos Capèl ma anche al centro della zona di produzione di alcuni tra i più interessanti formaggi trentini come il Puzzone di Moena. In tutt'altra parte del Trentino prende vita il **14 luglio** la seconda tappa di AgriCulture, a **Comano**. Un angolo ancora poco conosciuto, in grado emozionare con i suoi paesaggi e tradizioni ancora integre ma conosciuto soprattutto per le proprietà delle sue acque termali. Legata all'acqua è anche la nascita di **Moena**, località che ospiterà la manifestazione il **21 luglio**. Lo stemma comunale con barca testimonia ancora l'originario territorio palustre sul quale è nata questa tipica cittadina montana. Un paesaggio unico con boschi e pascoli che risalgono i pendii montani sino alle cime dolomitiche e una cultura millenaria, quella ladina dotata di una propria storia, di una propria lingua, di antiche forme di autogoverno, accrescono il fascino di Moena e dell'intera Valle di Fassa. Il selvaggio paesaggio del Parco Naturale Adamello Brenta accoglie invece i visitatori che si recano a **Darè**, dove AgriCulture fa tappa il **28 luglio**. Un tipico villaggio rendenese con case in pietra addossate le une alle altre ed eleganti portali granitici lavorati a mano, mentre i tetti sono ancora

ricoperti dall'antico rivestimento in scandole di larice. Il primo appuntamento d'**agosto è venerdì 4**, in riva al **Lago di Garda**, quindi il **11 a Brentonico**, il **18 a Rabbi** e la chiusura è affidata a **Fiera di Primiero**, il **25 agosto**.

#### PROTAGONISTI I PRODOTTI TIPICI

Da annusare, degustare, toccare, trattare, guardare, coltivare, preparare: i prodotti tipici trentini sono i veri protagonisti di AgriCulture che non a caso ha come sottotitolo "Racconti mitici sui prodotti tipici del Trentino".

AgriCulture è la manifestazione che presenta il territorio trentino partendo da ciò che da secoli, per vocazione e tradizione, esso stesso genera. Ecco allora che ciascuno degli otto appuntamenti estivi diventa un'immersione nelle produzioni tipiche. Quella del vino, con Trento Doc spumante metodo classico, il delicato Nosiola Doc da cui si ricava anche il Vino Santo Doc e il Müller Thurgau Doc per i bianchi, il gentile Marzemino Doc e il Teroldego rotaliano Doc per i rossi; e poi la Grappa, essenza ultima della vite, unica per profumi e morbidezza, prodotta in Trentino da aziende artigianali a conduzione familiare in grado di lavorare piccoli e selezionati quantitativi di vinacce fresche ancora ricche di vino e aromi.

Poi il prodotto più conosciuto dell'intero territorio provinciale: la mela che ha anche ottenuto dalla comunità europea il riconoscimento della Dop ed è coltivata nelle tipologie Golden Delicious, Renetta Canada, Red Delicious, Granny Smith, Royal Gala e Mor-

genduft. Inoltre, da sempre legati al territorio montano, i piccoli frutti come le fragole, le fragoline, i lamponi, le more, i mirtilli e il ribes. Non mancano, come protagonisti, i prodotti caseari e i salumi, frutto di un'arte radicata in Trentino da centinaia d'anni. I formaggi che portano con sé i profumi delle erbe montane e dei pascoli alpini, diversi da zona a zona, e unici come la Spressa delle Giudicarie Dop, il Casolèt della Val di Sole, oggi presidio Slow Food, il Puzzone di Moena, il Vezzena, la Tosèla del Primiero, il Caprino di Cavalese e anche, dal 1926, il Trentingrana, mentre per quanto riguarda i salumi la tradizionale Lucanica trentina, la Mortandela della Valle di Non dalla forma tondeggianti e asciugata sulla farina di grano saraceno, la Ciuga del Banale, presidio Slow Food come la Mortandela, la Carne Salada del Trentino e l'inconfondibile speck.

Dalle acque limpide e fresche dei torrenti provengono trote e salmerini mentre da aree con terreno e microclimi singolari si ricavano ortaggi come le patate nel Lomaso oppure le carote, i cavoli, il sedano e altro ancora nella Valle di Gresta, da lungo tempo conosciuta come l'Orto del Trentino. In scena non mancano infine produzioni come il mais "Nostrano di Storo", da cui si ricava una farina integrale perfetta per la polenta, e l'Olio extravergine di oliva ricavato dagli oliveti lungo le sponde del Garda trentino.

**Per informazioni**  
tel 0461 405405  
www.trentino.to