

Agriculture Tipico da palcoscenico

Al via le performance teatral-agro-culinarie dove gli spettatori diventano attori.



Prende il via venerdì 13 luglio a Campitello di Fassa Agriculture, la manifestazione che lega in modo innovativo e divertente turismo, tradizione agricola e cultura del territorio, trasformando le più belle località della provincia in palcoscenici per le eccellenze agronomiche trentine e alla quale anche quest'anno la cooperazione di consumo trentina partecipa. Grazie all'abilità della Compagnia Koine le storie dei prodotti trentini diventano performance teatral-agro-culinarie cui sono chiamati a partecipare gli spettatori.

Così la nascita e le peculiarità di mele, ortaggi, insaccati, pesci, formaggi, vini e grappe si trasformano in gioco, in rappresentazione e soprattutto in esperienza, perché tutti sono chiamati ad odorare e assaggiare i formaggi per scoprire i profumi dell'erba nel racconto epico "Degustazione di prato, bovina, bovino, latte, caglio e casaro riassunti e ristretti nei loro formaggi"; a preparare i propri canederli sul posto (per poi cuocerli a casa) nella performance interattiva "Il tuo canederlo" (o in alternativa, novità di questa edizione, "Il tuo strudel"); a dissodare un po' di terreno per piantarci l'insalata nella vegetariana performance da strada "Tu zappa", dedicata a polenta e ortaggi. Tra le altre tappe "Lo yin



Presso i negozi della cooperazione di consumo del paese dove viene svolta la manifestazione i partecipanti di Agriculture possono acquistare alcuni prodotti protagonisti dell'evento con uno sconto 20%.

chardonnay e 10 yang marzemino", l'opera lirica in forma multimediale che descrive le differenze tra vitigni bianchi e rossi e tra i terreni che li ospitano e dedicata anche ai piccoli frutti; nel racconto realistico "Coi denti nella mela", ecco l'incontro con i sapori aspri del frutto che simboleggia il Trentino; "La parte migliore" (teatro di figura) invece porta in

scena speck, ciughe e mortandele, mentre "La legge del banco" è un modo divertente per scoprire la piscicoltura di montagna e per conoscere la cooperazione trentina.

Alla fine, ogni volta, ciascuno potrà continuare a gustare i sapori dei prodotti scoperti durante gli spettacoli negli oltre 370 punti vendita della Cooperazione di consumo trentina e del Sait (Famiglia Cooperativa, Coop Trentino, Supermercati Trentini): ed inoltre nel punto vendita del paese dove viene svolta la manifestazione, gli spettatori di Agriculture avranno diritto ad uno sconto del 20% sui prodotti protagonisti dell'evento, insieme a informazioni dettagliate sulle loro qualità. (C. Galassi)

DOVE E QUANDO

Campitello di Fassa, venerdì 13 luglio

Riva del Garda, martedì 17 luglio

Comano, venerdì 20 luglio

Tesero, venerdì 27 luglio

Spiazzo Rendena, venerdì 3 agosto

Ronzo Chienis, venerdì 10 agosto

Bondo, martedì 14 agosto

Fiera di Primiero, venerdì 17 agosto

Rabbi, martedì 21 agosto

Fai della Paganella, venerdì 24 agosto

Coredo, martedì 28 agosto

IN TELEVISIONE

Come Pollicino alla scoperta dell'oro del Trentino

Nuove puntate di "Come Pollicino", la trasmissione televisiva condotta da Walter Nicoletti, in onda su RTTR ogni settimana all'interno di "A come Agricoltura" il sabato alle 21.00 (in replica la domenica alle 10.00, 12.15, 17.15, 00.40 e il lunedì alle 15.00) e il venerdì dopo il telegiornale delle 19.00. Il calendario con gli argomenti trattati è on-line sul sito www.cooperazionetrentina.it. Ogni puntata, un po' come nella favola di Pollicino, percorre all'indietro la strada della filiera agroalimentare di un prodotto per conoscerlo: si parte dal prodotto finito che troviamo sugli scaffali del supermercato e si viaggia a ritroso fino alla sua origine. Veri protagonisti della serie sono dunque i prodotti trentini: dal formaggio alla carne, alle mele, fino al vino, al quale è dedicata una delle ultime puntate di "Come Pollicino".

L'oro del Tirolo

Il suo nome deriva da Tirolo Gold, che significa oro del Tirolo, ed è considerato il

vino principe del Trentino: stiamo parlando del Teroldego Rotaliano.

Molte le curiosità che riguardano

questo vino. Seguendo le sue tracce scopriamo, ad esempio, che si tratta dell'unico vitigno che ha una nota di mirtillo e piccoli frutti particolarmente evidente. Inoltre, per la sua maturazione vengono utilizzate botti realizzate in legno di rovere proveniente da piante di almeno 250 anni fatto stagionare per tre anni.

Ma è proseguendo fino alle origini, in campagna, che è possibile notare il forte legame tra questo vitigno e il territorio. Infatti, solo nella Piana Rotaliana il Teroldego esprime al meglio le sue potenzialità. (S. Perugini)

