



AgriCulture è lo spettacolo che racconta e fa degustare la qualità e la sostenibilità ecologica dei processi produttivi che portano al vino, alle mele, alle trote, ai distillati, alle carni stagionate, alla farina di mais, ai frutti di bosco, all'olio, alle verdure e ai formaggi, generati dalla variegata fertilità della terra trentina, grazie alla alacre cooperazione dei suoi agricoltori: non è spettacolo da poltrone imbottite, in fila davanti a un palcoscenico, non si vedono scenografie che imitano altro e anche gli attori fingono con discrezione. No. Terra, frutti, sapori, spettacoli, suoni, un po' di lavoro su un tavolo da cucina e anche in un cam-

Da luglio ad agosto otto appuntamenti-evento per scoprire o conoscere meglio tutti i prodotti tipici trentini. Anche nei negozi della cooperazione di consumo trentina.

Il teatro agricolo di AgriCulture

Racconti mitici sui prodotti tipici

po, magari con una zappa in mano e, tanto per gustare, quattro passi nel verde... AgriCulture è tutto questo.

Come funziona? In ciascuna delle otto località interessate dalla manifestazione (vedi riquadro in basso) tutto ha inizio nell'**Accampamento Informativo Teatralizzato**. Cuore pulsante di AgriCulture, l'accampamento si riempie di vita sin dal mattino, sin da quando prende il via **Il tuo canederlo**, "performance con le mani in pasta" per insegnarti a fare i tuoi canederli alla maniera trentina. Il pubblico non solo assiste, ma è chiamato a partecipare alla preparazione di questo piatto tipico seguendo passo dopo passo, in compagnia di un personaggio famoso, le indicazioni e i consigli che sono dati da due abili cuoche-attrici.

In due momenti distinti della giornata, parte sempre dallo stesso luogo un viaggio teatral-agro-culinario attraverso i prodotti e le colture trentine. Gli ospiti vengono divisi in gruppi, dotati di cuffie radiofoniche e accompagnati lungo le sei tappe di un itinerario nel quale entrano in scena i prodotti tipici.

Si tratta di brevi rappresentazioni, della durata di poco più di dieci minuti, per un itinerario di circa due ore, alle quali il pubblico è chiamato a partecipare attivamente: **Lo yin chardonnay e lo yang marzemino, Coi denti nella mela, Tu zappa, Degustazione di prato, bovina, bovaro, latte, caglio e casaro riassunti e ristretti nel loro formaggio, La parte migliore e La legge del banco**. Tra una performance e l'altra una voce descrive in cuffia le particolarità della zona e del territorio, propone interviste a personaggi famosi



Partecipa ad AgriCulture e potrai beneficiare di uno **sconto del 20%** sull'acquisto dei prodotti tipici del Trentino.

conferma questa cartolina e recati **dal 27 agosto al 2 settembre** nel punto vendita di **San Bernardo di Rabbi** in via Nazionale 156

acquista i prodotti tipici del Trentino, vini, grappe, trote, formaggi, ortaggi, frutta, olio, farina di mais e salumi in promozione

consegna alle casse la cartolina e ottieni uno **sconto del 20%**

I PRODOTTI*

- TRENTODOC Metodo Classico
- Trentino D.O.C. Melles Thurgau
- Trentino D.O.C. Chardonnay
- Trentino D.O.C. Marzemino
- Tombago Rotulano D.O.C.
- Trentino Grappa - Mostarda Chardonnay - Mostarda
- Mela Golden Delicious
- Fragole - lampanti - mirtili neri - ribes rosso
- Prosciutto crudo di D.O.P.
- Ortaggi della Val di Gessa
- Tortino giallo di Siro
- Trentingrana D.O.P.
- Spreco delle Ciaduzarie
- Casold
- Panzone di Morza
- Caprino Cavalone
- Tonola del Prasinio
- Vetena
- Liquore del Trentino
- Mortadella della Val di Non
- Carne salada del Trentino Istituzionale
- Speck del Trentino Istituzionale
- Filetto di trota affumicata
- Olio extravergine di oliva D.O.P. Garda Trentino

* tutti i prodotti sono disponibili nei punti vendita di Famiglia Cooperativa

Presso i negozi della cooperazione di consumo gli spettatori di AgriCulture possono acquistare i prodotti protagonisti dell'evento con uno sconto del 20 per cento

AGRICULTURE SARÀ QUI

Molveno, giovedì 16 luglio
 Baselga di Pinè, venerdì 24 luglio
 Brentonico, venerdì 31 luglio
 Pelugo, martedì 4 agosto
 Carano, venerdì 7 agosto
 Marcena di Rumo, martedì 11 agosto
 San Martino di Castrozza, venerdì 21 agosto
 Rabbi, giovedì 27 agosto

e agli ospiti, descrive i prodotti e segnala curiosità al gruppo di turisti-attori-contadini.

Dopo un racconto, una lavorazione della terra con la zappa, un assaggio dei profumi dell'alpeggio, un'infarinatura sulle diverse tipologie di terreni e vigneti e nozioni sul sistema cooperativo, i partecipanti possono degustare alcuni assaggi di prodotti tipici trentini. Completato l'intero percorso ci si riunisce all'Accampamento Informativo Teatralizzato per un brindisi finale a base di spumante Trentodoc metodo classico.

Nei punti vendita della cooperazione di consumo trentina (Famiglia Cooperativa, Coop Trentino, Supermercati Trentini) delle aree interessate da AgriCulture i turisti possono acquistare i prodotti tipici con uno sconto del 20 per cento e ricevere informazioni dettagliate sulle loro qualità. (c.g.)