CORRIERE DEL TRENTINO

N° e data : 131228 - 28/12/2013
Diffusione : 6260
Periodicità : Quotidiano
CorrTrentino_131228_15_4.pdf
Pagina 15
Dimens21.49 %
345 cm2

Sito web: www.corriere.it/edizioni-locali/



Piaceri





di FRANCESCA NEGRI

Gallerie, vince l'agricoltura A Ruffrè la gita è in malga

Questo fine settimana sarà di magro: un week end di cibi leggeri e tanta acqua purificante in preparazione dei festeggiamenti di Capodanno. Ma se proprio non riuscite a stare senza un pizzico di enogastronomia nella vostra vita, allora ecco un paio di eventi curiosi da non perdere. La mungitura e l'arte antica della caseificazione sono tra le cose più affascinanti che ci siano e al Mas de la Val di Ruffrè i più piccoli potranno assistere e provare a vivere in prima persona queste esperienze in compagnia di un allevatore: a partire dalle 15 di oggi (e in replica il 1° e il 6 gennaio), si potrà visitare l'azienda agricola, si assisterà alla mungitura e si capirà come, dal latte delle mucche, nasce il goloso formaggio. *Dulcis in fundo*, una genuina merenda concluderà la visita (la quota di partecipazione a persona è di 6 euro; prenotazione obbligatoria allo 0463-830133 oppure al 349-4249574).

L'elogio all'agricoltura, invece, è quanto va in scena fino all'8 giugno alle Gallerie di Piedicastello, a Trento, grazie alla mostra dal titolo *Terre coltivate. Storia dei paesaggi agrari in Trentino*. Il percorso espositivo si articola su una superficie di oltre 3.500 metri quadrati e la rappresentazione del paesaggio si intreccia con la storia dell'alimentazione, dell'agroalimentare e dei sapori. Nella Galleria Nera sono raccontate la unità paesaggistiche che compongono oggi le «terre coltivate» del Trentino: il vitigno, il meleto, la cerealicoltura, l'orticoltura, la castanicoltura, il noceto, l'oliveto, l'alpicoltura, la selvicoltura, le unità paesaggistiche scomparse (gelsicoltura, grano saraceno, tabacchicoltura) e le coltivazione residuali (ciliegia, susina, piccoli frutti, kiwi, pera, apicoltura). Seguono degli approfondimenti sui temi del lavoro e del viaggio. Una cronologia invita inoltre a seguire le date principali della storia mentre al centro della galleria sono poste le casette dei prodotti.

La Galleria Bianca ospita invece una parte dedicata alla fiera dei sapori e alle ricette della storia. In linea con gli spazi de Le Gallerie, l'allestimento di «Terre coltivate» è scenografico, ricco di elementi video e di videoinstallazioni, immagini di ieri e immagini di oggi, videointerviste e postazioni interattive. Nella ricerca dei materiali video e fotografici ci si è avvalsi di fondi istituzionali, privati e della Fondazione Museo storico. Durante il periodo di apertura della mostra, la Galleria Bianca ospiterà iniziative, presentazioni, degustazioni, laboratori e altre attività dedicate alle principali filiere agroalimentari e vinicole del Trentino, coinvolgendo soggetti e referenti rappresentativi per dare evidenza alle eccellenze del territorio e al grande tema culturale del rapporto tra paesaggio, storia e sapori.

La guida
È uscita «Foodies 2014» del Gambero Rosso: segnalati due locali trentini

Infine, una segnalazione sulle guide. *Foodies 2014* del Gambero Rosso, «una guida fuori dagli schemi che si diverte a scorrazzare lungo il nostro territorio per mettere in fila un indirizzario a prova di vero appassionato», per un totale di 1.200 indirizzi, mette in evidenza il Trentino. Una giuria di esperti composta da Gioacchino Bonsignore (Tg5), Eleonora Cozzella (Espresso Food&Wine), Luigi Cremona (Touring Club), Giacomo A. Dente (Il Messaggero), Fiammetta Fadda (Panorama), Bruno Gambacorta (TG2 - Eat Parade), Licia Granello (La Repubblica), Cristina Latessa (Ansa), Antonio Paolini (giornalista e critico gastronomico), Anna Scafuri (TG1), Luca Zanini (Corriere della Sera), ha eletto i 18 locali «Le Stelle Foodies del Mangiare» e tra queste ben due sono in provincia di Trento. Si tratta de La Veranda di Locanda Margon a Ravina di Trento e dell'agritur Weiss, a Vigo di Fassa.

© RIPRODUZIONE RISERVATA

Copyright (Corriere del Trentino)

Riproduzione vietata

Francesca Negri