

Agricoltura Il cibo, uno spettacolo!

In tutto il Trentino le performance teatral-agro-culinarie dove gli spettatori diventano attori.

Anche quest'anno la cooperazione di consumo trentina partecipa ad Agricoltura, la manifestazione che lega in modo innovativo e divertente turismo, tradizione agricola e cultura del territorio, trasformando le più belle località della provincia (dal 13 luglio al 28 agosto) in palcoscenici per le eccellenze agronomiche trentine. Infatti grazie all'abilità della Compagnia Koine la storia 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 trasforma in gioco, in rappresentazione e soprattutto in esperienza, perché, ad esempio, tutti sono chiamati ad odorare e assaggiare i **formaggi** per scoprire i profumi dell'erba nel racconto epico "Degustazione di prato, bovina, bovaro, 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**.

Alla fine, ogni volta, ciascuno potrà continuare a gustare i sapori dei prodotti scoperti durante gli spettacoli nei punti vendita della Cooperazione di consumo trentina del paese dove viene svolta la manifestazione e indicati sul buono sconto (Famiglia Cooperativa, Coop Trentino, Supermercati Trentini): qui i partecipanti di Agricoltura avranno diritto ad uno sconto del 20% su alcuni prodotti protagonisti dell'evento, insieme a informazioni dettagliate sulle loro qualità.

Tra le altre tappe "Lo yin 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 asprigni del frutto che simboleggia il Trentino; "La parte migliore"



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

(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**. (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 dei prodotti trentini

Partire dal prodotto finito e viaggiare a ritroso per scoprire come nasce. Un po' come nella favola di Pollicino, ripercorrere all'indietro la strada della filiera agroalimentare per conoscere meglio i prodotti che troviamo sugli scaffali del supermercato. Dal formaggio alla carne, dal vino alle mele, i prodotti trentini sono i veri protagonisti di "Come Pollicino", la trasmissione televisiva condotta da Walter Nicoletti in onda 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). "Come Pollicino" va in onda, sempre su RTTR, anche il venerdì dopo il telegiornale delle 19.00. Il calendario con gli argomenti trattati è on-line sul sito www.cooperazionetrentina.it

È la **Spressa delle Giudicarie dop**, protagonista di una delle puntate trasmesse in aprile. Il nome "spressa" deriva dalla particolare tecnica utilizzata per produrre questo formaggio.



Un tempo, infatti, il latte veniva "spremutato" il più possibile per ottenere una grande quantità di burro e, quindi, una buona retribuzione. Il latte rimasto, molto magro, veniva utilizzato per produrre del formaggio, la Spressa appunto. L'utilizzo di questa tecnica, mostrata in "Come Pollicino", consente al Caseificio di Pinzolo di produrre ancora oggi il formaggio tipico delle giudicarie, mantenendo inalterate le sue caratteristiche. Ogni mattina il Caseificio di Pinzolo consegna la Spressa delle Giudicarie dop in tutti i punti vendita della Famiglia Cooperativa delle Giudicarie, dando vita a un solido rapporto di intercooperazione. (S. Perugini)