

I volti sotto il municipio di Campo Lomaso aspettano tutti per la festa della Patata di venerdì 14 e sabato 15 (ore 20) e domenica 16 novembre (ore 12).

La Montagnina in festa



Organizzata dalla Cooperativa Produttori Agricoli Giudicariresi (Copag) e dall'Associazione verso l'Igp della patata Trentina, in collaborazione Pro Loco Piana del Lomaso, la manifestazione offre la possibilità degustare la Patata Trentina insieme

ad altri prodotti del territorio, come i formaggi, le carni, la trota e il salmerino, la polenta fatta con la farina di Storo e le patate; il tutto accompagnato con i vini della cantina di Toblino. Alla festa collaborano infatti la Cooperativa Produttori Agricoli Giudicariresi per le patate; Formaggi Trentini per i formaggi; la Federazione Provinciale Allevatori per le carni e gli affettati; la trota Astro per il pesce; l'Agri90 per la farina della polenta; il Consorzio Val di Gresta; la cantina di Toblino per tutti i vini e la grappa

Obiettivo della Copag è la qualità: quella organoletticamente riconosciuta dai consumatori e dagli esperti; la qualità intesa come rispetto dell'ambiente, applicando il disciplinare di produzione integrata della Provincia Autonoma di Trento; la qualità per la conservazione, fase molto importante che viene condotta ancora in maniera tradizionale: al naturale, senza nessuna intervento chimico, nessun trattamento antigermogliante. La zona montana di coltivazione, l'ambiente di conservazione inserito in un clima che da settembre ad aprile beneficia di basse temperature, l'impegno nella selezione delle varietà da precoci a tar-

dive, permette a Copag di offrire dall'autunno alla primavera patate che mai subiscono trattamenti antigermoglianti. Per questo "Le Montagnine" Copag sono gustose e salubri: perché sono il frutto di quanto solo la pianta, senza forzature, è riuscita a carpire dai terreni di montagna. (c.g.)

Per informazioni
www.copagrentino.it



Il menu della festa

- Tortel di Patate Kennebec con affettati della Federazione Provinciale Allevatori, formaggi trentini e capussi della Val di Gresta; vino: Kerner
- Polentina di patate (farina di mais di Storo e Patate del Trentino)
- Trota marinata Astro e Salmerino affumicato su fondo di patate rosse e prezzemolo
- Gnocchi di patate fatti in casa al burro fuso trentino e salvia dell'orto del Gianni; vino: Lagrein Kretzer
- Purè di patate con bolliti misti (carni trentine); vino: della Cantina Rebo
- Dolce di Lorena; vino: Moscato giallo
- Caffè corretto

Per partecipare è necessaria la prenotazione al n. 3283563385.

L'olio di chi ama l'olio.



Nell'olio extravergine di oliva la tradizione è molto più di un valore simbolico. Da sempre l'Oleificio Viola interpreta fedelmente l'anima genuina e magica di questo prodotto millenario, accostandosi ad esso con tutto l'amore e il rispetto che solo un'azienda a carattere familiare riesce ad infondere nel proprio lavoro.

LA COLOMBARA Ideale per la tavola, ha un gusto delicatamente aromatico e un basso indice di acidità.

BRUNO VIOLA L'olio più prezioso, per i veri intenditori. È conservato in bottiglia scura per proteggere profumo e gusto.

BARDO È l'olio da usare tutti i giorni in famiglia, per un'alimentazione sana ma, al tempo stesso ricca di sapore.

OLEIFICIO VIOLA & C.

Bardolino (VERONA) - Tel. 045/7210143 - Fax 045/6212299
e-mail info@oleificioviola.com / Internet www.oleificioviola.com

