



Distinto nelle sezioni “Il Bistrot del Mondo” e “L’Arca del gusto Trentino” Terre è un momento importante di confronto tra la cultura agroalimentare locale e le tante comunità straniere presenti nella nostra provincia.

Grazie a “L’Arca del gusto Trentino” (4-5 e 11-12 settembre), si potranno conoscere i produttori provinciali aderenti alla filosofia Slow Food, avvicinandosi a loro con degustazioni di **Cibi di Strada** preparati dai cuochi delle Comunità locali.

L’Arca del Gusto Slow Food viaggia per il mondo e raccoglie le piccole produzioni di eccellenza gastronomica minacciate dall’agricoltura industriale, dal degrado ambientale, dall’omologazione. L’Arca cerca, cataloga, descrive e segnala sapori quasi dimenticati di tutto il pianeta, dall’ultima razza vaccina autoctona irlandese, alla carne equina affumicata di Rovereto: prodotti a rischio di estinzione ma ancora vivi, con reali potenzialità produttive e commerciali.

Al **Mercato della Terra della Destra Adige Lagarina** (4 e 11 settembre) sarà possibile acquistare i prodotti del territorio lagarino. Con i Mercati della Terra Slow Food e la Fondazione Slow Food per la Biodiversità Onlus si danno l’obiettivo di creare una rete di mercati contadini, luoghi di presentazione e vendita di prodotti alimentari da parte dei produttori.

“**In Vino Veritas**” (4 e 5 settembre) è un vero e



proprio salone del vino (con degustazioni libere a pagamento) dedicato ai vini biologici e biodinamici, prodotti che raccontano storie di terre vicine e lontane.

Il **Bistrot del Mondo** (3-13 settembre), realizzato nel sorprendente Magic Mirror, ospita le cucine e le tradizioni del mondo: nel cuore di Rovereto si incontrano e si alternano ogni giorno le 18 comunità etniche straniere residenti in Trentino. Ogni sera sono presentate le pietanze gastronomiche

Rovereto, 3-13 settembre

Terre

Il Bistrot del Mondo e L’Arca del gusto Trentino

Nel centro storico di Rovereto s’incontrano le produzioni dell’eccellenza trentina legate ai Presidi Slow Food e le comunità del cibo appartenenti alla rete mondiale di Terra Madre

più autentiche, accompagnate dai balli, dalle musiche, dalle tradizioni culturali e dai prodotti tipici del proprio paese di origine; accanto ai piatti etnici, ogni sera vengono proposti alcuni piatti della tradizione trentina. Presso Il Bistrot del Mondo saranno servite solo bevande analcoliche: infusi e tè, succhi di frutta e sciroppi biologici e il caffè del presidio Slow Food di Huehuetenango (Guatemala).

Il **Pane del Mondo** (4 e 5 settembre), è un vero e proprio teatro gastronomico, dove ogni spettatore è impegnato nella scelta di agenti lievitanti chimici o naturali, nel confronto con antiche varietà di grano, nel dosaggio dell’acqua e della farina, nella macinatura dei chicchi, nella catartica manipolazione dell’impasto e infine nella cottura del frutto del proprio lavoro. Lo spettacolo, come fosse un esperimento scientifico, intende dimostrare che è l’estetica complessità della biodiversità a rendere il pane più buono per il palato di chi lo mangerà, ma anche per la biosfera terrestre che gli dà da mangiare.

Sempre il Magic Mirror ospiterà i **Laboratori del Gusto** (5 e 12 settembre): degustazioni speciali guidate da esperti del settore enogastronomico, coadiuvati da valenti artigiani e produttori, cuochi e selezionatori che accompagnano i partecipanti alla scoperta dei prodotti dell’enogastronomia di eccellenza. Il tutto in modo consapevole e gioioso, competente e gratificante: i partecipanti possono toccare con mano, annusare, assaggiare, confrontare

quanto viene descritto e raccontato, interagendo con i relatori.

Alla **Festa della signora Polenta** (5 e 12 settembre) Dina la Contadina, con il suo cesto colorato, ricco di freschi prodotti, racconterà ai bambini la storia dei prodotti trentini! Tutti i bimbi potranno così incontrare la simpatica Dina che, in uno spet-



tacolo pensato appositamente per i più piccini, narrerà e farà scoprire tante cose interessanti legate al mondo dell’agricoltura, della produzione e dell’allevamento in Trentino.

La manifestazione si chiude domenica 13 settembre con **Terre su Terre**: tutte le comunità etniche presenti negli 11 giorni di festa, si troveranno al Bistrot del Mondo, per unire in una cerimonia simbolica le terre dei loro paesi di origine assieme a quella trentina. La fusione dei terreni diventerà così la base fertile per il primo Orto del Mondo a Rovereto, che verrà poi custodito da Educa. (c.g.)

Per informazioni

Cell. 3484020857 (ore 10-18)
Terre.slowfood@gmail.com