

Montare la panna con lo zucchero ed unirvi delicatamente la polpa di pere e la gelatina; mescolare bene; distribuire la mousse sopra il biscotto e mettere il frigo per 3-4 ore. Servire con fettine di pere e scaglie di cioccolato.

### STRACCHINO CON FRUTTA E MIELE D'ACACIA

*Ingredienti: frutta da stagione sbucciata e tagliata a fettine; stracchino; pepe; miele d'acacia.*

Disporre sul piatto di portata, secondo il gusto, la frutta pulita e tagliata, al centro mettere una fetta di stracchino condito con pepe e irrorare il tutto con il miele d'acacia aiutandovi con una forchetta.

Si può utilizzare tutta la frutta di stagione, ad eccezione dell'anguria e di tutti gli agrumi. Il miele deve essere necessariamente di acacia, perché non altera i sapori.



*(ricette e foto tratte da "Finche c'è acqua c'è brodo. A scuola con Rinaldo Dalsasso" vol. 1 e 2, di D. Gafforio, Rovereto, ed. Stella, 2008)*

• **Borgo Valsugana,**  
corso Vicenza, 4/a  
**sabato 15 maggio**

• **Rovereto,**  
via Mazzini, 65  
**venerdì 21 maggio**

#### Famiglia Cooperativa

• **Trento,** via Brig. Acqui, 2  
**mercoledì 12 maggio**

• **Lavis,** via Degasperi, 2  
**mercoledì 19 maggio**

Grazie ad un progetto avviato nel 2004, è tornata la Farina della Valsugana: di solo mais Spin Caldonazzo, coltivato esclusivamente in Valsugana



Una polenta dal gusto autentico

## La Farina della Valsugana

**C'**è polenta e polenta. Quella che si prepara con la Farina della Valsugana ha un gusto pieno ma morbido, inconfondibile. È il risultato di una sapiente lavorazione, di produzioni contenute in piccoli appezzamenti, in perfetta armonia ed equilibrio con l'ambiente circostante, e di un tipo di mais che era stato quasi dimenticato, pur essendo ritenuto in passato e per lungo tempo il migliore di tutti per preparare la polenta: lo Spin Caldonazzo, noto anche come Pignolino, e che qualche anno fa è stato salvato dalla scomparsa definitiva.

La Farina della Valsugana esiste infatti oggi grazie ad un progetto sperimentale – attivato nel 2004 dal Leader Plus Valsugana in collaborazione con la Fondazione de Bellat e un gruppo di agricoltori della Valsugana – per il recupero e la valorizzazione di quella antica varietà di mais trentino, coltivata in Valsugana dal secolo scorso, che si chiama Spin Caldonazzo, a causa della particolare forma ad uncino del chicco e del luogo di origine, la Valsugana; la pannocchia, lunga e pesante, è di un bell'arancio vivo. La zona di produzione è soltanto quella compresa all'interno dei Comprensori del Primiero, della Bassa Valsugana e del Tesino e dell'Alta Valsugana.

Nel 2005 è nata l'Associazione per la Tutela e la Valorizzazione della Farina della

Valsugana che ha oggi oltre 50 associati, con una produzione di granella che nel 2009 è arrivata a circa 1000 quintali.

Sono quindi stati definiti alcuni obiettivi di valorizzazione della filiera produttiva, con la registrazione della varietà nell'Elenco dei prodotti agroalimentari tradizionali, di un marchio collettivo del prodotto Farina della Valsugana, e con la definizione di un disciplinare di produzione; infine il 19 dicembre 2007 l'Ente Nazionale Sementi Elette ha approvato l'iscrizione della varietà "Spin Caldonazzo" al Registro Nazionale delle Sementi.

L'Associazione per

la Tutela e la Valorizzazione della Farina della Valsugana ha un proprio Centro di conferimento e stoccaggio a Spagolle, nel Comune di Castelnuovo; gli associati portano qui la granella che poi viene essiccata, stocata e successivamente

portata al Molino Agostini di Caldonazzo per la macinatura ed il confezionamento; periodicamente vengono effettuate, sia sulla granella conferita sia sulla farina, analisi chimiche per la ricerca di aflatossine, diserbanti, presenza di Ogm e di glutine così da poter garantire l'utilizzo anche da parte dei celiaci (la farina è stata inserita nel Prontuario 2009). Solo dopo aver superato tutti i rigorosi controlli previsti sull'intera filiera lo spin diventa Farina della Valsugana. (C.G.)



Il mais Spin Caldonazzo, detto anche Pignolino, deve il suo nome alla particolare forma ad uncino del chicco.

