



COMUNITÀ DELLE GIUDICARIE

## COMUNICATO STAMPA

# NASCE TRENINO FOOD FESTIVAL CON OTTO EVENTI GASTRONOMICI

TRADIZIONE ALIMENTARE DELLE DOLOMITI DI BRENTA CON BOLLINO  
UNESCO



COMUNITA' DELLE GIUDICARIE  
SERVIZIO SEGRETERIA E ISTRUZIONE  
Via Padre C. Gnesotti, 2 – 38079 Tione di Trento – TN  
Tel. 0465/339513 – Fax 0465/339500  
[serviziogreteriaistruzione@comunitadellejudicarie.it](mailto:serviziogreteriaistruzione@comunitadellejudicarie.it)



E' un evento gastronomico che può vantare il simbolico riconoscimento del bollino Unesco il TRENTINO FOOD FESTIVAL, sapori e tradizioni delle Dolomiti di Brenta, nato con l'intento di riunire i singoli appuntamenti già esistenti sul territorio e in calendario dal 28 agosto al 6 novembre 2016: Antichi Sapori Di Rendena (28 agosto - Caderzone Terme), Giovenche di Razza Rendena (29 agosto 4 settembre - Pinzolo), Mondo Contadino (24-25 settembre - Roncone di Sella Giudicarie), Ecofiera di Montagna (30 settembre, 1 e 2 ottobre - Tione di Trento), Festival della Polenta (8 e 9 ottobre - Storo), Sagra della Ciuiga (29/30/31 ottobre, 1 novembre - San Lorenzo in Banale) e Festa della Noce (5-6 novembre - Cavrasto nel Bleggio). Un ambiente affascinante tanto da ottenere l'attenzione Unesco sia per quanto concerne le Dolomiti di Brenta sia per quanto riguarda la Biosfera che abbraccia le Giudicarie e la zona di Storo, nella Valle del Chiese.

TRENTINO FOOD FESTIVAL nasce, su spinta della Comunità delle Giudicarie, come aggregatore di eventi con l'intento di unire e promuovere il viaggio nei quattro ambiti delle Giudicarie attraverso appuntamenti selezionati: dalla Val Rendena verso la Valle del Chiese per poi ripartire dalla busa di Tione ed arrivare, in autunno inoltrato, nella zona di Comano. Un variegato percorso legato alla tradizionale alimentare di questo incantevole ambito montano del Trentino, a ridosso delle Dolomiti di Brenta, che porta alla scoperta del ricco paniere di prodotti caratteristici locali, della cultura gastronomica, dell'agricoltura e dell'allevamento di questi luoghi, frutto di un singolare incontro tra uomo e natura. La laboriosità della gente locale ha modellato l'ambiente: prati, pascoli, vigneti, frutteti e le coltivazioni di lamponi, fragole e seminativi, sono i numerosi, variopinti e multiformi tasselli del mosaico che compone l'agricoltura delle Giudicarie. Un tratto comune lega le produzioni di questa terra, il filo antico di una produzione frutto di un armonico incontro tra uomo e natura; una naturalità dei processi che l'intervento umano, coadiuvato da avanzate tecnologie può solo esaltare.

Come ricorda il presidente Giorgio Butterini "La Comunità di Valle delle Giudicarie ha indicato tra i propri obiettivi strategici l'integrazione tra i vari ambiti locali e lo sviluppo turistico. Trentino Food Festival nasce dalla volontà di valorizzare lo straordinario patrimonio naturalistico e storico culturale locale, mettendo in rete alcuni tra gli eventi più rappresentativi del territorio e caratterizzati dalla prerogativa di far conoscere prodotti tipici e tradizioni. Le manifestazioni sono state selezionate in relazione a criteri specifici: si tratta innanzitutto di eventi già consolidati; rappresentano tutti gli ambiti delle Giudicarie e pongono specifica attenzione alla componente enogastronomica, vero trade union della kermesse". E, come rimarca l'Assessore al Turismo della Comunità delle Giudicarie, Roberto Failoni, essa rappresenta, tra il resto, un'innegabile opportunità per far incontrare le popolazioni delle Giudicarie, incentivando quello spirito di appartenenza e quell'unità che risultano fondamentali per la valorizzazione della nostra terra oltre ad essere un potenziale "prodotto" per lo sviluppo turistico". Su volontà della Comunità delle Giudicarie inoltre, in cinque di questi appuntamenti (giovenche di razza Rendena, Mondo Contadino, Ecofiera di Montagna, festival della Polenta, sagra della Ciuiga) vi sarà la presenza della Condotta Slow Food Giudicarie, che tratterà tematiche legate alla promozione e alla salvaguardia delle biodiversità alimentari, puntando ad approfondimenti tematizzati legati naturalmente o comunque attinenti ai temi principe di ogni evento.

Questi gli otto eventi selezionati:

**ANTICHI SAPORI DI RENDENA**  
28 agosto Caderzone Terme

L'evento, ogni anno ospitato da un paese diverso della Val Rendena, propone all'attenzione di ospiti e residenti la cultura gastronomica, gli usi e le tradizioni della Valle. Protagonisti sono i prodotti tipici locali, in particolare il "patugol" (ricetta a base di patate bollite cucinate con soffritto e formaggio Sprezza a dadini) e il "salam da l'ai" (salame all'aglio), sapori di un tempo ancora oggi apprezzati dagli estimatori dei gusti tradizionali.

COMUNITA' DELLE GIUDICARIE  
SERVIZIO SEGRETERIA E ISTRUZIONE  
Via Padre C. Gnesotti, 2 – 38079 Tione di Trento – TN  
Tel. 0465/339513 – Fax 0465/339500  
[serviziogreteriaistruzione@comunitadellegiudicarie.it](mailto:serviziogreteriaistruzione@comunitadellegiudicarie.it)



## GIOVENCHE DI RAZZA RENDENA

29 agosto 4 settembre Pinzolo

Grande festa con le mucche che tornano dagli alpeggi Pinzolo, addobbata da colorate scenografie rustiche legate al mondo dei contadini e degli allevatori, ospita la tradizionale manifestazione di fine estate “Giovenche di Razza Rendena” che intrattiene residenti e turisti in momenti di festa, dimostrazioni della lavorazione del latte per produrre formaggio, musica, balli, laboratori, attività e gustose occasioni di shopping presso il villaggio contadino. Il giorno più atteso è il sabato con la grande sfilata delle mandrie bovine accompagnate da tantissimi figuranti e l'annuale elezione della “Reginetta di Pinzolo”, la miglior giovenca.

## MONDO CONTADINO

24 e 25 settembre Roncone di Sella Giudicarie

Il festival dell'enogastronomia rurale al lago di Roncone, vetrina delle tradizioni agricole, dell'allevamento, delle produzioni agricolo-alimentari. Mostra mercato, prodotti tipici, buon cibo, degustazioni guidate, showcooking live.

## ECOFIERA DI MONTAGNA

30 settembre, 1 e 2 ottobre Tione di Trento

La 17.a edizione del più importante evento fieristico d'Autunno delle Giudicarie è nuovamente dedicato all'economia e allo sviluppo sostenibile nelle aree montane. Tra le principali aree tematiche spicca il padiglione del gusto e del biologico; dove il pubblico diventa il protagonista di un viaggio alla scoperta della produzione agro alimentare e con prodotti a km 0.

## FESTIVAL DELLA POLENTA

8 e 9 ottobre Storo

L'oro di Storo, da cui nasce la polenta, alimento antico della gastronomia rurale e piatto principe della Valle del Chiese, diventa protagonista assoluto di questo evento del mangiar bene e genuino. Da gustare le speciali polente cucinate in cinque varianti lungo un itinerario del gusto con Protagoniste le Pro Loco del Chiese impegnate in una sfida culinaria valutata da una doppia giuria: quella popolare e quella composta da gastronomi e testimonial d'eccezione.

## FESTA DELLA PATATA

21/23 ottobre – Campo Lomaso

Tre giorni di festa per celebrare le Montagnine, patate di grande genuinità e sapore coltivate esclusivamente su terreni di montagna. Una golosa opportunità per chi ama degustare la patata, declinata in tanti piatti, dall'antipasto al dolce, frutto della creatività degli chef.

## SAGRA DELLA CIUÍGA

29/30/31 ottobre, 1 novembre – San Lorenzo in Banale

Ambientata nelle case contadine di uno dei Borghi più belli d'Italia, vivace sagra tra il goloso e folkloristico per celebrare la Ciuíga, salame con le rape nato in clima di povertà e oggi presidio Slow Food. Quattro giorni di degustazioni nelle cantine, menu a tema nei ristoranti, spettacoli di strada e antichi mestieri.

COMUNITA' DELLE GIUDICARIE  
SERVIZIO SEGRETERIA E ISTRUZIONE  
Via Padre C. Gnesotti, 2 – 38079 Tione di Trento – TN  
Tel. 0465/339513 – Fax 0465/339500  
[serviziogreteriaistruzione@comunitadellegiudicarie.it](mailto:serviziogreteriaistruzione@comunitadellegiudicarie.it)



FESTA DELLA NOCE  
5-6 novembre - Cavrasto nel Bleggio

Il paese si trasforma in una grande comunità enogastronomica, con le case che diventano piccole botteghe per la noce, da degustare e acquistare al naturale o trasformata in torte, pagnotte, liquore nocino o saporito salame. La noce è anche la protagonista unica del pranzo della domenica.

