## **PROGRAMMA**

## Degusta con noi tutti i giorni alle 13, alle 15, alle 17 alle 19 e alle 21

## "IL PANE È VITA: DAL CAMPO AL FORNO"

Una filiera al profumo di pane e cereali La storia di Giovanni, Annarosa e Irene dell'Alta Val di Non

### "LA DONNA CHE SUSSURRA ALLE CAPRE"

Dall'Etiopia alla pezzata mochena nel distretto biologico della Val di Gresta: un viaggio tra caprini bio La storia di Agitu

#### "ATTENTI AL LUPPOLO TRENTINO!"

La birra artigianale di Stefano e Nicola, dalla Val di Fiemme al Primiero

#### "MELASENTO"

Dequstazione teatralizzata con le mele antiche di Lia e Mario e le altre mele della Val di Non

#### "TUTTI INSIEME BIODIVERSAMENTE"

Assaggi di pane, caprini e mele antiche con birra artigianale

**TRENTINO** 1C102 - 1D101

PASTIFICIO FELICETTI 1D102 - 1E101

DAL MASSIMO GOLOSO MACELLERIA 1D109

GRUPPO FORMAGGI DEL TRENTINO 1D111

ASSOCIAZIONE VIGNAIOLI DEL VINO SANTO TRENTINO 1D113

CONDOTTA VALSUGANA LAGORAI 1E065

DAGOSTIN MACELLAI E SALUMIERI DAL 1963 1E065

SMARANO SALUMI 1E066

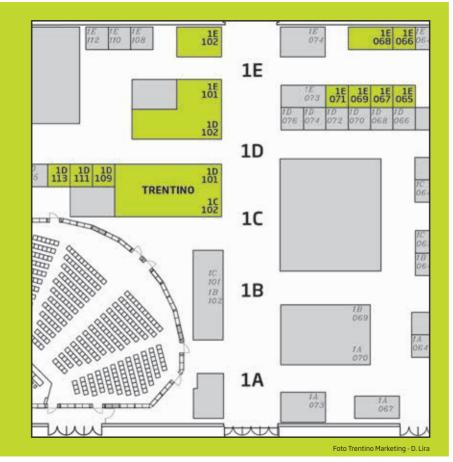
MACELLERIA CIS MASSIMO 1F067

DISTILLERIA MARZADRO 1E068

TROTICOLTURA ARMANINI 1E069

PRIMITIVIZIA 1E071

SLOW FOOD TRENTINO 1E102





# NELLO SCRIGNO DELLA BIODIVERSITA'

In Trentino tutela dell'integrità ambientale e conservazione delle biodiversità si danno la mano per diventare un fattore di sviluppo che migliora la qualità della vita, sia per chi ci vive stabilmente, sia per chi vuole trascorre un periodo di vacanza.

Un'esperienza da vivere nella cornice unica di un territorio ricoperto per il 60% da foreste, per il 30% sottoposto a tutela, attraverso tre parchi naturali, le riserve della Rete Natura 2000, i biotopi e le aree a protezione speciale, e dove la stessa agricoltura persegue la sostenibilità, a garanzia della qualità dei prodotti e degli ambienti rurali, luoghi di vita per molte specie animali e vegetali. Il viaggio dentro questo scrigno della biodiversità inizia dagli intensi profumi mediterranei dell'Alto Garda e si spinge nella maestosità degli ambienti glaciali d'alta quota, svelando una flora ricca di endemismi, l'unicità di produzioni come i formaggi di malga, la ricchezza di un'avi fauna nidificante e di una fauna selvatica che non ha eguali nelle Alpi: 30mila caprioli, 27mila camosci, 10mila cervi, 50 orsi, 60 coppie di aquile reali, stambecchi, gipeto e lince di recente ricomparsi.



## TRENTINO, I BIODIVERSI

(pad. 1 - 1C102-1D101)

Il Trentino quest'anno si presenta al Salone del Gusto in modo biodiverso.
Raccontando alcune storie speciali, a volte anche estreme, di persone che ogni giorno vivono questo territorio con passione, dedicandosi con impegno per migliorare le proprie produzioni partendo da

La storia di Agitu, una ragazza di origine etiope che ha scelto il Trentino e in particolare la Valle di Gresta come luogo in cui vivere. Nella valle degli orti del Trentino ha creato un piccolo

un elemento comune: la terra.

allevamento biologico di capre di razze pezzata mochena, autoctona, e camosciata delle Alpi trasformando il loro latte in gustosi caprini bio.

Giovanni, che in Val di Non

coltiva la passione per i cereali
e il pane artigianale. Segue
personalmente tutta la filiera
della produzione, dal campo
dove coltiva frumento, grano
saraceno, farro, segale,
alla macinazione, per poi
consegnare le farine nelle mani
di Annarosa e Irene, moglie e
figlia, che le trasformano in
profumatissimo pane.

Nicola e Stefano, mastri birrai, rispettivamente del Primiero e della Val di Fiemme hanno recuperato la tradizione locale della produzione di birra artigianale, rigorosamente a base di acqua pura delle valli dolomitiche e luppolo trentino.

Lia e Mario, letteralmente innamorati delle varietà di mele antiche, piante resistenti che regalano frutti profumati e gustosi e dai nomi carichi di suggestione: la Piatlin, la Bella di Boskoop, la Renetta ananas, la Parmain dorata e molte altre varietà.

