



IL TRENTINO CULLA DI PRODOTTI DELIZIOSI

di Alfredo Zavanone



Il Trentino Alto Adige è stato nominato capofila di un progetto culturale di importanza nazionale soprattutto dal punto di vista commerciale, in funzione della promozione dei prodotti tipici e dello stile di vita sano e pulito che vi si conduce: queste le parole di Andrea Ferrandi, responsabile Slow Food per il Trentino, dopo la chiusura di Eataly, progetto torinese per il consumo consapevole dei prodotti di qualità italiani. Tale format è esportabile anche in altre zone italiane per dare risalto alla filiera corta e alla valorizzazione del territorio. Da sempre il Trentino è noto per lo speck, tipica carne affumicata, i formaggi tirolesi, Grana Padano e Vezzena, i vini DOC e l'olio Garda Trentino, e l'idea di metterli sul mercato al di fuori dei confini regionali e ad un prezzo accessibile pare davvero vincente. La filosofia è la medesima di Eataly, progetto di proprietà al 60% di Oscar Farinetti, ex patron di Unieuro, e al 40% di Coop Liguria, Novacoop Piemonte e Coop Adriatica. La mission si intuisce già dal nome, nato dalla fusione di "eat" (mangia) e Italy, e oltre a Torino, Milano e Bologna, Eataly è presente a Tokyo e New York, affiancando alla vendita dei prodotti le degustazioni nei ristoranti a tema che si trovano all'interno dei punti vendita. Per individuare i potenziali fornitori Eataly si avvale della collaborazione di Slow Food, l'associazione nata con l'obiettivo di difendere il patrimonio agroalimentare di ogni Paese, educare al gusto e tutelare l'ambiente e la qualità dei prodotti alimentari, promuovendo ciò che è buono, pulito e giusto. Fra le attività promosse la più importante è l'individuazione dei presidi, cioè delle zone in cui si producono prodotti tipici, secondo la cultura e le tradizioni locali, e negli ultimi 9 anni sono stati individuati 200 presidi italiani, alcuni dei quali situati in Trentino (Ciuiga del Banale, prodotta dalla Famiglia Cooperativa Brenta Paganella, e quelli dei formaggi Puzzone di Moena, Vezzena e Casolét, prodotti anche dai caseifici sociali). Le relazioni fra Slow Food e cooperazione trentina sono diverse. Ad esempio, in occasione di Educa 2008 Slow Food ha curato alcuni incontri di degustazione e formazione, mentre il Barycentro, gestito dalle cooperative Samuele e Il Delfino, vende il caffè di Huehuetenango, presidio del Guatemala. La filosofia del buono, pulito e giusto viene riproposta anche in altre iniziative, come "Tutti nello stesso piatto", rassegna organizzata dalla cooperativa Mandacarù per diffondere il modello di sviluppo alternativo tramite video e proposte culinarie, mentre con l'apertura della Bottega all'Angolo, gestita dal Consorzio di solidarietà cooperativa, si è avviato un progetto di vendita e promozione di prodotti di qualità.

“E’ un primo passo importante che permette di offrire prodotti confezionati in linea con la filosofia di Slow Food – conclude Ferrandi – speriamo che a questa esperienza se ne possano affiancare altre per la vendita anche di prodotti freschi”.

Al momento come esperienze parallele c’è “ Adotta una mucca”, l’originale iniziativa che propone l’adozione di una mucca a 60 Euro all’anno, dei quali 50 vanno alla malga per il suo mantenimento e l’acquisto di prodotti e 10 a progetti benefici). D’estate è possibile andarla a trovare e ricevere sue foto durante la crescita e lo sviluppo, nonché assaggiare i formaggi prodotti col suo latte. Il progetto al momento è attivo in Valsugana e Lagorai e viene presentato tramite un catalogo in 4 lingue con la descrizione delle 13 malghe aderenti, ognuna delle quali offre 10 mucche per l’adozione. Poi una ricca spiegazione dei prodotti tipici(dalle erbe officinali ai salumi) e dei luoghi dove trovarli. Uno strumento prezioso per turisti e residenti per conoscere la natura incontaminata delle montagne trentine, apprendere come si produce il formaggio e come funziona la malga e l’alpeggio.

Tramite l’adozione si riceveranno 50 euro di prodotti caseari di malga, alla condizione di andare a conoscere di persona la mucca prescelta per la quale il turista potrà scegliere il nome che preferisce. Fra i prodotti disponibili figurano: formaggi freschi e stagionati, ricotte, burro, toSELLA e latte fresco, simbolo del Trentino saporito.