



La Festa delle Mele

di Gloria Ciabattoni

E' ormai una manifestazione "storica", essendo arrivata alla quindicesima edizione: è Pomaria, la festa della **raccolta delle mele in Val di Non**, che si svolgerà il 12 e 13 ottobre 2019, e delle **eccellenze enogastronomiche del territorio km 0-40, si sdoppia e va in scena nei due borghi contadini, vicinissimi e collegati anche da una navetta, di Livo e Rumo per nuove visioni agricole e di gusto.**

Pacchetti soggiorno con visite guidate a partira da 125 euro.

www.pomaria.org

Accanto alle famose mele D.O.P. della Val di Non, degustate, trasformate in dolci squisiti, ammirate e raccolte "in diretta", elemento chiave di Pomaria sono le eccellenze enogastronomiche di prossimità. E quest'anno, con la bellissima scelta di occupare le vie di ben due borghi vicinissimi, Livo e Rumo, per creare uno spazio ad hoc riservato al mondo del latte e ai piccoli allevamenti in quota, l'evento si radica ulteriormente nell'identità felicemente multipla del territorio, fatta di tante componenti legate alla vita contadina di montagna. Come sempre, le realtà presenti saranno tutte rigorosamente della Val di Non e del Trentino per valorizzare esclusivamente le filiere corte con prodotti a "KM 0-40".

Con la novità, legata alla 15a edizione, di far crescere ancora l'evento, distribuendolo in due località diverse, il weekend di Pomaria sarà ancor di più un divertente set a cielo aperto, animato da un programma che, oltre al ciclo continuo momenti di degustazione interattivi e ai corsi per confezionare dolci, confetture e molte altre bontà, darà spazio alla multisensorialità con i percorsi immersivi in cuffia "Miscele d'aria... factory" e le degustazioni in totale assenza di luce a bordo del truck "Dark on the road... il sapore del buio. Tra le tante attività "mani in pasta" il laboratorio per imparare a fare il burro.

Insieme ai "sapori", protagonisti saranno gli ospiti che li scopriranno facendosi coinvolgere nell'esplorazione di un caleidoscopio di eccellenze capaci di testimoniare il prezioso ruolo del cibo nella storia e nell'eredità culturale di un territorio, di uno modello di agricoltura, delle tradizioni di un popolo.

Il desiderio di coinvolgere i visitatori in prima persona nasce anche dall'ambizione di riportare al centro dell'attenzione la gioia che il cibo sa liberare quando è buono, fatto come si deve e proveniente da una filiera corta, strutturata, prima di tutto, per preservare l'integrità del gusto.

La gioiosa valenza interattiva di Pomaria cresce e si diversifica anno dopo anno proprio per portare il territorio a dialogare con chi lo raggiunge attraverso i suoi frutti migliori, immaginati come testimonianze condivise di un'eredità fatta di lavoro, persone, riti sempre uguali a se stessi e cambiamenti velocissimi, che, per non polverizzarsi fino a sparire, hanno un

bisogno costante di incontri con nuovi occhi, curiosità e desiderio di comprendere. Comprendere, perché no, anche la soddisfazione che può essere legata alla sostenibilità del “fare le cose da sé”.

Il desiderio di stupire tutti i sensi è un'altra delle valenze più appaganti per il pubblico di Pomaria. E anche quest'anno le selezioni di prodotti che andranno in degustazione nei tanti atelier legati al gusto saranno sorprendenti: mieli monofloreali, formaggi a latte crudo, vini, distillati e altre ipertipicità del luogo. Menzione speciale per le birre artigianali, edizione dopo edizione, sempre più numerose e particolari. E visto che Pomaria nasce per rendere omaggio al lavoro legato alla produzione delle mele, uno dei suoi momenti più amati è la raccolta in un campo lasciato unicamente a disposizione dei visitatori, sotto la guida dei maestri agricoltori che svelano come staccare una mela dall'albero in pochi gesti rapidi e precisi senza perdere per strada il picciolo. Condizione imprescindibile per fermare nel tempo sapore e croccantezza.

