

Data: 22.03.2023

Testata: Il T quotidiano

Titolo: La Festa dell'Uva di Giovo premiata in Senato «Sagra di Qualità»

La Festa dell'Uva di Giovo premiata in Senato «Sagra di Qualità»

di Redazione

Il marchio riconosce alla storica manifestazione cembrana la capacità di attivare sinergie sul territorio, la forte attrattività turistica e il legame radicato con le tradizioni enogastronomiche locali



C'è anche una sagra trentina tra le 18 Sagre di Qualità premiate ieri in Senato a Roma dai vertici dell'UNPLI (Unione Nazionale Pro Loco): è la **Festa dell'Uva di Giovo**, la storica e blasonata manifestazione dedicata alla vendemmia organizzata dalla **Pro Loco di Giovo**. Un titolo ambito e altamente selettivo, che riconosce gli eventi di maggiore spessore culturale, economico e tradizionale portati avanti dalle Pro Loco in tutta Italia.

Si tratta della seconda sagra trentina ad ottenere l'ambito riconoscimento: **la prima è stata nel 2019 la Sagra della Ciuiga della Pro Loco di San Lorenzo in Banale**. La cerimonia di premiazione è stata aperta dai saluti del Senatore Antonio De Poli, del presidente dell'Unpli, Antonino La Spina, del Consigliere del Ministro delle politiche agricole, on. Angelo Rossi, e del Consigliere Enit, Sandro Pappalardo. A ritirare il premio la presidente della Pro Loco di Giovo Marina Erler, insieme al sindaco di Giovo Vittorio Stonfer, alla presidente della Federazione trentina Pro Loco Monica Viola e al consigliere della Federazione Cesare Pellegrini.

Il Marchio Sagra di Qualità dell'UNPLI (istituito nel 2019) **identifica infatti le manifestazioni che promuovono prodotti tipici tradizionali legati al territorio, rappresentative della storia e della tradizione**, che puntano alla promozione e creazione di sinergie con le attività economiche locali. Viene attribuito dopo un'attenta analisi effettuata sul campo da giurati provenienti da varie realtà Pro Loco in tutta Italia, valutando parametri come la storicità dell'evento, le ricadute in termini economici sul territorio, il coinvolgimento delle realtà economiche e associative locali. **Al centro del riconoscimento pietanze legate alla storia e alle tradizioni dei territori; ricette che si tramandano segretamente, da padre in figlio; piatti strettamente legati a riti centenari e ancora oggi osservati; ricette semplici e con ingredienti naturali che rappresentano veri e propri spaccati di cultura popolare.** Eventi storici che, a testimonianza del loro radicamento nel territorio, hanno superato anche le sessanta edizioni.