



Festival della Polenta

SAPEI E SAPORI NOSTRI



STORO | VALLE DEL CHIESE | OTTOBRE 2020

Comunicato stampa

TORNA IL FESTIVAL DELLA POLENTA DI STORO CON LA FORMULA “L’ORO NEL PIATTO” I RICERCATI MENÙ NEI RISTORANTI SOSTITUISCONO LE DEGUSTAZIONI NELLE PIAZZE

TRENTO, 15 OTTOBRE 2020 – È il cibo alpino per eccellenza, un tempo simbolo di povertà e oggi espressione di una significativa evoluzione culinaria capace di trasformarlo in una pietanza accolta persino nei più ricercati ristoranti internazionali. È la polenta, la storica pietanza dei montanari e degli alpini per i quali – come recita lo storico detto – non esiste l’impossibile. E la conferma di questo spirito, se vogliamo, è ben rappresentata dall’edizione 2020 del Festival della Polenta di Storo, che in barba alle difficoltà di quest’anno bisesto è nuovamente celebrato in Valle del Chiese, se pur con una formula modificata rispetto al passato.

Con lo slogan ***Festival della Polenta, l’Oro nel piatto*** la tradizionale sfida a colpi di trisa tra i polenter del Chiese e dei territori limitrofi si è infatti trasformata in un Festival del mangiar bene a Km zero: archiviata per il momento la tradizionale cerimonia di assaggio collettivo nelle piazze della borgata di Storo si è pensato di trasferire gli assaggi nei ristoranti della Valle del Chiese e delle Giudicarie Centrali. Per dare spazio anche alla fantasia degli Chef.

Così, per tutto il mese di ottobre gli ospiti della Valle del Chiese potranno assaggiare con tutta calma nei vari locali i piatti degustazione creati con la farina gialla di Storo e i prodotti agricoli di questo angolo del Trentino posto tra il lago d’Idro e le Dolomiti di Brenta. Insomma, dal 3 al 31 ottobre quello che è ormai definito l’Oro rosso di Storo, capace in questi anni di ammaliare anche gli chef più rinomati del mondo stellato, sarà l’essenza stessa della Valle del Chiese permettendo ai buongustai di ripetere le degustazioni in momenti successivi e in ristoranti differenti. Una sfida nella sfida.

Al Festival diffuso della Polenta in Valle del Chiese, quest’anno allargato alle Giudicarie Centrali (da sempre caratterizzate in questo periodo dall’appuntamento con Ecofiera di Montagna a Tione), hanno aderito una quindicina di ristoranti con allettanti proposte culinarie legate alla farina gialla: è il caso dell’**Agritur La Polentera** (Storo) che quotidianamente propone menu a tema e un dolce a base di polenta o del **Ristorante Aurora** a Cimego (Borgo Chiese) dove è nata la polenta Macafana e recentemente la pizza con la polenta o ancora del **Ristorante La Contea** a Bolbeno (Borgo Lares) che tra l’altro presenta gli gnocchi di polenta con farina gialla e bianca di Storo.

Occorre invece prenotare per gustare le delizie proposte da **Ristorante Condino** a Condino (Borgo Chiese), **Ristorante Malga Caino** a Cimego (Borgo Chiese), **Rifugio Lupi di Toscana** sull’Altopiano di Boniprati e **Ristorante Borel** (Pieve di Bono Prezzo), **Ristorante Ginevra** e **Ristorante Miravalle** a Roncone (Sella Giudicarie), **Ristorante Serena**, **Ristorante Trento** e **Ristorante Pizzeria Alpino** a Breguzzo (Sella Giudicarie), **Rifugio Pont’Arnò** in Val di Breguzzo (Sella Giudicarie), **Ristorante Milano** a Tione di Trento e **Locanda Ridevert** a Zuclò (Borgo Lares). E a scorrere i menù c’è da leccarsi i baffi. Sarà realmente una sfida all’ultima forchetta (o cucchiaino da dessert). Il consiglio è di sfruttare a fondo le quattro settimane a disposizione per apprezzare da un lato le bellezze della Valle del Chiese e contemporaneamente apprezzare tutte le proposte che il locale mondo rurale offre ai propri chef per conquistare e ammaliare il palato degli ospiti. Magari con gli abbinamenti legati alla selvaggina, ai funghi, ai formaggi prodotti nelle malghe che animano d’estate i pascoli in quota o alla produzione di carne e a quella ittica, con le trote e i pregiati salmerini. Ospite d’onore è il Clisium, l’ultimo nato tra i vini del Trentino grazie a un vitigno aromatico a bacca bianca selezionato dai ricercatori dell’Istituto Agrario di San Michele che ha permesso ai produttori locali di dar vita a una piccolissima produzione di alta qualità già divenuta giovane ambasciatore del buon bere in Valle del Chiese. Scontato peraltro che nell’agone culinario siano presenti le altre produzioni del Trentino a cominciare dal



Festival della Polenta
SAPERI E SAPORI NOSTRI



STORO | VALLE DEL CHIESE | OTTOBRE 2020

Principe Trento Doc e dai distillati. Insomma, tempo d'autunno, tempo di buon mangiare e buon bere. Una certezza in Valle del Chiese!

La sesta edizione del Festival della Polenta è frutto di una rinnovata sinergia e collaborazione tra la Pro Loco M2 di Storo, il Consorzio Turistico Valle del Chiese, il Comune di Storo e la Cooperativa Agri 90, con il basilare sostegno della Provincia autonoma di Trento e di Trentino marketing.