



Data: 15 ottobre 2020

Titolo: Festival della Polenta. “L’Oro nel Piatto”

Pro Loco Storo

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. 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. L’evento è stato presentato stamani a Trento nella sede della Federazione Trentina delle Pro Loco.

In apertura la neo presidente della Federazioni pro Loco Viola ha elogiato il lavoro delle Pro Loco, *doppiamente significativo in questo momento storico per il Trentino e l’Intera Italia indicandolo come importante segno di continuità. Certamente il Festival della Polenta di Storo è un esempio anche per le altre pro loco della possibilità di essere attive anche in questo momento.*

Come ha spiegato l’assessore al Turismo del Trentino Roberto Failoni *“il Festival della Polenta di Storo rappresenta un importante segnale di continuità e di fiducia in un periodo così difficile. L’evento della Valle del Chiese si conferma un caso virtuoso e motore per la crescita per la produzione rurale del Trentino. Non era scontato riuscire a trasformare in*



STORO | VALLE DEL CHIESE | OTTOBRE 2020

questo modo l'evento la determinazione degli organizzatori ha garantito un percorso di crescita, in attesa di tornare il prossimo anno alla tradizionale formula. Trentino marketing crede molto e quindi sostiene eventi come questo che mettono in primo piano i prodotti locali di qualità.

La presidente del Consorzio Turistico Valle del Chiese Daiana Cominotti ha sottolineato la forte volontà forte di mantenere questo evento, a cui anche Trentino sta credendo molto. Si tratta di un evento importante perché, grazie alla Pro loco in primis, siamo riusciti a mettere in rete varie realtà del territorio. Evento propone la collaborazione tra Consorzi Turistici Valle del Chiese e Giudicarie centrali, che con questo evento iniziano a cooperare in vista della prossima fusione nell'APT di Madonna di Campiglio. Un grazie lo rivolgo anche cooperativa Agri 90 partner-sponsor insostituibile della manifestazione.

Nicola Zontini, ideatore e organizzatore del Festival, presente stavolta nelle vesti di neo sindaco di Storo, si è complimentato con la Pro loco per aver portato avanti il progetto nonostante il delicato momento sociale. Il Comune sarà sempre vicino a questo e altri eventi dedicati alla promozione dei prodotti locali, visti come volano per lo sviluppo turistico ed economico del territorio. Per questo ringrazia Trentino marketing e l'assessore Failoni, da sempre vicini al nostro territorio. E proprio Alessandro Mora, in rappresentanza nel neo presidente Luca Comai, ha evidenziato l'impegno della Pro Loco per trovare una alternativa alla classica festa della polenta. Il risultato è un evento diffuso dal lago d'Idro alle Dolomiti di Brenta, che coinvolge 15 ristoranti e permette ai loro chef di sbizzarrirsi con ricette a base di polenta nelle sue diverse declinazioni compresi pizza e dolci. Sorpresa finale sarà un concerto folcloristico all'aperto in calendario il 1 novembre che sancirà in modo spettacolare la chiusura evento. Il tutto salvo misure diverse.

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. Con un consumo di circa due quintali di farina gialla di Storo, la cui produzione complessiva è di circa 13.000 pregiati quintali.

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

COMUNICAZIONE

Nicer | Trento | **Moving your communication**

Bianca Maria Decarli | Ufficio stampa | +39.349.5746134 | biancamaria@nicer.tv