



L'edizione 2018 del Festival, da record: il 2019 lo bisserà?

**MATTEOTTI
ANDREA**
DRO
 Loc. Gaggiolo, 4/a
 Tel. 0464 507355
 Cell 338 4515162

PER IL VOSTRO GAS DOMESTICO
I nostri prezzi (iva compresa o presso nostro deposito):

 BOMBOLA da **10 kg** 20,00 € | BOMBOLA da **20 kg** 40,00 Euro

 BOMBOLA da **15 kg** 30,00 Euro | BOMBOLA da **25 kg** 50,00 Euro

STORO

La pietanza regina sarà servita con formaggi, salumi, crauti e marroni

Da sabato «Festival della polenta»

STORO - Sarà una festa del cibo. Del cibo tipico, intendiamoci. Agri 90, la Cooperativa che l'ha rilanciata trent'anni fa, offrirà quindici quintali di farina gialla per soddisfare tutti i "polentari" che presenteranno le loro specialità. Ma poi ci sarà spazio per salame, "ciuiga" (il salame di carne e rape di San Lorenzo), "spressa" (formaggio giudicariense), patate delle Giudicarie Esteriori (di cui si occupa la Co.P.A.G.), crauti della val di Gresta, castagne, pardon, marroni della valle del Chiese: due macchine per fare le caldarroste, così da evitare le code. In questo tripudio delle polente non mancherà una sorpresa: la polenta arrostita. Non mancherà nemmeno il vino della cantina di Toblino, della quale (occorre dirlo) molti vignaioli locali sono soci. Un ben di Dio, insomma. Tutto questo alla quinta edizione del Festival della polenta di Storo in

Pronti quindici quintali di farina gialla, accompagnata da tanti ingredienti: e c'è spazio anche per la solidarietà

programma per il fine settimana. Anche la coreografia avrà il suo spazio. In settimana verranno allestiti due mappamondi che saranno fasciati da 150 "Masöi de formantass", i colorati mazzi di granoturco. Ma la coreografia è solo l'aspetto esteriore. L'attesa è per il concorso domenicale delle dieci polente (costo 20 euro per assaggiarle tutte ed esprimere il giudizio della giuria popolare). In cambio (le notizie filtrano abilmente a gocce) potrebbe essere regalato un libro di ricette. Chi non volesse assaggiarle

tutte, ma semplicemente mangiarsi un piatto unico di polenta, crauti, "spressa" e "ciuiga", spenderà 10 euro. L'attesa è pure per lo spettacolo di domani sera presentato da Gabriele Biancardi, con il comico Mario Cagol, per raccolta fondi da dare in beneficenza. Sabato pomeriggio, alle 18, Agri 90 inaugurerà la rinnovata sala riunioni con il convegno intitolato "Il patrimonio alimentare di montagna - Un focus rivolto al sistema agricolo-turistico ed al paesaggio". Tema caldo, cui da sempre tengono i dirigenti della Cooperativa storese. Quante volte il presidente Vigilio Giovanelli ha richiamato l'attenzione dei ristoratori a servire cibo del nostro territorio, sia esso vino o polenta. E proprio ai ristoratori volge l'attenzione il convegno. Non a caso fra i relatori ci sarà Alfio Ghezzi, accanto ai leader trentini e nazionali di Coldiretti, agli esponenti dell'Unesco ed ai paesaggisti.

A proposito di chef, a presiedere la giuria tecnica (fatta di esperti) ci sarà Alessandro Gilmozzi, del ristorante stellato "Molin" di Cavalese. Dulcis in fundo, è proprio il caso di dirlo, Roberto Zontini del "Dolce Peccato" e la gelateria "Ma.Mi" di Ponte Arche presenteranno il dolce del Festival della polenta. Quanto ai visitatori, 1.500 hanno già provveduto ad iscriversi, come annuncia il presidente di Agri 90. Naturalmente se ne attendono molti altri. Ed il presidente della Pro Loco, Nicola Zontini, fa due annunci. Primo: «Grazie alla collaborazione dei proprietari verrà messo a disposizione dei visitatori un terreno di 5.000 metri quadrati per parcheggio nei pressi della Casa della salute». Secondo: «La nostra sarà una festa di valle. Al nostro appello hanno risposto centinaia di volontari di tutti i paesi del Chiese. Li ringrazio fin da subito».

G.B.