

Quella in programma fino a domenica 6 ottobre è la quinta edizione della rassegna organizzata dalla Pro Loco di Storo M2 e dedicata alle produzioni, ai prodotti e alle produzioni rurali di montagna. In particolare legate alla gastronomia della Valle del Chiese nelle sue varie declinazioni e con regina incontrastata la Farina Gialla di Storo. Saranno dieci le Polente in gara. Una sfida all'ultimo colpo di Trisa tra i Polenter della Valle del Chiese e delle aree limitrofe, dal Lago d'Idro alle Dolomiti di Brenta. Campioni uscenti sono i Polenter di Storo. Ad assegnare la vittoria sarà una giuria tecnica. Ma anche il pubblico potrà votare la polenta preferita. In palio le Ramina d'Oro destinate a premiare le più apprezzate tra le dieci polente in lizza a Storo nel quinto Festival della Polenta, la cui fama ha superato ormai i confini regionali. A dominare l'albo d'oro del Festival della Polenta sono stati sinora i polenter di Borgo Chiese: nel 2015 con La Macafana di Cimego, nel 2016 con la Carbonera di Condino e nel 2017 con la Macafana di Cimego. Nel 2018 la vittoria della Polenta Carbonera dei Polenter di Storo. Oggi pomeriggio, sabato 5 ottobre (inizio ore 14.00), si aprirà con l'inaugurazione del Festival in Piazza Europa con l'esposizione e vendita di prodotti tipici nelle strutture ospitate in centro storico. È prevista animazione per bambini, laboratori, spaventapasseri e visite guidate in luoghi di produzione e nel centro storico, in



# La farina gialla di Storo protagonista

Fino a domenica 6 ottobre in Valle del Chiese, nel Trentino Sud-occidentale

collaborazione con il Consorzio Turistico Valle del Chiese. Alle 18.00 la Cooperativa Agri '90 ospiterà il Convegno incentrato

**Dieci le Polente in gara in questa 5° edizione del Festival**

sul tema del patrimonio alimentare alpino e il suo connubio con il sistema agricolo, con il comparto turistico, con il paesaggio e con la cultura montana, presenti, tra gli altri, lo Chef bi-stellato Alfio Ghezzi e il presidente nazionale di Coldiretti Ettore Prandini, con gli assessori provinciali Mario Tonina, Giulia Zanotelli e Roberto Failoni. Il Festival della polenta 2019 entrerà nel vivo domenica

6 ottobre alle 10.00 con il via alla preparazione delle dieci Polente. Il centro della borgata sarà quindi animato dall'esposizione di prodotti gastronomici e artigianali produttori locali, con il saluto delle Autorità e la presentazione della Giuria Tecnica che assegnerà la ramina d'oro. Da mezzogiorno il via agli assaggi, degustazione e votazione popolare delle Polente. Nel pomeriggio:

degustazione caldarroste, dimostrazione di distillazione, attività per bambini e musica nelle piazze. Alle 16 sono previste le premiazioni con la consegna del trofeo La Ramina d'oro della giuria e il Trofeo del voto popolare. Sculture in legno realizzate dall'associazione La Busier di Praso. Premi poi per i protagonisti del concorso degli «Spaventapasseri in Sagra». Info: [www.visitchiese.it](http://www.visitchiese.it).

## IN VETRINA

**Eccellenza produttiva e gastronomia locale**

La sfida tra le polente non è in assoluto una novità né in campo nazionale né internazionale ma certamente rappresenta un'occasione unica per mettere in vetrina una valle dove sono svariate – oltre a quella tradizionale gialla – le polente che fanno parte del patrimonio. E proprio l'abbinamento tra l'eccellenza produttiva e i



«giacimenti gastronomici locali» ha portato VisitChiese a puntare negli anni sulla promozione specifica di questi prodotti. Ed è stata la Pro Loco di Storo M2 a raccogliere la sfida organizzativa affiancata dall'amministrazione Comunale, da Agri90 e dal Consorzio Turistico Valle del Chiese.



## Tappezzeria Benini

RIFACIMENTO DIVANI,  
POLTRONE, SEDIE, PANCHE  
PER RISTORANTI E BAR  
IN STOFFA E IN PELLE

MATERASSI E CUSCINI IN LANA  
NUOVI E RICONFEZIONATI

Fiavè (TN) - Via Stumiaga, 20  
Tel. e Fax 0465 735063 - Cell. 347 8121380  
[tappezzeria.benini@gmail.com](mailto:tappezzeria.benini@gmail.com)



# ARMANI REMIGIO

**PROGETTAZIONE ED INSTALLAZIONE IMPIANTI  
TERMO-SANITARI AD USO CIVILE ED INDUSTRIALE  
ASSISTENZA CALDAIE E BRUCIATORI**

SEDE LEGALE: 38081 SELLA GIUDICARIE (TN) - VIA GALIZIA N. 9

SEDE AMM.- MAGAZZ: 38085 PIEVE DI BONO - PREZZO (TN)  
LOC. STRADA N. 37/B - Tel 0465/673127 - fax 0465/670585

OFFICINA



SOCCORSO STRADALE  
di Massimo Viviani

CARROZZERIA VIVIANI

Via Pinzolo, 76 - 38079 Tione di Trento  
Tel. 0465. 321296 - Fax 0465.322579  
[info@carrozzeriaviviani.it](mailto:info@carrozzeriaviviani.it)

[www.vivianiservice.it](http://www.vivianiservice.it)