Valorizzare le produzioni trentine di eccellenza con la «Mostra dell'Agricoltura» e «La Casolara»

I primi tepori della primavera già ci circondano. Per i trentini questo significa che sta arrivando la stagione della «Mostra dell'Agricoltura», un appuntamento che nel nostro territorio da oltre settant'anni accompagna il risveglio della natura e la ripresa a pieno regime delle attività agricole nonché, per chi ha il pollice verde, di quelle legate al giardinaggio e alla cura dell'orto. Per i bambini questa manifestazione significa invece avere la possibilità di conoscere da vicino animali come mucche, pecore, capre e cavalli, per una volta in carne ed ossa invece che nelle figure stilizzate dei libri di racconti o dei cartoni animati proposti dalla tv. Un tuffo nella realtà concreta che ha la meglio, per un momento, su quella virtuale.

L'edizione di quest'anno, la numero 72, in programma sabato 17 e domenica 18 marzo, sarà particolarmente ricca di spunti di interesse. Da quest'anno l'organizzazione è passata all'APT Trento, Monte Bondone, Valle dei Laghi, con la quale collaborano il Comune di Trento, la Provincia Autonoma di Trento, la Camera di Commercio e le Casse Rurali Trentine, un cambiamento che ha portato con sé anche l'assorbimento di un altro evento clou della primavera cittadina, «La Casolara», che può quindi rilanciarsi in grande stile all'interno di un contesto ideale.

L'elenco degli espositori è lungo e abbraccia tipologie diverse di attività. Il pubblico che frequenterà i padiglioni di Trento Expo di via Briamasco, potrà, come accennato, avvicinare mucche, cavalli, capre, pecore, maiali e galline all'interno del polo zootecnico, curato dalla Federazione Provinciale Allevatori, supportata dagli studenti dell'Istituto Agrario di San Michele, ai quali sarà affidato il ruolo di cicerone, coadiuvati da appositi pannelli didattici. Non mancherà la tradizionale «Mostra regionale del coniglio riproduttore».

I visitatori potranno poi, previa prenotazione, partecipare alle degustazioni e apprendere informazioni sugli alimenti consumati e sui temi trattati dagli esperti presenti nell'area «Prodotti e territori», dove verranno servite pietanze di qualità a ciclo continuo, secondo un preciso programma. Il filo conduttore è quello delle pratiche agroecologiche nell'agricoltura di montagna votate al rispetto dell'ambiente, al benessere degli animali e alla qualità delle produzioni che finiscono nei piatti. Anche quest'anno uno spazio ad hoc verrà riservato alla casa, grazie a «Domo 2018», una fiera dedicata all'edilizia, al risparmio energetico e alle nuove tecnologie, che è ormai diventata parte integrante dell'evento fieristico.