Alla scoperta dei sapori unici dell'alpeggio
Tanti i laboratori organizzati da diverse realtà

Per la prima volta «La Casolara», la manifestazione dedicata alle produzioni lattiero-casearie provenienti dal Trentino e da tutto l'arco alpino, entra ufficialmente tra i principali eventi di richiamo della «Mostra dell'Agricoltura». Nata come festa dei formaggi, tradizionalmente coincideva con la prima domenica di Quaresima, la cosiddetta Dominica Casolariae, quando in vista del tempo di astensione dalle carni si organizzava una fiera casearia per consentire l'approvvigionamento delle famiglie, oggi è diventata uno degli appuntamenti gastronomici di punta del calendario cittadino.
In mostra, il 17 e 18 marzo, ci saranno i migliori formaggi locali, tutti da assaggiare e da conoscere: dall'Affogato di Sabbionara all'Enantio al Casolèt della Val di Sole fino ad arrivare al Botìro di Primiero di Malga. Nel programma ci sono laboratori, menù a tema e degustazioni guidate abbinate a vini locali, che aiuteranno il pubblico a conoscere meglio la genesi dei prodotti alpini.
Anche quest'anno i formaggi saranno presenti con il marchio collettivo, nato lo scorso anno, «Trentino di Malga». Un riconoscimento che la Camera di Commercio di Trento assieme alla Provincia e alla Fondazione Mach ha istituito per identificare i formaggi realizzati in malga secondo un disciplinare che garantisce l'origine del latte in ambiente montano, adeguate pratiche di caseificazione e l'affinamento nel tempo.

Un padiglione di 700 metri quadrati riservato agli allevatori

La Federazione Provinciale Allevatori si occupa di allestire il padiglione destinato ad ospitare gli animali e lo fa selezionando un capo per ciascuna delle specie impiegate per le diverse produzioni in Trentino. Si comincia con le mucche, in questo caso solo quelle da latte: alle razze autoctone Grigio Alpina e Rendena, si affiancano la Frisona, la Bruna e la Pezzata Rossa. Per quanto concerne i cavalli, un esemplare rappresenterà la razza Avelignese, internazionalmente chiamata Haflinger, un altro la Norico. Una pecora Tringola e una Lamon saranno affiancate da una capra Pezzata mochena e una Bionda dell'Adamello. È importante sottolineare che si tratta di razze a limitata diffusione, come si dice in gergo, ovvero in pericolo di estinzione, la cui adozione contribuisce al mantenimento della biodiversità, messa a rischio da logiche sempre più industriali.
La «Mostra regionale del coniglio riproduttore» permetterà ai bambini di vedere ben 120 esemplari delle razze più diffuse, portate in via Briamasco da una ventina di allevatori, che si contenderanno i premi previsti. Non mancheranno i maiali e le galline. Ad illustrare le caratteristiche di questi animali ci penseranno gli studenti del quinto anno dell'Istituto Agrario di San Michele – Fondazione Mach, che si avvicenderanno fra gli stand e si avvarranno del supporto di pannelli didattici.

Degustazioni mirate nell'area Prodotti e territori

La Provincia Autonoma di Trento con l'Istituto di formazione professionale alberghiero di Levico e Rovereto e la Fondazione Edmund Mach saranno presenti alla 72ª mostra dell'Agricoltura con uno stand dedicato al tema «Le pratiche agroecologiche nell'agricoltura di montagna per il rispetto dell'ambiente, il benessere degli animali e per la qualità delle produzioni». Qui i visitatori potranno acquisire informazioni, degustare i prodotti del territorio, partecipare ai momenti di approfondimento, reperire pubblicazioni e materiale divulgativo. Attraverso l'esposizione di poster e gli interventi di esperti verranno illustrate le pratiche agroecologiche, che da diversi anni vengono promosse e sostenute dall'amministrazione provinciale ed attuate dagli agricoltori ed allevatori trentini.
Nello stand, all'interno di un'area riservata appositamente allestita, i visitatori potranno, previa prenotazione, partecipare alle degustazioni e apprendere informazioni sugli alimenti somministrati e sui temi trattati dai vari esperti. La sequenza delle degustazioni ripercorre i vari ambiti produttivi del Trentino e per ciascuno di essi verranno proposti i prodotti caratteristici della tradizione locale.

Laboratori per tutti i gusti

Fra le attività che rendono particolarmente interessante e formativo frequentare gli stand della «Mostra dell'Agricoltura», ci sono i laboratori. L'Enoteca Provinciale del Trentino Camera di Commercio I.A.A. di Trento ne organizza due dedicati alla valorizzazione dei formaggi d'alpeggio. Sabato 17 alle ore 16 si parlerà de "Il formaggio trentino di malga: un'eccellenza a portata di mano", il giorno dopo, domenica 18 alle ore 15, il tema viene declinato in maniera diversa all'interno di "Il formaggio trentino di malga: cosa lo rende così speciale?". Altri due saranno organizzati e condotti dai Maestri Assaggiatori di ONAF: sabato alle ore 17 Franca Merz condurrà "I presidi slow food del Trentino", mentre domenica Marina Schmohl si occuperà delle DOP del Trentino.
Il MuSe allestirà invece un laboratorio creativo, nel quale si realizzeranno seed balls e bigliettini personalizzati piantabili e colorati, con pigmenti vegetali e timbri saporiti. Inoltre gli adulti potranno scoprire come creare autonomamente i nastri-semi da mettere in coltivazione nell'orto.
Anche l'associazione Donne in Campo sarà protagonista in questo ambito: sabato proporrà un laboratorio dedicato alla creazione di mandala, uno alla preparazione di sali aromatici ed uno dedicato alla pittura con i colori naturali. Il giorno dopo spazio ai bambini con un laboratorio di lettura ed uno focalizzato sulla preparazione del formaggio.

«Domo» presenta le idee per la casa

Nel contesto della «Mostra dell'Agricoltura» sarà presente anche quest'anno uno spazio interamente dedicato alla casa. Una specie di fiera nella fiera, ubicata nel salone A, ovvero al piano seminterrato di Trento Expo, che offre l'opportunità al pubblico di rimanere aggiornato in merito a ciò che il mercato offre negli ambiti più disparati, che hanno a che fare con l'edilizia e l'arredamento. Si comincia con le aziende specializzate nell'arredamento e nel settore dei sistemi naturali di riposo. Saranno presenti stand dedicati alle diverse tipologie di pavimentazione e alle tecnologie per la pulizia, che si avvalgono sempre più della robotizzazione. Non possono mancare gli esperti di recinzioni e balaustre, così come di chiusure tecniche, porte per garage, infissi e sistemi di videosorveglianza. Per quanto riguarda i sistemi di riscaldamento, troviamo le stufe a legna, le caldaie a biomassa e accumuli, quelle a pellet, i sistemi di climatizzazione che si appoggiano alle fonte rinnovabili. «Domo» è rivolta anche a chi è impegnato nell'ambito dell'ospitalità ed è interessato a impianti per il wellness, rigeneratori d'aria, saune e depuratori di acqua. Fra gli espositori c'è anche chi si occupa di autovetture (carrozzeria e pezzi di ricambio).

Orari, prezzi e parcheggi

Nelle giornate di sabato 17 marzo e domenica 18 la Mostra dell'Agricoltura è aperta dalle 8 alle 19. Il biglietto di ingresso per il pubblico costa 2,50 euro, i bambini al di sotto dei 12 anni possono accedere gratuitamente. Per chi arriva in automobile sono disponibili i seguenti parcheggi: P2 Centro Europa in via Segantini (a 15 minuti), P3 Autosilo Buonconsiglio in Via Petrarca (a 15 minuti), P4 Piazza Fiera (a 10 minuti), P8 Ex Zuffo all'uscita del casello A22 di Trento Centro (a 30 minuti), P9 Monte Baldo in via Monte Baldo (a 15 minuti).