



LA
CASOLARA

FIERA DELLE MIGLIORI PRODUZIONI
DI FORMAGGIO
DEL TRENTINO E DELL'ARCO ALPINO



POLO ESPOSITIVO TRENTO EXPO, VIA BRIAMASCO 2

16 - 17 MARZO 2019 | ORE 8.00 - 19.00

La 73^a «Mostra dell'Agricoltura» al via Per due giorni appuntamento a Trento Expo

Il fine settimana in arrivo è quello che annuncia l'inizio della primavera, non solo per le sue date e per il clima mite che avvolge il capoluogo, ma anche perché è quello dedicato alla 73^a «Mostra dell'Agricoltura». I saloni di «Trento Expo», per due giorni, diventeranno vetrina per le eccellenze del settore agroalimentare provinciale, ma soprattutto luogo di incontro per la cittadinanza e le famiglie, che potranno trascorrere qualche ora divertendosi e gustando le prelibatezze proposte nei tanti stand allestiti all'interno e all'esterno del polo fieristico di via Briamasco, che domani e domenica aprirà alle ore 8 e chiuderà alle ore 19.

La cerimonia di **inaugurazione**, con il taglio del nastro da parte delle autorità, è in programma alle ore 11 nel salone B, subito dopo toccherà all'area allestita dalla Federazione Allevatori. La parte protocollare si chiuderà con la consegna dei premi legati alla 25^a edizione della «Mostra Regionale del Coniglio Riproduttore».

Il programma di domani prevede anche numerosi **laboratori**. Alle ore 16 lo stand 125, gestito dalla Camera di Commercio di Trento, propone «Trentino di Malga, percorso sensoriale alla scoperta delle eccellenze casearie di alpeggio», un'occasione per conoscere e degustare, accompagnati dal relatore Francesco Gubert, i formaggi trentini che si sono guadagnati questo marchio di qualità. Anche lo stand 107 bis punterà sui prodotti caseari, dato che al suo interno i ricercatori della Fondazione Edmund Mach offriranno la possibilità di gustare alcuni formaggi in un laboratorio sensoriale, che trasformerà i partecipanti in «Assaggiatori per un giorno».

Tante le proposte per i bambini. L'Associazione Mercanti del Gusto di Rovereto, allo stand 7, li farà divertire in un corso di filatura di mozzarelle e fior di latte, rilasciando loro anche un attestato di partecipazione, mentre Coldiretti Trento organizzerà quattro incontri secondo un programma che si ripete identico nelle due giornate: alle 10.30 «I nonni raccontano: dalla pianta al frutto», alle 11.30 «Legno, semi e fantasia», alle 14.30 «Pian TI AMO!» e alle 15.30 «I nonni raccontano: dalla mucca al formaggio». Non mancheranno i laboratori didattici delle «Donne in campo», allo stand 108: alle 11 si potrà imparare ad usare «I colori della natura», tinte estratte dagli ortaggi, e alle ore 15 si potrà gustare un'agri-merenda.

Fra i poli di attrazione della Mostra vi saranno gli stand de «**La Casolara**», dodici spazi riservati a produttori di formaggi di grande qualità, dieci dei quali trentini e due provenienti da altre regioni dell'arco alpino, nonché la tensostruttura che ospita gli **animali**, allestita dalla Federazione Provinciale Allevatori, nella quale troveremo le mucche da latte, i cavalli, le pecore, la capre, i maiali, le galline e ben 120 esemplari di conigli. Alle ore 10, alle 14 e alle 16 si potrà assistere alla presentazione delle razze, mentre alle 17 verrà proposta la mungitura. Il ruolo di ciceroni verrà assolto dagli studenti dell'Istituto Agrario di San Michele – Fondazione Mach. In un recinto ad essi dedicato i bambini potranno anche

In collaborazione con



73^a MOSTRA AGRICOLTURA
21^a LA CASOLARA e DOMO

Informazioni: 0461.216000 – www.mostraagricolturatrento.com – www.lacasolara.com
PegasoMedia: 348.0613477 – comunicazione@pegasomedia.it – www.pegasomedia.it

avvicinare gli asinelli. Un'altra novità è la presenza dei bovini svizzeri, cani che da secoli affiancano i pastori e le greggi in quota.

La Provincia Autonoma di Trento partecipa con uno stand dedicato ai **Biodistretti** del Trentino, allestito in collaborazione con la Fondazione Edmund Mach. I rappresentanti dei quattro creati in provincia saranno presenti per far conoscere e apprezzare queste realtà territoriali. Inoltre nell'area «Mangiando s'impara» verrà proposto un programma di degustazioni guidate e illustrate dai tecnici e ricercatori della stessa Fondazione Mach, per promuovere i principali prodotti dei biodistretti del Trentino. I piatti saranno preparati dagli studenti dall'Istituto di formazione professionale alberghiero di Rovereto.

Il piano seminterrato sarà dedicato a «**Domo**», dove il pubblico potrà entrare a contatto con una trentina di aziende, che spaziano dalla costruzione di cucine e stufe a quelle specializzate in infissi e porte per garage, nella fornitura di box doccia e vasche, di pavimenti per interni ed esterni, nell'installazione di impianti di climatizzazione e fotovoltaici, pompe di calore, isolamenti, impianti idraulici, ecoasciugatrici ed ecolavatrici, sistemi di pulizia. Il tutto all'insegna del risparmio energetico.

Fra tanti prodotti trentini, un'area sarà riservata alla regione ospite, la **Calabria**, presente alla Mostra grazie al gemellaggio fra la Camera di Commercio di Trento e quella di Cosenza, nei cui spazi i visitatori potranno conoscere eccellenze enogastronomiche come l'olio extravergine di oliva, i salumi di suino nero, confetture e conserve della Valle del Crati, fichi dottati, la liquirizia. Insomma, ce n'è per tutti i gusti.