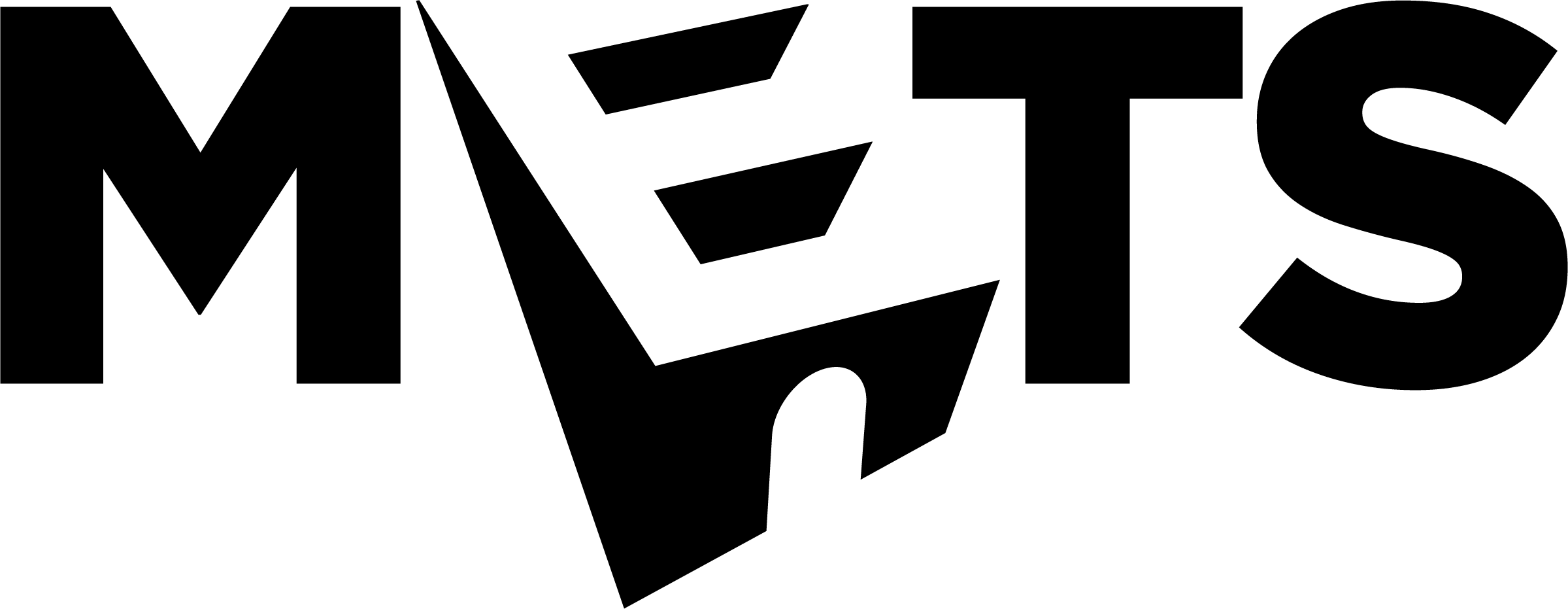
Alla 72° edizione del Trento Film Festival

**Contadini di confine-Grenzbauern il film/documentario prodotto dal METS**

**In concorso alla 72° edizione del Trento Film Festival** si proietterà sabato **27 aprile alle ore 15.00 al Cinema Modena - Trento in Sala 2** e in seconda proiezione **lunedì 29 aprile** sempre al **Cinema Modena alle ore 19.00 “Contadini di confine/Grenzbauern” realizzato dal METS** grazie al convinto sostegno di CONCAST, Consorzio dei Caseifici Sociali Trentini. Il **film/documentario per la regia di Michele Trentini** (sua anche la fotografia e il montaggio) **e Marco Romano (ricerca e interviste)** documenta una **straordinaria esperienza di cooperazione tra Trentino e Alto Adige/Südtirol,** fonte di orgoglio per le comunità di appartenenza e i cui significati socio-culturali **travalicano i confini della Regione cui le due Provincie appartengono.** Le riprese sono avvenute nei Comuni di: Rumo (TN), Proves (BZ), Novella (TN), Castelfondo (TN), Lauregno (BZ), Fondo (TN), Senale / San Felice (BZ), Ville di Fiemme (TN), Cavalese (TN), Trodena nel Parco naturale (BZ), Anterivo (BZ) e nelle malghe: Cazzorga (TN), Cislon (BZ), Cloz (TN), Fraul (BZ), Kessel (BZ), Malosco (TN), Revò (TN) e Stierberg Alm (BZ).

Presso alcuni paesi dell'Alta Val di Non (Nonsberg) e della Val di Fiemme (Fleimstal), **in prossimità del confine amministrativo tra la Provincia autonoma di Trento e la Provincia autonoma di Bolzano**, il paesaggio presenta caratteristiche che lo differenziano da quelli della monocoltura intensiva o dell’abbandono, presenti in altre aree montane. Ciò si deve **al lavoro dei contadini e allevatori** di entrambe le Province, che si prendono cura del territorio, puliscono i boschi, falciano i prati, gestiscono gli alpeggi e allevano il bestiame conferendo il latte ai caseifici. **Pochi sanno che nei caseifici sociali di Rumo, Castelfondo, Fondo (Val di Non) e in quello di Cavalese (Val di Fiemme) il latte dei soci trentini viene unito a quello dei soci sudtirolesi per produrre in primo luogo il Trentingrana**, un formaggio stagionato a pasta dura il cui rigoroso disciplinare consente solo l'utilizzo di latte crudo, sale e caglio. Qui i casari trasformano ogni giorno il latte utilizzando conoscenze tramandate attraverso una tradizione consolidata. Nel 1925 Michele Marchesi, residente in Provincia di Modena ma originario della Val di Non, decise di portare anche in Trentino l'arte della caseificazione del Parmigiano Reggiano, producendo presso il caseificio di Rumo le prime forme di "grana del Trentino". **Il documentario mette in primo piano i punti di vista e il lavoro di allevatori, contadini e casari, che collaborando in prossimità di un confine che rappresenta anche una frontiera linguistica e culturale, danno vita a una solida economia alpina** (Alpwirtschaft) basata su una vera e propria “cultura del fieno e della fienagione” (Heukultur) e sulla produzione di latte e di formaggio (Milch- und Käsewirtschaft).

San Michele all’Adige, 24 aprile 2024



METS - MUSEO ETNOGRAFICO TRENTINO SAN MICHELE

via Mach 2, San Michele all’Adige (TN)

Da martedì a domenica 10.00 - 18.00

tel. 0461 - 650314

fax 0461 - 650703

info@museosanmichele.it

www.museosanmichele.it

www.instagram.com/museosanmichele

www.facebook.com/museosanmichele

https://www.youtube.com/@Museoetnograficotrentino