

Museo degli Usi e Costumi della Gente Trentina

eTNo - Festival dell'etnografia del Trentino, V edizione
Tradizioni popolari a confronto: il "Polo dell'Etnografia"
22-23 aprile 2017

INCONTRO CON...

sabato, ore 10.00-19.00

Gli agronomi della Fondazione Edmund Mach ci spiegano quali sono le viti e gli olivi del Trentino rurale del passato che sono giunti fino ai giorni nostri. Dalle mappe storiche sulle quali sono segnate con dovizia varietà e nomenclature, alla sistemazione del terreno, che rende caratteristico il paesaggio, fino al prodotto che mettiamo sulle nostre tavole, il percorso storico e di filiera viene illustrato al pubblico attraverso documenti e degustazioni, per un approfondimento sull'agricoltura di ieri e dei giorni nostri.

Le vecchie varietà di vite dalla Carta viticola del Trentino (1950-1962) a oggi, a cura di Francesco Penner, Unità Viticoltura; Tiziano Tomasi, Unità Genetica e miglioramento varietale della vite; Alessandra Lucianer, Biblioteca – Fondazione Edmund Mach & Proposta vini

Nell'ultimo secolo in Trentino si è assistito a più di un cambiamento del quadro viti-enologico: l'assetto varietale si è modificato ampiamente passando dalla coltivazione di vitigni a bacca rossa, spesso autoctoni, a vitigni bianchi più internazionali. La Carta viticola del Trentino, a cura di Rebo Rigotti, nata alla metà del Novecento come documento di indirizzo per la viticoltura provinciale, in tempi più recenti è stata un importante strumento con il quale ricercare, ritrovare, classificare le vecchie varietà di uva da vino recuperando così un importante patrimonio genetico e culturale. Ponte ideale tra modernità e tradizione la Carta viticola è la base da cui estrarre mappe storiche del territorio, che forniscono un punto di partenza imprescindibile per disegnare l'evoluzione avvenuta in questo secolo. I vini prodotti dalle vecchie varietà di vite del Trentino vengono presentati nell'occasione, anche con assaggi guidati.

L'olio extravergine di oliva monovarietale di Casaliva dell'Alto Garda trentino e il pan di molche: assaggio guidato, a cura di Franco Michelotti, Unità Viticoltura, Fondazione Edmund Mach & Amici della Rizola & Comitato culturale Cologna Gavazzo Foci

La presenza dell'olivo nell'Alto Garda supera i 2.000 anni, in questo lasso di tempo un esercito di anonimi olivicoltori ha bonificato e modellato un angusto territorio per renderlo atto a ricevere oltre 100.000 piante di olivo, formando quelle che noi ora chiamiamo "olivaie tradizionali". L'olio che viene presentato è l'estrema sintesi nutrizionale e organolettica di questo lungo lavoro.

La cucina tradizionale valorizza spesso prodotti poveri o anche sottoprodotti dell'attività agricola, è il caso del *pan de mólche*, tipico della gastronomia alto gardesana, dove il prodotto da forno viene reso più saporito e nutriente mescolandovi un pesto di olive appassite in pianta, oppure di parti di polpa o di buccia residue della spremitura.

In collaborazione con la **Fondazione Edmund Mach**.

San Michele all'Adige, 19 aprile 2017

MUSEO DEGLI USI E COSTUMI DELLA GENTE TRENTINA
via Mach 2, San Michele all'Adige (TN)
Aperto da martedì a domenica, ore 9.00 - 12.30 / 14.30 - 18.00
tel. 0461 - 650314
fax 0461 - 650703
info@museosanmichele.it
www.museosanmichele.it