

**Nei prossimi
fine settimana
quattro eventi
per valorizzare
territorio, sviluppo
sostenibile
e turismo**

Quattro eventi ed un'unica protagonista: la castagna. Sarà un mese d'ottobre ricco di appuntamenti per i prodotti più tipici della Valsugana dalle castagne alle zucche, dal miele ai prodotti del sottobosco autunnale. Sono state presentate nella suggestiva cornice del Castello di Pergine le quattro rassegne che animeranno sin da questo week-end i comuni di Pergine, Caldonazzo, Centa San Nicolò e Roncegno, e la nuova sinergia e promozione comune per valorizzare territorio, sviluppo sostenibile e turismo in Valsugana. Sabato 15 e domenica 16 ottobre sarà in particolare Pergine ad ospitare "La Festa d'Autunno e la Festa della Zucca", tra le vie del centro storico ed il parco "Tre Castagni". Due intere giornate promosse da Comune di Pergine, Pro Loco, Copi, Cooperativa Castanicoltori e Apicoltori Valsugana (Apival) per presentare miele, castagne, zucche - esemplari di tutti i tipi e forme, tra momenti gastronomici, laboratori e musica - e tanti prodotti della terra tra degustazioni, mostre a tema, laboratori e attrezzature, in una cornice di musica e animazione.

"La Festa d'autunno è un evento importante per la Città di Pergine", ha spiegato il presidente del consorzio Copi Gigi Ochner con gli assessori Sergio Paoli e Franco Demozi. "Evento che acquista nuovi significati e valori, ma che sa esaltare i prodotti più tipici della Valsugana, mettendo in rete comuni, produttori e commercianti del centro". Domenica 16 a Caldonazzo, invece, la "Festa dei Sapori d'Autunno",



Presi... in castagna

la produzione

"Oggi la produzione di castagne in Trentino si aggira sui 1.500 quintali annui provenienti da 600 ettari dedicati, per oltre il 50% concentrati in Valsugana". Parole di Stefano Pradi, presidente della Cooperativa Castanicoltori Trentino Alto Adige, che sottolinea come quest'anno - sconfitta la minaccia della mosca cinese - la qualità e la pezzatura sia buona. "Ci attendiamo un calo del 30% rispetto alla produzione record dello scorso anno, ma tutto dipenderà dalle condizioni meteo dell'autunno". Feste e mostre delle castagne sono il veicolo maggiore per promozione e vendita del prodotto. "La conservazione della castagna non è facile e la nostra cooperativa ha avviato la trasformazione in creme, marron-glacé o birra", conclude Pradi. "Il costo medio di un chilo di castagne trentine è tra i 7-9 euro: un prezzo equo per sostenere tutta la filiera di un prodotto naturale e sempre biologico".

con bancarelle con prodotti della terra, piante e fiori, oggetti di artigianato, prodotti biologici e della gastronomia locale. Nel week-end successivo (22 e 23 ottobre) sarà Roncegno Terme, vero centro di produzione della castagne in Valsugana, ad ospitare la 37ª edizione della "Festa della Castagna". "È un evento che sa sempre unire tutta la

comunità", ha spiegato il sindaco di Roncegno Mirko Montibeller. "La castanicoltura a Roncegno Terme è una pratica antichissima, e si pensa sia stata portata in zona dai Romani. Tante gli eventi previsti tra musica, balli, giochi e degustazioni, con la novità della show cooking a cura di Giuliano Baldessari, chef di Roncegno ora noto in televisione con la

**La produzione annuale
di castagne in Trentino
si aggira sui 1.500 quintali**

trasmissione Top Chef Italia". Il calendario si completa il 22 e 23 ottobre con la "Festa della Castagna della Valle del Centa" tra trekking del gusto, pedalata d'autunno e pranzo del castanicoltore tra musica e prodotti locali. "Una proposta che sa unire territori ed eventi vicini grazie ad un territorio con tante eccellenze (castagna, miele, zucche e ortaggi), ed ad un ambiente autunnale suggestivo e possibile ampliare la proposta turistica puntando sulla sinergia e collaborazione tra enti, associazioni e produttori", il commento di Stefano Ravelli, presidente dell'Apt Valsugana Lagorai. "Castagne e prodotti dell'autunno possono diventare un'occasione di sviluppo locale, integrazione del reddito, ed una chance per rilanciare il territorio allungando la stagione turistica".

Daniele Ferrari