

## FOLGARIA



### La «Dispensa dell'Alpe Cimbra», evento a km zero al Palaghiaccio

FOLGARIA: «Dall'amore per il nostro territorio nasce "La dispensa dell'Alpe Cimbra"» spiega Daniela Vecchiato, direttrice dell'Apv. «L'evento è nato da una grande sinergia d'intenti tra il nostro territorio e la Comunità Slow Food, che ha portato nel corso della primavera a dar vita ad un nuovo prodotto turistico "Alpe Cimbra Ecofriendly", con il coinvolgimento di produttori, operatori del ricettivo e ristorazione» spiega Vecchiato. La "Dispensa dell'Alpe" vuole quindi essere un viaggio dentro l'economia rurale e contadina, e vuole esaltare la professionalità di chi lavora in questi settori: oltre quaranta le aziende che al palaghiaccio di Folgaria (*nella foto*) dal 23 al 24 ottobre prossimi, dalle 10 alle 18, proporranno i loro prodotti a chilometri zero. Si accendono quindi i riflettori su un nuovo evento dedicato alla valorizzazione dei prodotti agroalimentari del Trentino attraverso una serie di convegni con relatori nazionali e internazionali, laboratori esperienziali legati ai prodotti del territorio dell'Alpe cimbra e del Trentino, il "Mercato dei produttori" che raggrupperà gli operatori del Mercato della terra di Slow food Valle dell'Adige Alto Garda, della Strada del vino e dei sapori del Trentino e delle terre alte, attività guidate alla scoperta dei luoghi di produzione e momenti di incontro quali masterclass e laboratori per i più piccoli.

T.D.