



## Il 23 ed il 24 settembre ad animare il centro storico di Tione di Trento torna "Judicaria Eco Festival"

Marco Salvaterra

JUDICARIA ECO FESTIVAL ESPERIENZE, CIBO ED OSPITALITÀ FORMATO FAMIGLIA Incontri, laboratori ed il gusto È un viaggio alla scoperta dei prodotti di montagna quello che, dal 23 al 24 settembre, viene proposto a Tione di Trento. Il cuore pulsante della "Busa di Tione" è infatti pronto ad ospitare la seconda edizione "Judicaria Eco Festival". Una manifestazione formato famiglia che ha nel suo dna la cultura contadina e la tradizione ed è pronta ad ospitare le buone forchette e gli appassionati delle specialità tipiche delle zone montane. Tra le riconferme, oltre alla presenza degli espositori, l'arrivo nella borgata tionesa di tanti ospiti come il food blogger Davide Zambelli e le proposte di animazione per i più piccoli. Per due giorni dunque Piazza Cesare Battisti e Viale Dante si trasformeranno per permettere ai visitatori di seguire un percorso ricco di proposte. Lungo il Viale dei sapori tra gli stand degli espositori - una trentina - che permetteranno di assaggiare ed acquistare i prodotti tipici della cultura contadina. Tra questi formaggi, salumi, birre e vini, succhi, marmellate, sottoli e prodotti da forno oltre che prodotti artigianali di cooperative sociali, associazioni ed hobbisti. Sarà poi possibile sostare nella Piazza del gusto uno spazio dedicato alla consumazione degli aperitivi e dei pranzi o nella Piazza dei giochi ovvero l'area dedicata ai bambini tra fattoria, giochi ecologici e laboratori. Non manca poi il "Salotto degli esperti" nato per approfondire la cultura montanara attraverso eventi, seminari ed incontri. Un ricco e variegato ventaglio di iniziative per parlare di montagna fortemente volute dall'amministrazione comunale di Tione di Trento e promosse dalla stessa in collaborazione con la Pro loco Tione di Trento, l'ApT Madonna di Campiglio e la consulenza organizzativa Natourism srl. «Il format quest'anno è pensato e sviluppato appositamente per le famiglie - spiegano i promotori - ed ha l'obiettivo di "fare comunità". Ecco perché molte delle attività messe in campo hanno per protagonisti gli studenti delle scuole locali ed i volontari delle associazioni del territorio. Inoltre, abbiamo a cuore lo sviluppo delle aziende ed in questa edizione il nostro partner è l'Associazione Trosciolari Trentini (Astro)». Un contenitore dunque di attività ed iniziative «per famiglie con bambini - aggiungono - ma anche per persone interessate ai prodotti della montagna italiana, agli "scopritori" di prodotti agricoli di qualità, agli appassionati di orti, di funghi e di colture resistenti. Visitatori attenti all'artigianato locale, curiosi ed interessati ad ascoltare esperienze e testimonianze di territori di montagna, che hanno a cuore la cultura alpina». L'evento ha poi una grande attenzione all'inclusione sociale. Ecco quindi che verranno proposti il Bar al buio della cooperativa Abilnova, il Parco senza frontiere promosso dal **PNAB**. «L'anno scorso - concludono gli organizzatori - nonostante il tempo piovoso sono stati quasi un migliaio i pasti prodotti e a dare man forte anche quest'anno non





---

manca l'entusiasmo degli studenti delle scuole professionali ENAIP, delle UpT e degli alunni della scuola primaria di Tione». Infine, la cultura di montagna sarà sotto i riflettori grazie al Salotto degli esperti. Tra gli ospiti confermata la presenza, sabato 23 alle 17:00, del food blogger Davide Zambelli, ex studente delle Enaip di Tione, pronto a condividere con i fan e tutti gli appassionati di cucina la sua esperienza. Domenica, alle 10:00, sarà invece la volta del seminario "Giovani, comunità e cultura per riattivare le aree di montagna", indirizzato agli amministratori locali, alle associazioni ed ai professionisti legato al tema del fare cultura e voglia di restare in montagna proposto in collaborazione con Tsm-Trentino School of management. Sempre domenica alle ore 17:00, l'incontro "Acqua e cibo: le peculiarità che contraddistinguono i nostri prodotti tipici" a cura di Astro e Fondazione Edmund Mach. Lettori dal 01/01/2020:..