

Fiemme e Cembra | Successo per "Made In": incontro tra produttori, operatori e cittadini all'Enaip di Tesero

Le eccellenze delle valli dell'Avisio

IN BREVE

ZIANO DI FIEMME

Alloggio in vendita
Visto che la procedura di gara è andata deserta l'Ita ha deciso di vendere a trattativa privata un alloggio duplex situato in via Nazionale 76 a Ziano di Fiemme. L'alloggio ha una superficie agibile di 132,48 metri quadrati. Il valore dell'alloggio composto di 7 locali, giudicato in buon stato di conservazione ed è stato stimato in 258.200 euro, oltre all'iva. Le offerte vanno indirizzate direttamente agli uffici dell'Ita in via Guardini 22 a Trento.

TESERO

Comunità P...

LUCIANO CHINETTI

TESERO- Grande successo mercoledì per l'iniziativa "Made In", inedita occasione di incontro e confronto tra produttori, operatori economici e cittadini di Fiemme e Cembra. Location perfetta presso il Centro professionale Enaip di Tesero, dove si stanno formando i professionisti dell'accoglienza del futuro. Un territorio consapevole delle proprie ricchezze e peculiarità, capace di essere ambasciatore di se stesso. Questo vogliono essere le Valli di Fiemme e Cembra, da poco unite in un unico ambito turistico e intenzionate a portare avanti un percorso di conoscenza reciproca. Che questa sia la strada da per-

correre lo chef **Stefano Goller**, presidente dell'Associazione Cuochi del Trentino e conduttore di trasmissioni televisive, e **Roberto Anesi**, miglior sommelier d'Italia 2017. «Il workshop è stata l'occasione per tessere relazioni tra persone, prodotti e territori; un luogo e un momento per tornare a incontrarsi dal vivo e dare vita a nuove collaborazioni e sinergie», ha commentato soddisfatta a margine dell'evento **Dora Tavernaro**, coordinatrice della Strada del Formaggi delle Dolomiti. Insieme a **Lorenza Campolongo** della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino Molto soddisfatta anche **Vera Rossi** dell'Associazione turistica Val di Cembra ETS che ha parlato di insostituibile dialogo per dare valore alle peculiarità dei due territori, così ricchi di ec-

cellenze». Per il direttore dell'Istituto professionale **Dino Moser** l'evento è stato un'importante occasione formativa per i ragazzi della scuola, che hanno potuto conoscere prodotti d'eccellenza - alcuni noti, altri di nicchia - e confrontarsi con professionisti del settore. Soddisfatti anche i due professionisti, lo chef Goller e il sommelier Anesi che hanno condotto le masterclass: «È necessario saper raccontare agli ospiti il nostro territorio di montagna attraverso i prodotti che serviamo. Occasioni di incontro come "Made in" sono importanti per gettare le basi di questa narrazione». Il presidente dell'Apt Fiemme e Cembra **Paolo Gilmozzi**, ha in fine posto l'accento sul valore di un territorio capace di raccon-



Il workshop "Made in", che ha riempito le sale del Centro Enaip di Tesero

tarsi: «È importante creare nuove opportunità per far conoscere le tante eccellenze locali di cui dobbiamo essere orgogliosi. Bisogna lavorare per diffondere questa consapevolezza tra gli operatori turistici, ma non solo. Tutte le categorie economiche e tutti i cittadini dovrebbero essere parte attiva nel comunicare agli ospiti ciò

che ci caratterizza e ci rende unici, dal punto di vista della storia, del paesaggio, della tradizione e dei prodotti enogastronomici. Deve essere il territorio, in ogni sua componente, il primo ambasciatore di sé stesso». Spazio in fine anche alla green mobility per il settore food&hospitality.

correre lo dimostra il successo del workshop "Made in", che ha riempito le sale del Centro di formazione Enaip di Tesero. Una trentina i produttori - fra cantine, distillerie, macellerie e caseifici, aziende agricole, artigiani del gusto e pasticceria - che hanno risposto all'appello della Strada del vino e dei sapori del Trentino, della Strada dei formaggi delle Dolomiti, del Club tradizione e gusto di Apt Fiemme e Cembra presenti sui territori di colline avisiane e dell'Associazione turistica Val di Cembra ETS. Le infinite sfumature del gusto delle due valli dell'Avisio mercoledì erano rappresentate da un variegato panorama di aziende enogastronomiche di Fiemme e Cembra - leader di settore o piccole imprese familiari, cooperative e realtà sociali - che hanno presentato le loro eccellenze a numerosi operatori dell'offerta ricettiva, della ristorazione, del commercio e ai residenti delle due valli. Sold out da tempo e molto apprezzate anche le due masterclass dedicate all'offerta gastronomica ed enologica territoriale, condotte da due professionisti che di presidente dell'Associazione Cuochi del Trentino e conduttore di gusto se ne intendono.