Storo, regno della farina gialla-oro di mais

written by Rivista di Agraria.org | 9 ottobre 2019

Doppio successo per i polenter di Storo al Festival della Polenta 2019
Successo di pubblico per la sfida a colpi di trisa della valle del Chiese

Vince per il secondo anno consecutivo, su 5 edizioni, la Polenta Carbonera di Storo. Record assoluto per il Festival 2019 di presenze, circa 8000 persone hanno frequentato il borgo trentino nello scorso fine settimana. Un record assoluto che nel giro di 5 anni ha cambiato volto a tutta la piccola valle dove si coltivano campi di mais di una varietà storica, particolare, unica e speciale per la farina "dorata", il Nostrano di Storo, della varietà Marano. Turisti provenienti soprattutto dalle provincie limitrofe: per le viuzze del borgo si sentiva parlare lombardo, veneto, toscano, emiliano ma anche tanti stranieri. La manifestazione organizzata dalla Pro Loco di StoroM2 ha sancito inequivocabilmente come questa pietanza, tipica dei territori di montagna, rappresenti una risorsa importante anche per l'alta ristorazione data la sua versatilità nella creazione dei piatti. Per i dieci gruppi di polenter in gara si è trattato di un confronto all'ultimo colpo di Trisa ovvero il tradizionale mestolo con cui si prepara la polenta. Ma per il pubblico vi è stata l'occasione di assaggiare altri tipi di polenta e anche i gioielli della produzione gastronomica di questo angolo del Trentino, collocato tra il lago d'Idro, la val di Fumo e le Dolomiti di Brenta. Il tutto con il supporto di 500 volontari dell'intera Valle del Chiese.

Vincitrice del concorso ancora la classica polenta di casa, la Carbonera di Storo che ha trovato concorde sia la giuria tecnica che la giuria popolare, cioè dalle centinaia e migliaia di visitatori che si sono volontariamente cimentati nell'assaggio delle 10 polente in gara. Ai posti d'onore, le polente Macafana e Busiadar del borgo di Cimego, mentre il voto popolare ha idealmente identificato come damigelle d'onore la Carbonera di Condino e ancora la Macafana di Cimego. Quindi un giudizio popolare e tecnico molto simile che prova quanto la didattica e la professione sia d'accordo con il gusto e la passione del consumatore. Come ha detto Giampietro Comolli, presidente della giuria tecnica: "La polenta mette d'accordo tutti se è buona, onesta, fatta bene, ricorda gusti antichi, ma ha sapori moderni piacevoli e anche un po' intriganti. Salendo sul palco della proclamazione, ho potuto abbinare il codice di ogni polenta in gara con il nome della polenta e della provenienza: massima trasparenza. Inoltre, le prime 3 della giuria tecnica erano racchiuse in 2,5 voti di differenza, le uniche sopra un voto medio di 8/10. Cresce anno dopo anno la qualità, ma anche l'identità e il valore dei Polenter. Storo si conferma patria nazionale delle migliori polente e l'uso della farina gialla di Storo da parte dei migliori cuochi italiani e dei personaggi noti nel libro di ricette, ne sono la prova scritta. La biodiversità, la contaminazione degli ingredienti e il mix delle ricette sono il vero successo di un piatto notoriamente povero, che sta diventando una specialità delle tavole gourmet. " L'albo d'oro del Festival della Polenta vede ancora primeggiare i polenter di Borgo Chiese (realtà amministrativa nata dalla fusione di Condino, Cimego, Brione) con tre successi: nel 2015 con La Macafana di Cimego, nel 2016 con la Carbonera di Condino e nel 2017 con la Macafana di Cimego.

Storo – Campi di granoturco "Nostrano"

Il Festival della Polenta 2019 è stato nuovamente coronato da una grande partecipazione di pubblico, che ha premiato gli sforzi messi in campo dal C.O. presieduto da Nicola Zontini.. Si conferma quindi la bontà delle azioni di promozione messe in atto da Trentino Marketing, con il Ceo Maurizio Rossini, e dal Consorzio Turistico Valle del Chiese, presieduto da Daiana Cominotti, rivolte all'intero nord Italia con attività di supporto sui quotidiani, radio, Tv e in particolare sui social. E che oggi il Festival rappresenti una vera e propria vetrina sia in chiave turistica per la valle sia di vetrina dei giacimenti golosi gastronomici del Trentino, lo confermano le presenze dei tre assessori-turisti Roberto Failoni, grande sostenitore dell'evento assieme alla collega di comparto Giulia Zanotelli, e Mario Tonina. L'abbinamento tra l'eccellenza produttiva e "giacimenti gastronomici locali" ha portato VisitChiese a valorizzare questi prodotti. Il progetto #Milklife è quindi il vero e proprio contenitore dedicato alla ruralità del

Chiese, come è emerso chiaramente nel convegno-incontro di sabato all'inaugurazione del festival dalle parole di Vigilio Giovannelli presidente di Agri'90 e con la presenza di Ettore Prandini, presidente nazionale Coldiretti, che è stato chiarissimo: "Il lavoro, la forza, l'impegno di Agri '90, degli agricoltori e di Storo sono un esempio da esportare in tutti i borghi italiani, per dimostrare che l'uomo fa la differenza dove si produce un prodotto di qualità. Impegno che la Coldiretti intende sostenere sui tavoli nazionali ed europei".

Il Festival della Polenta 2019 ha visto il supporto di Bim Valle del Chiese, del Consorzio turistico Valle del Chiese, della Provincia Autonoma di Trento e di Trentino Marketing, della Cooperativa Agri 90 e del Comune di Storo. INFO: www.visitchiese.it.

Agriturismo La Polentera

Autore: Pro Loco di StoroM2
08/10/2019