



Latte protagonista alla Fera de San Bartolamè

Domenica prossima (26 agosto) al parco Cesare Battisti di Brentonico si terrà la “Fera de San Bartolamè”: al parco con gli animali, gli allevatori e i loro prodotti. La fiera, che tradizionalmente era quella dei maiali, si è sempre tenuta il giorno del patrono, fra gli altri, dei macellai e dei calzolai, dunque il 24 agosto. Da un paio d’anni è stata spostata alla domenica successiva e vede la partecipazione di molti ambulanti al mercato che si tiene nelle vie del centro.

Nel centralissimo parco “Palù” si terrà l’evento che vedrà protagonisti gli animali e gli allevatori e che quest’anno si fa ancora più ricco in quanto è stato inserito nel “Festival del buon latte Trentino - Latte in festa”. Si tratta di una manifestazione di carattere provinciale con ben 9 appuntamenti in terra trentina, all’insegna dell’allevamento e dei prodotti lattiero - caseari. Sarà l’occasione per scoprire da vicino la magia di come nasce il formaggio, gustare il buon latte fresco trentino e i prodotti da esso derivati. Un ricco calendario di appuntamenti con la possibilità di acquistare i prodotti della terra nel piccolo mercatino contadino locale allestito per l’occasione.

Protagonisti della giornata, capaci sempre di incantare soprattutto i bambini, saranno gli animali di diverse specie come le capre, i bovini, le galline e molti altri. Per i più piccoli sarà possibile provare l’emozione di cavalcare i pony e scoprire come, fra animale e uomo, possa nascere una preziosa collaborazione nella gestione delle greggi.

L’assessorato comunale al turismo e all’agricoltura sostiene la manifestazione anche perché rappresenta una sorta di "giornata dell’orgoglio contadino": un’occasione per scoprire cosa c’è dietro alle quinte, dentro al bicchiere di latte o al pezzo di formaggio che sempre troviamo sulle nostre tavole; il tutto nella piena convinzione, come dice Brenda Schoepp, che «almeno una volta nella vita avrai bisogno di un medico, un avvocato, un poliziotto e perfino di un prete. Ma ogni giorno, tre volte al giorno, avrai bisogno di un contadino».

Programma

Nel corso della mattinata. **Battesimo della sella**: emozionanti cavalcate per i più piccoli con i pony. Mattinata e primo pomeriggio. **La magia del formaggio**: dimostrazione di lavorazione del latte. Ore 11 **Conosciamo i nostri animali**: presentazione degli animali e delle loro caratteristiche. Ore 11.30 e 14 **La pecora dove la metto?** dimostrazione con i cani da pastore. Per tutta la giornata **degustazione di latte fresco e Dal latte... al gelato**: il bar gelateria “Dal Ghingo” propone tanti gusti a base latte preparati con latte fresco km0, burro e panna di malga locale; per valorizzare al meglio il gusto del latte, anche 3 gusti di fior di latte diversi e speciali. Ore 12.30 **Il pranzo del casaro**: gnocchi de malga e prodotti locali. Ore 15.30 **Come si fa il gelato?** breve degustazione guidata di gelato artigianale. Come si distingue un gelato di qualità da uno che non lo è? Assaggiamo la differenza. Partecipazione gratuita su prenotazione. Max 20 persone.