

POMARIA 2018 SEMPRE PIÙ INTERATTIVA

UN CAMPO DI MELE A DISPOSIZIONE DEI
VISITATORI PER DARE VITA ANCHE AD
ESPERIENZE DI RACCOLTA
TEATRALIZZATE



IlViaggiatoreMagazine-
Panorama val Di Non-Trento

Un'edizione di Pomaria più interattiva

L'edizione numero 14 di Pomaria, la manifestazione dedicata alla raccolta delle mele D.O.P. e alle eccellenze enogastronomiche km 0-40 della Val di Non e del Trentino, sarà nuovamente all'insegna dell'interattività, per dare vita a esperienze profondamente inclusive nel corso delle quali i visitatori possano la loro chiave di lettura del territorio, del suo desiderio di svelarsi e di farsi sempre teatro di nuovi incontri per rimanere vivo.

Per il 2018, l'evento in programma il 13 e 14 ottobre, ritorna a Cles, capoluogo della valle, e il pubblico sarà ancora più protagonista. Sì, sarà proprio così: per fare un altro passo nel suggestivo racconto del felice legame della valle con l'agricoltura e la pastorizia che a ogni appuntamento l'evento mette in scena. Perché Pomaria, anno dopo anno, ha saputo superare se stessa trasformandosi da evento prettamente dedicato alle mele a un divertente, interessante e poetico

laboratorio a cielo aperto, dove assaporare, imparare, e scoprire. E non è un caso che tutti i **borghi che la ospitano**, alternandosi, di edizione in edizione, si **aprano letteralmente al pubblico**, ospitando in aree pubbliche e private la miriade di attività legate all'evento.



IlViaggiatoreMagazine-val di
Non-Filari di mele-Trento

Le vie di Cles protagoniste

In quest'ottica, tra le **novità più interessanti del 2018**, ci sono i **percorsi sensoriali in cuffia**, creati proprio per Pomaria dal **collettivo artistico "Miscele d'aria Factory"**, specializzato nell'ideazione di **esperienze immersive**. Protagoniste saranno le **vie del centro storico di Cles** che verranno esplorate dai partecipanti alla scoperta di quartieri come "Doss di Pez" per approdare alla **spettacolare terrazza panoramica** del capoluogo della Val di Non, da cui si dominano **distese di meleti**, incorniciati dalle cime montuose che disegnano la valle e "appoggiati" sulle pendici del Lago di Santa Giustina. **Contenuti speciali** dei percorsi, realizzati ad hoc: **musiche** registrate e dal vivo, **rumori**, **racconti**, **suoni**, suggestioni che attraverso un'interazione, pensata per far scattare un approccio empatico al contesto in cui si svolge l'esperienza, fanno entrare i **partecipanti in contatto** con i suoi **prodotti agroalimentari e la loro storia**.

Le mele saranno in primo piano anche con le **visite guidate al frutteto storico di Cles**, nato per custodire la memoria storica della frutticoltura in Val di Non e sul suo essere profondamente legata al *genius loci*. Questo terreno, suggestivamente posizionato al limite della vegetazione montana, è un **piccolo eden** popolato di **piante rare di melo e di pero**, che nella loro straordinaria varietà, con nomi

affascinanti come Rosmarina bianca, Rosa nobile, Butirra Hardy, quando i frutti sono maturi, danno l'impressione ai visitatori di essere approdati per magia in **uno spazio fiabesco**.



IlViaggiatoreMagazine-
Pomaria-Affettati e formaggi

Una mostra legata alla lavorazione tipica della seta

E proprio perché le anime di un luogo sono tante e averne cura è fondamentale per non perdere l'eredità che lasciano quando evolvono, tra le **attività del 2018** figura anche un **trekking urbano** legato al **mondo delle filande** e della bachicoltura che si differenzierà per bambini e adulti. Sempre legata alla lavorazione della seta, nelle sale affrescate del quattrocentesco Palazzo Assessorile di Cles, sarà allestita una **mostra** incentrata sulla storica **manifattura serica Viesi**. Altra **mostra straordinaria** sarà quella dell'**artista ligure Paola Nizzoli Desiderato**, conosciuta in tutto il mondo per i **lavori dedicati proprio alla frutta**, con una particolare attenzione per quella rara e in via di estinzione, che, utilizzando la **cera**, con **antiche tecniche**, la vede realizzare bellissime **sculture pensate per valorizzare la biodiversità**. Tra le sue opere più famose, la piramide alimentare, prima ambasciatrice di EXPO, composta di 1927 differenti pezzi, interamente realizzati a mano. Per rendere omaggio alla biodiversità come patrimonio prezioso per tutta l'umanità, per l'identità di un luogo e per la salute delle persone, la **frutta magicamente ricreata da Paola Nizzoli Desiderato** si collega alla classica **mostra pomologica di frutta antica** che, dopo la travagliata raccolta dello scorso anno, quest'anno

sarà nuovamente ricca e colorata.



IlViaggiatoreMagazine -
Pomaria Lavori antichi

Come staccare correttamente le mele dalla pianta

E dopo l'interruzione dello scorso anno dovuta ai danni arrecati dal gelo primaverile, **tornano le lezioni di raccolta** in compagnia dei maestri raccoglitori che, in un **campo lasciato a disposizione dei visitatori**, insegneranno loro come **staccare correttamente le mele dall'albero** e come riporle in una cassetta di legno, pronta per essere portata a casa. A rendere **ancora più bella l'esperienza della raccolta**, la presenza della **compagnia Koiné**, specializzata nella realizzazione di progetti legati alla **sostenibilità ambientale**, che darà vita a divertenti e interessanti **percorsi teatralizzati**.

Le novità del 2018 faranno da corollario alle **tradizionali attività della manifestazione** che, all'insegna dell'interattività tra visitatori e territorio, contano **tantissime occasioni per mettere le mani in pasta e in gioco i cinque sensi**. Non mancheranno, quindi, **i laboratori di tutti i tipi** dove assaggiare, preparare, conoscere e capire che **portare in tavola cose fatte da sé** è più facile di quello che sembra. E dà sempre grandi soddisfazioni! La **mela**, in questo caso, sarà **più che mai al centro dell'attenzione** e ci si potrà cimentare nella preparazione di **strudel, torte e marmellate**.

Grande spazio sarà, inoltre, dato alla cucina con alcuni **chef della valle** che sveleranno alcuni dei loro segreti attraverso **show cooking e coinvolgenti lezioni**.



IlViaggiatoreMagazine-
Pomaria mostra pomologica
frutta antica

La locale condotta di Slow Food guiderà differenti degustazioni

Il percorso attraverso la scoperta interattiva delle bontà del luogo sarà segnato anche da **differenti degustazioni**, organizzate anche in collaborazione con la **locale condotta di Slow Food**, dedicate a **prodotti simbolo della zona** come i **formaggi dei locali caseifici**, **mieli** prodotti con fiori diversi, **vini**, **aceti**, **distillati**, **conserve realizzate anche con piante selvatiche e birre**. Queste ultime meritano una **menzione speciale** perché la Val di Non e i territori limitrofi, grazie anche ad **acque sorgive di eccellente qualità**, stanno conoscendo una **stagione di grande vitalità** nelle **produzioni artigianali di birra** con sperimentazioni davvero interessanti che impiegano piccoli frutti e piante locali.

Ancora più spazio sarà dedicato alla **mostra-mercato dei prodotti locali** – oltre 60 i produttori – e le possibilità di portarsi a casa un pezzetto di Trentino saranno davvero moltissime: oltre alle mele di diverse varietà, si potranno acquistare aceti, mele e pere secche, composte e sidro. Altre **bontà** capaci di regalare intense emozioni al palato saranno le **produzioni casearie con i caseifici e i singoli produttori e affinatori**, reduci dagli **alpeggi estivi** con un bottino che ha sorprendentemente fatto proprie le essenze delle **erbe di montagna**.



IlViaggiatoreMagazine-
Pomaria ragazze che filano

Anche i cereali rari saranno protagonisti

Non mancheranno, poi, i **cereali rari** – segale e grano saraceno in grande spolvero – trasformati in farine, pani squisitamente fragrante e dolci; **vini, succhi, marmellate, conserve e salumi** squisiti come il profumatissimo **speck** prodotto con carni provenienti da **allevamenti locali** e **affumicato all'antica** con rami di ginepro raccolti nei boschi della zona.

Gli chef della zona non saranno presenti solo negli show cooking, ma si daranno da fare nelle **aree dedicate alla ristorazione** e al **cibo di strada**: canederli, tortei da patate (frittelle salate, straordinarie con salumi e formaggi), orzotto, carni in umido e arrostate, polente, panini speciali, frittelle di mele saranno solo alcune delle **delizie** che potranno essere assaporate nel corso del **weekend di Pomaria**. Come ogni anno, i **bambini** avranno la **loro Pomaria** con un fitto programma di iniziative dedicate unicamente a loro dove **imparare** i segreti dei **fenomeni presenti in natura**, dei processi legati alla **produzione di cibo e manufatti, della vita di animali e piante**.



IlViaggiatoreMagazine-
Pomaria regine delle mele

Per questa edizione un'area dedicata ai camper

Gli amanti dei viaggi in **camper** sono, fin dall'inizio, molto legati a Pomaria. Più servizi anche per loro, quest'anno, con un'**area dedicata**, situata in prossimità del locale polo sportivo e accessibile gratuitamente per l'occasione, collegata alla manifestazione con bus navetta. I posti saranno

circa 100.

Se Pomaria, ogni anno, in modo sempre nuovo riesce a dare vita a una vera e propria gustosa parata di prodotti locali è merito dell'attività di ricerca e selezione dell'Associazione **"Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole"**. Con i suoi **180 affiliati** tutela e promuove **realità artigianali, filiere corte e prodotti a "rischio di estinzione"**.

L'associazione **"Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole"** è nata nel 2003 per volontà di contadini, locandieri, agrituristi, proprietari di negozi di prodotti tipici ed enoteche delle Valli del Noce, che con entusiasmo e passione hanno dato vita a un importante progetto volto ad offrire agli ospiti in visita la possibilità di fare un percorso legato a ciò che il territorio sa produrre.



IlViaggiatore magazine-Val di
Non-Panorama

Prodotti tipici di ottima qualità

Gli Associati della Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole, infatti, si sono impegnati a seguire un rigido e preciso disciplinare per garantire ai visitatori servizi di ottima qualità: l'offerta di prodotti tipici locali sempre genuini e gustosi, menù a tema con i piatti della tradizione e ambienti confortevoli e curati in ogni dettaglio.

**Per ulteriori informazioni su
Pomaria:**

www.pomaria.org

www.visitvaldinon.it

www.stradadellamela.it

www.melinda.it

Per prenotazioni pacchetto vacanze:

www.guidavacanze.it