

Dalle spezie del Marocco ai vini dei vignaioli di montagna: al Trento Film Festival un incontro di territori e sapori

I colori e i profumi della cucina marocchina sbarcano a Trento in 4 show cooking a Palazzo Roccabruna in collaborazione con Mandacarù onlus.

Sabato 4 maggio torna "Vignaioli di montagna", la rassegna dei vini artigianali del Trentino e dell'Alto Adige

Il programma del Trento Film Festival offre un ventaglio di opportunità capace di accontentare tutti i gusti... talvolta, anche in senso letterale! Il Paese ospite del festival quest'anno sarà il Marocco: saranno quindi i gusti saporiti di una cucina frutto delle influenze berbere, arabe e mediterranee, a colorare e profumare la 67. edizione di un festival sempre più laboratorio e spazio di contaminazione tra culture.

Quattro gli appuntamenti con gli **show cooking** dedicati ai sapori della ricchissima cucina marocchina, tutti previsti a Palazzo Roccabruna con un costo di 15 euro e la prenotazione obbligatoria (max 40 persone) con un messaggio al numero 346/0004418. I biglietti si acquistano (in prevendita a partire da aprile) presso la Bottega Mandacarù in piazza Fiera 23 a Trento. Ai fornelli, la cuoca Mina Igli: fotoracconto a cura di Beatrice De Blasi, responsabile educazione di Mandacarù Onlus.

I primi due appuntamenti sono previsti domenica 28 aprile alle 12.00 e alle 13.30 e sono dedicati al Cous Cous, un piatto meraviglioso che ha una variante per ogni regione e città. Alcuni dicono che dovrebbe essere fatto con sette verdure diverse e del burro invecchiato per sette anni, chiamato "smen" per poter aspirare alla massima fortuna. Nella nostra versione ci saranno anche ben sette spezie del commercio equo e solidale. Il sette, infatti, in Marocco è considerato un numero fortunato. Chiude l'incontro il rito del Tè alla menta con un trionfo di Baklawa.

Gli altri due appuntamenti domenica 5 maggio, sempre alle 12.00 e alle 13.30, questa volta dedicati all'Harira. Dalle alte pendici dell'Atlante, fino alle rive del mare, l'Harira ha tante versioni quante sono le famiglie che la cucinano. I suoi profumi intensi, il suo sapore speziato, la sua forza nutriente e confortante vi sedurranno. In chiusura il rito del Tè alla menta con Ghriba alle mandorle e al sesamo.

Lunedì 29 dalle 21.00 all'Uva e Menta Caffè di Piazza Garzetti, serata con menù a tema accompagnati da dj live con sonorità marocchine fino a tarda sera.

Sabato 4 maggio dalle 15.00 alle 21.30 dall'Atlante si torna sulle Dolomiti con **Vignaioli di montagna**, la rassegna dei vini artigianali del Trentino e dell'Alto Adige, in degustazione presso palazzo Roccabruna. Quindici vignaioli del Trentino e quindici vignaioli dell'Alto Adige con i loro vini, disposti lungo un percorso che dal piano terra al piano nobile di Palazzo Roccabruna accompagnerà gli ospiti alla scoperta delle produzioni enologiche di montagna. L'evento, che dopo la prima edizione del 2017 si ripete nella cornice di Palazzo Roccabruna, è promosso dalla Camera di Commercio di Trento e dalla Camera di Commercio di Bolzano in collaborazione con il Consorzio Vignaioli del Trentino e l'Associazione Vignaioli dell'Alto Adige. Scopo della rassegna è quello di richiamare l'attenzione del pubblico sul rapporto fra uomo e montagna in ambito

vitivinicolo. Pur appartenendo a realtà socio-culturali molto diverse, i vignaioli del Trentino e quelli dell'Alto Adige mantengono vivo un rapporto fatto di dialogo e di confronto costante. In questa relazione il territorio è il minimo comun denominatore della loro esperienza. Con i suoi ritmi, i suoi ambienti naturali, i suoi cicli stagionali la montagna scandisce la vita dei viticoltori sia in Trentino che in Alto Adige. E spesso lo fa imponendo condizioni di lavoro molto impegnative. Coltivare la vite sulle pendici delle Alpi è una sfida al clima, alla gravità e spesso anche alle leggi dell'economia. Non a caso i terrazzamenti vitati della Val di Cembra e della Val Venosta sono definiti "eroici". **Vignaioli di montagna** si propone come occasione per far conoscere trenta storie di passione e amore che danno vita a vini di qualità, espressione di esperienze e competenze che fanno della montagna uno straordinario ponte tra gli uomini e i territori. Ingresso 15 euro, senza prenotazione.

Venerdì 3 maggio alle 18.00, sempre a Palazzo Roccabruna, un'iniziativa originale che abbina vino e letteratura. La presentazione de *"Il bracconiere"* di Valentina Musmeci (LaGrafica edizioni), sarà un'occasione per conoscere un libro su tre elementi: la libertà e l'avventura, l'amore e la montagna, il vino e il territorio trentino. Tre elementi, tre vini e un sommelier estroso, interpretato da Giacomo Anderle, contro l'approccio predatorio all'alpinismo e alla vita. Degustazione-presentazione a numero chiuso: per prenotazioni scrivere a progetto.falenabu@gmail.com.