



Val di Non

POMARIA

ARTE CULTURA GASTRONOMIA MUSICA TRADIZIONE

15-16 ottobre 2022 in Val di Non

**POMARIA RITORNA:
DI NUOVO A CASEZ E PIÙ RICCA CHE MAI!**

Laboratori di cucina a Km0 con gli chef del territorio

La festa diventa più grande per dare spazio ad ulteriori proposte ed accogliere i visitatori in totale sicurezza

Per due settimane Pomaria on the Road offrirà esperienze diffuse da vivere in tutto il territorio della Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole

Milano, agosto 2022 – Dopo lo stop degli ultimi due anni, la Val di Non si prepara a riaccogliere nuovamente una delle sue manifestazioni più amate: **Pomaria**, la festa dedicata alla **raccolta delle mele D.O.P.** e alle **eccellenze enogastronomiche km 0-40** locali e del territorio trentino. Le date da mettere in agenda sono il 15-16 ottobre e il borgo che la ospiterà è quello che l'ha vista nascere, ovvero Casez.

Il **centro storico** con i **suoi palazzi patrizi**, le antiche cantine dai soffitti a volta e la piazzetta con la pavimentazione in bugnato torneranno a prestare i loro nobili profili a questo **evento** nato agli inizi degli anni 2000 **quasi per gioco** e diventato, grazie a una grande passione e al desiderio di raccontare (anche se si parla di mele) il **terroir** unico della Val di Non, un gioioso e partecipato laboratorio a cielo aperto su agricoltura di montagna, arte casearia, zootecnia e sul **recupero della viticoltura eroica** del luogo, in particolare legata all'**antico vitigno autoctono Gropello di Revò**, proveniente dalla Val di Non e amato in passato anche alla corte degli Asburgo.

Novità: laboratori dedicati alla sostenibilità, ancora più spazio per le attività e Pomaria on the Road

L'**edizione 2022** sarà **più ricca che mai** con un numero ancora più ampio di **realità artigianali** presenti, **momenti di incontro, laboratori per adulti e bambini** e un'attenzione ancora maggiore dedicata alle **tematiche ambientali**, che saranno toccate con mano, per esempio, anche grazie ad attività come quella incentrata sulla difesa degli insetti che fanno bene alle colture e al ruolo irrinunciabile delle api per la biodiversità. Parlando di **workshop**, un'attenzione speciale la meritano quelli **tenuti dagli chef della valle**, che saranno ancora più numerosi e che permetteranno concretamente di scoprire le ricette e i segreti per la loro riuscita.

Anche in relazione alla sostenibilità e a tutti i laboratori la **parola chiave** sarà ancora di più **interattività** per instaurare in dialogo autentico con i visitatori che impareranno come siano semplici **alcune buone pratiche** e a divertirsi con la **preparazione fai da te di golosità** a base di mele, di dolci "manifesto" quali lo **strudel** (che non si fa con la pasta sfoglia) o di ricette salate come il **tradizionalissimo tortel di patate**.

Immane le **degustazioni** dedicate ai **formaggi d'alpeggio**, al **miele**, ai **distillati** e al **vino**, che in **Val di Non** sta conoscendo un **autentico e felice rinascimento** con un fiorire di piccole cantine, impegnate, appunto, nella riscoperta dell'autoctono Gropello a bacca rossa (di cui si può assaggiare anche un elegante

blanc de noir, spumantizzato con metodo classico), ma anche nella produzione di alcuni **eccellenti bianchi**, sfruttando al meglio l'acidità che terreno e altitudini regalano in abbondanza.

Tra le **novità**, legate proprio alla crescita della manifestazione nell'anno della sua ripresa in presenza, ci sarà la **disponibilità ancora maggiore di spazio** dedicato alle realtà artigianali presenti e alle attività, che abbracceranno nuove vie e dimore storiche.

In attesa di Pomaria, dal 1° al 16 ottobre “Pomaria on the road”

Nuova, dopo la versione sperimentale degli scorsi anni, **anche “Pomaria on the road”, dal 1° al 16 ottobre**, in attesa di Pomaria, che andrà in scena **lungo tutto il territorio della Strada della Mela e dei Sapori delle Valli di Non e di Sole** con un **programma ricchissimo di esperienze**: un fitto calendario di appuntamenti per celebrare l'autunno e per raccontare un lavoro fatto di amore per la terra e per ciò che in questo angolo di Trentino riesce a far crescere, grazie alla felice interazione con contadini e artigiani, guidati dalla ricerca di qualità e autenticità. Tra le altre cose, ci saranno passeggiate tra vigne e meleti, degustazioni in cantina e in distilleria, trekking urbani, laboratori per bambini e molto altro...

Novità nella novità è il **Groppello Wine Tour**: in compagnia da una guida esperta, nell'arco di una giornata si va alla scoperta delle cantine della Val di Non e del loro vino di montagna, usufruendo di un comodo servizio di trasporto messo a disposizione dall'organizzazione.

Non mancherà, poi, la possibilità di raccogliere le mele direttamente dall'albero con il progetto **Andiamo a Coir**, che coinvolge gli Agritur Ambasciatori di Melinda.

SPECIALE TURISMO EN PLEIN AIR

Gli amanti dei viaggi in camper sono, fin dall'inizio, molto legati a Pomaria e anche nel 2022 avranno a loro disposizione un'area fruibile gratuitamente a pochi chilometri della manifestazione e collegata a Casez da bus navetta. I posti saranno circa 100 che si andranno a sommare a quelli presenti nelle altre aree della Val di Non dedicate al turismo all'aria aperta.

LA MAMMA DI POMARIA: LA STRADA DELLA MELA E DEI SAPORI DELLE VALLI DI NON E DI SOLE **Un progetto che punta a un turismo di qualità**

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 190 affiliati tutela e promuove realtà 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. 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.com

Ufficio Stampa Val di Non:
AT Comunicazione mobile 347.9195948 – 349.2544617
Claudia Torresani – torresani@atcomunicazione.it
Alessandra Agostini – agostini@atcomunicazione.it