

TERRITORIO

Formaggi da valorizzare

Di Gianpaolo Capelli

Al Festival della Polenta di Storo era presente il giornalista Giuseppe Casagrande esperto gastronomo che ci ha parlato dei formaggi locali



Domenica 6 ottobre, in occasione del Festival della Polenta di Storo, ho incontrato il giornalista professionista Giuseppe Casagrande, presente in qualità di Presidente della giuria degli esperti per la votazione riguardante le polente in concorso.

Raccontare di Giuseppe Casagrande non è semplice perché tra le tante prerogative è: direttore della rivista mitteleuropea “Papageno”, scrive sulla rivista di enogastronomia “L’Italia a Tavola”, sul periodico di informazione mensile “Il Melo”, è Commissario internazionale nei Concorsi Enologici, Presidente fondatore della Confraternita di Bacco.

Nella mia intervista, che ho raccolto dopo la premiazione della Polenta Carbonera, vinta dai Polenter di Storo, Casagrande si è offerto gentilmente alle telecamere di Cedis Tv parlando dei formaggi: amati da tanti e demonizzati da alcuni.

Esauriva la sua spiegazione che trovate nel video allegato.

Riferendomi a una promessa fattami da Casagrande dello scorso anno: quella di salire con me in Valvestino a conoscere i produttori del Tombea, promessa ricordata anche in questa occasione, l’esperto si è detto interessato a conoscere sia il formaggio Tombea che la Valvestino.

Il discorso è poi scivolato sul “Premio Dino Villani” della Accademia Italiana della Cucina, che Casagrande conosce molto bene e dove ha tenuto delle conferenze.

Occasione per ricordare che il formaggio Tombea di Germano Eggiolini è stato premiato con il sopra menzionato premio nel dicembre del 2020, battendo formaggi ben più blasonati.

Giocando in casa ho invitato Casagrande a visitare Bondone il “Paese dei Carbonai” e con piacere ha detto di conoscere e aver scritto su Bondone ricordando i suoi murales, che come apparso recentemente sulla stampa trentina sono in completo abbandono e in via di estinzione se non si interviene al più presto: ma sembra che tutti facciano orecchie da mercante.

Pensare che se Bondone è diventato Borgo d’Italia come spiegato allora dal Presidente dei Borghi d’Italia, in preponderanza lo deve a questi suoi storici murales, ma chi guida il comune pare se ne sia dimenticato.

Ritornando al formaggio Tombea, ricordo che i produttori si contano sulle dita di una mano: Eggiolini Germano e Elia, Andreina Porta, Omar Venturini e Pietro Tonni.

Bisogna dare supporto a questi produttori perché il Tombea che è un prodotto di nicchia unico deve essere inserito nelle “Dop” italiane.

Diamo una mano ai produttori, a Natale regalate “en bel tochel de formai Tombea”: farete un figurone.

In visione l'intervista a Giuseppe Casagrande e le riprese di tutta la giornata del Festival della Polenta 2024 dove il giornalista è stato protagonista della premiazione.

Foto 1 Il giornalista Giuseppe Casagrande

foto 2 Il giornalista Casagrande sul palco delle premiazioni a Festival della Polenta di Storo

foto 3 Germano Eggiolini riceve il premio Dino Villani nel 2020

foto 4 Andreina Porta di Moerna la storica produttrice del formaggio Tombea

foto 5 il casaro Elia Eggiolini

foto 6 Il casaro Omar Venturini

foto 7 Il casaro Germano Eggiolini

foto 8 Il casaro Pietro Tonni

foto 9 Bondone e i suoi carbonai

foto 10 - 11 Bondone e i suoi storici murali

Le foto sono di Attilio Zontini “Nani”

Video I formaggi spiegati dall'esperto Giuseppe Casagrande - Video di Gianpaolo Capelli

Video Il festival della polenta di Storo - Capelli Videotecnica Condino

DATA DI PUBBLICAZIONE: 17/10/2024 - AGGIORNATO IL 09/03/2025 ALLE 02:00

2025 © TUTTI I DIRITTI SONO RISERVATI

AUTOGESTIONE CONTENUTI DI EDIZIONI VALLE SABBIA SRL C.F. E P.IVA: 02794810982 - SISTEMA [GLACOM®](#)