



www.ecoslowroad.eu
www.fondazione Slow Food.com
info@ecomusei.eu

nome dell'Ecomuseo/Museo

Ecomuseo della Judicaria

recapito

Via G. Prati 1 38077 Comano Terme (Trento)
+39 340 3547108 - 339 1953079
ecomuseo@comune.comanoterme.tn.it
www.dolomiti-garda.it

referente

Diego Salizzoni
ecomuseo@comune.comanoterme.tn.it
+39 340 3547108

prodotti da tutelare e promuovere

Ciuiga

Presidio Slow Food, è un tipico insaccato tradizionalmente prodotto in tutti i Comuni delle Giudicarie Esteriori, nel Trentino centro-occidentale. Come la maggior parte degli insaccati tradizionali è composto da carne di maiale ma la vera particolarità della *ciuiga* è che nell'impasto vengono aggiunte le rape cotte e sminuzzate. Ogni anno, alla prima domenica di novembre, viene organizzata la "Fiera della *ciuiga*" dove il prodotto tipico è valorizzato e venduto ai turisti.

Noce del Bleggio

Nota fin dall'antichità, continua a essere coltivata con metodi e tecniche tradizionali totalmente naturali. Rappresenta una specialità gastronomica, coltivata da pochi appassionati in produzioni assai modeste. Grazie alle condizioni ambientali del Bleggio, una media collina esposta a sud e riparata dai venti, si ottiene un frutto di dimensione più piccola rispetto alle noci comuni ma più saporito. Il gheriglio sgusciato della noce bleggiana ha la caratteristica di non macchiare con un alone oleoso: per questo motivo sono molto utilizzate per preparare i dolci, come la tipica torta di noci. La raccolta inizia nella seconda metà di settembre e viene eseguita a mano. Segue il lavaggio con acqua corrente e quindi l'essiccazione naturale, su graticci sistemati in genere nelle soffitte delle vecchie case. Le noci si acquistano direttamente dai contadini, che ne valorizzano il gusto trasformandole in profumate torte, pane tipico, robusto liquore nocino e nel raro salame alle noci.

Olio di oliva

L'olio, ottenuto dalle olive coltivate sui terrazzamenti del Tennesse affacciati sul Garda Trentino, è quello prodotto più a Nord nel mondo, oltre il 46° parallelo, e questo grazie al clima mediterraneo tipico del Lago di Garda. Non solo: gli olivi nostrani contengono una buona concentrazione di polifenoli, antiossidanti naturali importanti per mantenersi in forma.

azioni ed eventi

Consolidare le azioni già realizzate negli anni nell'ambito delle attività ecomuseali, quali giornate del paesaggio, seminari, degustazioni con visite guidate, convegni e mercatini.

collaborazioni

Provincia Autonoma di Trento, Comuni dell'Ecomuseo (San Lorenzo-Dorsino, Stenico, Fivavé, Comano Terme, Bleggio Superiore e Tenno), Strada del Vino e dei Sapori, Slow Food Trentino, COPAG (Cooperativa Produttori Agricoli delle Giudicarie Esteriori), Consorzio tutela e valorizzazione dei prodotti del Tennesse, Comitato valorizzazione Pranzo e Canale di Tenno, Pro Loco locali (San Lorenzo, Stenico, Quadra, Cavarasto, Casale, Ponte Arche, Campo Lomaso e Fivavé), Azienda per il Turismo Terme di Comano-Dolomiti di Brenta e Rete trentina degli ecomusei.