**Telecamere sulle piste per documentare il lavoro notturno dei “gattisti”**

**LA REPUBBLICA CECA RACCONTA LA VAL DI FIEMME IN TV**

**Sci e servizi all'avanguardia, stile e gusto italiano a cominciare dal cibo, tutela dell'ambiente e dei mestieri tradizionali: sono i temi dei servizi realizzati durante cinque intense giornate dal responsabile del canale viaggi dell’emittente Tv Nova Vladimír Kouba per una serie di reportage in vista della prossima stagione invernale**

La Val di Fiemme in questi giorni è stata accuratamente esplorata dalle telecamere di Tv Nova, una delle più importanti emittenti televisive della Repubblica Ceca, una presenza organizzata da Trentino Marketing in collaborazione con la locale Apt. Ad attirare l'attenzione della troupe praghese è stato innanzi tutto il comprensorio sciistico, all’avanguardia per qualità dell’innevamento, tecnologie, varietà delle piste e completezza di servizi per l’ospite. Ma anche le prelibatezze che numerosi artigiani del gusto riescono a produrre nei loro laboratori, caseifici e birrifici. Vladimír Kouba, responsabile di “Koreni”, il canale viaggi di Tv Nova, ha documentato a fondo il mondo della neve, le bellezze del territorio, i prodotti locali, sia con suggestive immagini dei luoghi che facendo parlare in prima persona gli operatori durante numerose interviste. Il tutto andrà a comporre una serie di reportage, in onda nei prossimi mesi e poi in vista della prossima stagione invernale.

Il giornalista nel fine settimana è salito sulle piste dell’Alpe Lusia per assistere ad uno dei concerti del festival Dolomiti Ski Jazz. Si è parlato naturalmente dell’offerta dell’intero comprensorio Fiemme-Obereggen, per passare quindi al primo di una serie di focus sull’offerta enogastronomica del territorio: come “antipasto”, la tv ceca proporrà al proprio pubblico il Maso dello Speck e il Birrificio Fiemme, come esempi virtuosi di una filiera corta di qualità.

Kouba ha poi voluto documentare il lavoro notturno dei “gattisti” impegnati fino a notte fonda per preparare al meglio le piste da discesa nella skiarea di Pampeago. Il comprensorio è stato infatti più volte premiato da siti e riviste internazionali proprio per la qualità della neve, compresa quella prodotta in maniera ecosostenibile con gli impianti di innevamento. Diversi i rifugi in quota visitati per far conoscere un’offerta ispirata alla tradizione italiana e dove non manca un emblema nazionale come la pizza, da sempre apprezzata da ogni ospite straniero. Ma il crescente interesse del pubblico internazionale, e di quello mitteleuropeo in particolare, è rivolto all'ambiente e alla sua tutela. Ecco allora il servizio sulle risorse forestali del Parco naturale di Paneveggio - Pale di San Martino e i suoi celebri abeti risonanti. Infine, la visita al laboratorio della liutaia Cecilia Piazzi. Il tema food è tornato in primo piano durante le riprese al Pastificio Felicetti, al Caseificio di Predazzo e al ristorante Costa Salici, dove sono state preparate e illustrate una serie di ricette tipiche.

(m.b.)

Trento, 16 marzo 2016