



DAL 3 AL 7 GIUGNO 2026 IN VALLE DEI LAGHI

PROGRAMMA

C'è un filo invisibile che unisce natura, persone, tradizioni e futuro. È il filo della biodiversità.

Il Festival della Biodiversità Agricola e Alimentare promosso nel cuore della Valle dei Laghi dal Biodistretto e dall'Ufficio per le Produzioni biologiche, Servizio Politiche sviluppo rurale della Provincia, è un invito a guardare il territorio con occhi nuovi. Il Festival nasce per celebrare la Giornata Nazionale della Biodiversità di interesse agricolo e alimentare che ricorre il 20 maggio.

È dedicato a ciò che spesso diamo per scontato, ma da cui dipende il nostro benessere quotidiano: la ricchezza della vita, dei territori, dei saperi e delle comunità.

Un viaggio tra cultura del cibo sano, paesaggi, agricoltura sostenibile, artigianato locale e turismo consapevole.

Parleremo di biodiversità non solo come patrimonio naturale da proteggere, ma come vera e propria cultura del bene comune. Perché ogni scelta, ogni consumo, ogni gesto quotidiano può contribuire a custodire l'equilibrio tra uomo e natura.

Il festival della Biodiversità racconta proprio questo: il legame profondo tra ecosistemi, tradizioni, memoria e futuro. Un patrimonio vivo che appartiene a tutti noi.

Dal 3 al 7 giugno vi aspettiamo in Valle dei Laghi (Trentino). Sarà un'occasione per incontrarsi, ascoltare, riflettere, condividere e riscoprire il valore autentico del nostro territorio attraverso i suoi prodotti e le sue tradizioni.

MERCOLEDÌ 3

Ore 18 – Cantina F.lli Pisoni, Pergolese

LE ALPI PER RICOMINCIARE, UNA NUOVA ALLEANZA FRA UMANITÀ E FUTURO

di e con Walter Nicoletti Giornalista ed esperto di agricoltura di montagna

È il nuovo libro di Walter Nicoletti il protagonista del nostro BookDrink, l'appuntamento che fonde la cultura letteraria con il piacere di un aperitivo in Cantina.

Walter ci parlerà delle Alpi, un territorio che nei secoli si è trasformato profondamente pur conservando tratti fortemente identitari. Ma gli scenari attuali, dal cambiamento climatico all'aspetto demografico, dalle scelte economiche a quelle ambientali, impongono una riflessione profonda su quello che sono oggi le Alpi: un laboratorio per capire ciò che eravamo in passato, cosa siamo diventati oggi e, soprattutto, chi potremmo essere in futuro. Partecipazione gratuita su prenotazione



Ore 20,15 – Cantina Toblino, Sarche

DALLA TERRA AL GRAPPOLO per un vigneto più equilibrato, più sano, più produttivo.

Conferenza/dibattito per parlare di vitigni, vigne, vino e biodiversità.

con Martina Broggio, agronoma ed enologa, specializzata in viticoltura sostenibile.

in collaborazione con il Biodistretto di Trento

La vite non è un organismo isolato, ma un "super-organismo" che interagisce strettamente con i microrganismi del suolo (rizosfera) per difendersi dai patogeni e assorbire acqua. Il microbiota del suolo, ovvero la sua fertilità è data dalla ricchezza di microrganismi che lo popolano se trattato rispettosamente da chi lo coltiva.

Partecipano Martino Andreoli, agronomo e Nicola Caveden tecnico viticolo collaboratori di Cantina Toblino e Giuliano Micheletti viticoltore, presidente Biodistretto di Trento. Partecipazione gratuita

GIOVEDÌ 4

8,30/12,30 - Istituto Comprensivo Vallelaghi, Vezzano

A SCUOLA DI CIBO

laboratori per elementari e medie dell'Istituto scolastico Vallelaghi

La scuola è il luogo per eccellenza dove porre le basi per una conoscenza approfondita e strutturata, luogo di sperimentazione di un approccio alla sostenibilità alimentare, ambientale, sociale ed economica. È fondamentale quindi realizzare esperienze partecipative in cui gli studenti diventano promotori e responsabili di azioni di rinnovamento che permettono loro di addentrarsi in territori che rimandano fortemente ai temi della biodiversità.

Ore 17.30 – Ristorante La Casina di Drena

LA CUCINA A PASSO ZERO – camminare, raccogliere, cucinare

mini corso per un approccio alla cucina sostenibile e al cibo di qualità con la Chef Giada Miori

La cucina è molto più del semplice atto di preparare e di consumare un piatto. E' un'arte che coinvolge tutti i sensi, che combina ingredienti e che ha anche un impatto sull'ambiente.

Ad ogni partecipante verrà consegnato un cestino che andremo a riempire insieme, passeggiando nei vicini coltivi e nel bosco. Raccogliamo i prodotti di stagione e tornati alla Casina li abbiniamo ai prodotti della aziende biologiche locali per preparare uno sfizioso aperitivo da abbinare alla Nosiola della Valle dei Laghi.

In collaborazione con:

- Az. agricola Gostner e Agriturismo La Betulla di Drena
- Az. agricola Dallapè di Stravino
- Az. agricola Francesco Poli di S. Massenza
- Az. agricola Zanetti di Drena
- Cantina Toblino
- Il Biodistretto della Valle di Gresta.



VENERDI' 5

Dalle 15 alle 19 – ritrovo ai Vivai Ricci Walter di Calavino

PROFUMI E SAPORI DI BOSCO, in cammino tra erbe spontanee e muretti a secco

con Cecilia Tanghetti fondatrice dell'associazione Capra&Cavoli

Un light trekking alla scoperta della biodiversità e delle numerose erbe spontanee commestibili del territorio. Impareremo a riconoscerle, conoscerne le proprietà e i possibili utilizzi, raccogliendole lungo il percorso. Ritornati ai Vivai ci verrà mostrato come utilizzarle nella **cosmesi naturale**.

Concludiamo con un calice di Nosiola della Cantina Toblino

ore 20.30 – Azienda Agricola Gino Pedrotti di Pietramurata

IL CIBO DI MONTAGNA – Laboratorio del gusto

Un viaggio tra le filiere produttive legate al mondo della pastorizia e dei pascoli.

Un percorso tra le valli del Trentino, con degustazione di prodotti rappresentativi delle principali filiere montane: formaggi, salumi, cereali, mieli ma anche vino e erbe spontanee. L'esperienza di degustazione è accompagnata dall'approfondimento su concetti chiave per iniziare a comprendere i delicati ecosistemi delle Terre Alte. Il tutto accompagnato dai vini della Cantina Pedrotti.

A cura di Slow Food Trentino Alto Adige.

SABATO 6

dalle 9 alle 13 - Ritrovo alla Chiesa di Calavino

IL CAMMINO DELLA FIENAGIONE DA CALAVINO AL LAGO DI LAGOLO

Biotrekking e brunch al bar Bufo

A monte del paese di Calavino incontriamo l'ampia pineta del Gazzo delli Pini, una località dove un tempo si praticava la fienagione con una fitta rete di stradine che ci portano fin alle pendici del Monte Bondone, dove troviamo il piccolo ma suggestivo Lago di Lagolo.

Al Bar Bufo, affacciati sul lago, ci aspetta il brunch domenicale preparato con i prodotti agricoli e i vini della Valle dei Laghi.

Sentiero medio, disl. 530mt, lunghezza a/r 10 km, durata dell'esperienza 6 ore a/r. Accompagnati da Paolo Piffer guida di Media Montagna.

Dalle 9-12 / 13-16 Fattoria Maso Canova di Stefania Lusuardi

LA BIODIVERSITÀ COME OPPORTUNITÀ PER L'AGRICOLTURA

corso di formazione culturale sul valore del cibo con Luca Conte – agroecologo e scrittore.

valorizzazione della biodiversità (genetica, specifica ed ecosistemica) come leva strategica per la sostenibilità economica, ambientale e sociale delle nostre aziende agricole.

Dalle 9 alle 12

Il terreno e la gestione della sua fertilità

· Che cos'è il terreno?



- Il concetto di fertilità dei suoli è complesso ed ha tre facce: chimica, fisica e biologica.
- Come si forma una zolla di terra?
- La radice, elemento di connessione tra il “mondo di sopra e quello di sotto”.
- Il terreno è la pelle vivente del nostro pianeta: chi sono gli organismi che frequentano la zona di terreno a ridosso della radice? Come interagiscono con la pianta ed il suolo? Che servizi erogano alla pianta?
- L’humus è un vero e proprio elisir: infatti un terreno può definirsi fertile quando ha una buona dotazione di humus.
- Come progettare una fertilizzazione per mantenere alte le riserve in humus ed avere un adeguato flusso di nutrienti verso le coltivazioni.

Dalle 13 alle 16

Come le piante si difendono

Si tratta di una bella lezione che ci spiega come le piante si difendono rispetto all’attacco di un organismo dannoso. In particolare viene approfondito il caso in cui l’organismo dannoso è un insetto. L’incontro si compone di una parte scientifica (spiegata con parole semplici, senza tecnicismi) e di una parte pratica, che sarà svolta sia in aula che sul campo. La parte pratica in aula illustrerà una serie di esempi di tecniche di coltivazione che sono state ideate tenendo conto del comportamento delle piante e degli organismi che le frequentano; questa parte sarà poi ulteriormente sviluppata grazie ad un’uscita sul campo fra le coltivazioni.

Dalle 18 - Cantina Francesco Poli, S. Massenza

IN CANTINA TRA GUSTO, PAROLE E MUSICA

Aperitivo itinerante con la compagnia Miscela d’Aria Factory

Quattro tappe per quattro degustazioni, dalla vigna all’appassitoio, dalla barricaia alla distilleria, quattro angoli caratteristici per vivere un’esperienza enogastronomica che trasforma la classica visita in un viaggio narrativo.

Saremo accompagnati dalle parole e dalla musica che ascolteremo utilizzando delle cuffie in ogni tappa degusteremo i prodotti tipici della Valle dei Laghi e i vini della Cantina.

in collaborazione con il Biodistretto della Valle dei Gresta

DOMENICA 7

Ore 9.30 | 15.30 - Sarche, centro commerciale

NOSIOLA EXPRESS - Il trenino della Nosiola

Un viaggio alla scoperta di alcune Cantine della valle dei Laghi e del suo territorio. Un’esperienza tutta da vivere e da gustare, quattro tappe dove conosceremo i vignaioli, le loro cantine e degusteremo i vini protagonisti del nostro viaggio: la Nosiola e il Vino Santo accompagnati dai piatti della tradizione trentina.



dalle 14 alle 17 – Parco Due Laghi al Lacus Il Chiosco

BIOGREENLAB - laboratori per bambini

Attraverso laboratori ludico-didattici, i partecipanti possono apprendere in modo divertente e interattivo le arti e i mestieri tradizionali, riscoprendo antiche tecniche manuali e culturali.

i laboratori proposti sono:

- L'arte del cestajo“ a cura dell'associazione antichi mestieri di Pinè
- L'arte degli intrecci: creare con fibre naturali“ a cura di Ecomuseo della Valle dei Laghi
- I cereali antichi, riconoscimento e composizione creativa“ a cura di Ecomuseo della Valle dei Laghi