

PROGRAMMA

Mercoledì 03.06

18:00 | Cantina Fratelli Pisoni, Pergolese

LE ALPI PER RICOMINCIARE

una nuova alleanza fra umanità e futuro

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
Prenotazione obbligatoria



20:15 | Cantina Toblino, Sarche

DALLA TERRA AL GRAPPOLO

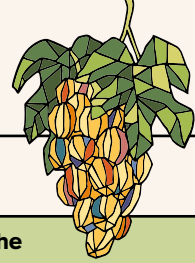
per un vigneto più equilibrato, più sano, più produttivo

Conferenza/dibattito 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: della Cantina Toblino **Martino Andreoli**, Agronomo e **Nicola Caveden** tecnico viticolo, del Biodistretto di Trento, il presidente **Giuliano Micheletti**.

Partecipazione gratuita
Prenotazione consigliata



Giovedì 04.06

IL BIODISTRETTO PER LE SCUOLE

evento riservato alle elementari e medie

8:30 e 12:30 | Istituto Comprensivo Vallelaghi, Vezzano

A SCUOLA DI CIBO

laboratori per la valorizzazione e il riconoscimento della Biodiversità in natura. Con **Stefania Lusuardi** della fattoria Maso Canova

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.



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** del Ristorante La Casina di Drena.

La cucina è molto più del semplice atto di preparare e di consumare un piatto. È 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 Cantina Toblino.

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.

Partecipazione gratuita | Prenotazione obbligatoria



Venerdì 05.06

15:00 – 19:00 | 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 che si occupa di riconoscimento e trasformazione delle erbe spontanee.

Un LightTrekking alla scoperta della biodiversità e delle numerose erbe spontanee commestibili del territorio. Impareremo a riconoscerle, conoscerne le proprietà e i possibili utilizzi. Ritornati ai Vivai ci verrà mostrato come utilizzarle nel piatto e nella cosmesi naturale. Concludiamo con un calice di Nosiola della Cantina Toblino.

Partecipazione gratuita
Prenotazione obbligatoria

20:30 | Az. agricola Gino Pedrotti, Pietramurata

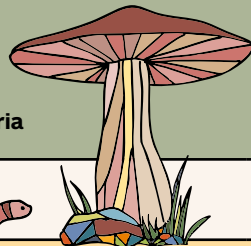
IL CIBO DI MONTAGNA

Laboratorio del gusto

Un percorso tra la Biodiversità delle valli trentine con degustazione di prodotti rappresentativi delle principali filiere montane: formaggi, salumi, cereali, mieli ma anche vino e erbe spontanee. L'esperienza è accompagnata dall'approfondimento di 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.

Partecipazione gratuita
Prenotazione obbligatoria



Sabato 06.06

9:00 e 13:30 | Fattoria Didattica Maso Canova, Monte Terlago

LA BIODIVERSITÀ COME OPPORTUNITÀ PER L'AGRICOLTURA

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

Una giornata di formazione e informazione dedicata agli agricoltori e appassionati per scoprire il legame tra biodiversità, agricoltura e qualità del cibo.



Il corso, attraverso momenti formativi e momenti di approfondimento e con un linguaggio divulgativo accessibile a tutti, esplora come la tutela della biodiversità possa diventare una risorsa concreta per un'agricoltura più sostenibile, resiliente e rispettosa del territorio. Scopri il programma attraverso il codice QR!

Partecipazione gratuita | Prenotazione obbligatoria



9:00 – 15:00 | Piazza Chiesa di Calavino

IL CAMMINO DELLA FIENAGIONE

Biotrekking e brunch al Bar Bufo, Lago di Lagolo.

A monte del paese di Calavino incontriamo l'ampia pineta del Gazzo delle Pini, una località dove un tempo si praticava la fienagione. Uno dei sentieri ci porta al lago di Lagolo dove al bar Bufo ci aspetta il brunch domenicale che degusteremo affacciati sul lago. Al ritorno passeremo da Castel Madruzzo per chiudere il nostro giro ad anello a Calavino.

Sentiero medio | Dislivello: 550 mt | Lunghezza a/r 10 km | Durata dell'esperienza: 6 ore a/r
Con Paolo Piffer, guida di Media Montagna.

Partecipazione gratuita
Prenotazione obbligatoria



18:00 | Cantina Francesco Poli, S. Massenza

IN CANTINA TRA GUSTO, PAROLE E MUSICA

con la compagnia **Miscela d'Aria Factory**

Quattro tappe per quattro degustazioni. Dalla vigna all'appassitoio, dalla barriera 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 del Biodistretto della Valle di Gresta insieme ai vini della Cantina.

Partecipazione gratuita
Prenotazione obbligatoria

Domenica 07.06

9:30 e 15.30 | Centro commerciale Sarche

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 protagonisti, le loro cantine e degusteremo i vini protagonisti del nostro viaggio: la Nosiola e il Vino Santo accompagnati dai piatti della tradizione trentina.

Partecipazione gratuita
Prenotazione obbligatoria



14:00 | 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

Partecipazione gratuita e libera

