Prenotazione obbligatoria:

info@biodistrettovallelaghi.it
+39 349 336 5446

Tutte le attività sono gratuite grazie al contributo dell'Assessorato alle Politiche Agricole – Servizio politiche sviluppo rurale della Provincia Autonoma di Trento.

Biodistretto Valle dei Laghi (Trentino)

www.biodistrettovallelaghi.it
info@biodistrettovallelaghi.it
+39 349 336 5446
biodistrettovalledeilaghi



Art Direction: Cinzia Zandonai | Grafic Design: Samuel Brazzo



06 – 08.11.26 | Valle dei Laghi

I BIODISTRETTI Costruttori di Comunità

Sistemi virtuosi a servizio del territorio

Un Biodistretto promuove una visione dell'agricoltura che va oltre la semplice produzione: un'agricoltura capace di generare valore economico, sociale, culturale e ambientale. Riconosce nella diversità una ricchezza e la valorizza attraverso l'ascolto e la cura del territorio, la salvaguardia delle tradizioni locali e la promozione di produzioni rispettose degli equilibri naturali.

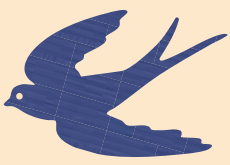
È un modello che mette al centro la qualità, la biodiversità, il sapere artigiano e le relazioni tra chi coltiva la terra, chi trasforma i suoi frutti e chi, ogni giorno, sceglie di vivere e sostenere questo territorio, un patrimonio da tramandare alle generazioni future.

Perché prendersi cura dell'agricoltura significa prendersi cura di una comunità, della sua identità e del paesaggio che la accoglie.

Questa rassegna nasce per far conoscere il lavoro dei Biodistretti trentini e raccontare le realtà che, ogni giorno, contribuiscono a costruire un futuro più sostenibile per i nostri territori.

Attraverso i diversi appuntamenti, la rassegna coinvolge aziende agricole, cittadini e istituzioni in un percorso di incontro, confronto e condivisione, con l'obiettivo di scambiare idee, creare nuove collaborazioni e immaginare insieme un futuro sempre più biologico per le nostre comunità.

Il Presidente Marco Pisoni



La biodiversità costituisce la base per l'agricoltura biologica ed è l'unica forma di assicurazione naturale per l'adattamento al cambiamento climatico oltre che l'espressione di un patrimonio collettivo, vero e proprio punto di riferimento per l'identità culturale, sociale ed agricola del territorio rurale.

Aumentare la diversità genetica e culturale dei sistemi alimentari e mantenere la biodiversità nei beni comuni, sono strategie essenziali per rispondere alle sfide future.

6.11.

17:30 | Foyer Teatro Valle dei Laghi

Il Biodistretto della Valle dei Laghi si racconta

Incontro pubblico per condividere l'attività del Biodistretto della Valle dei Laghi Ets accompagnato da un aperitivo conviviale

Un Biodistretto è molto più di un'area dedicata all'agricoltura biologica: è un territorio che sceglie di mettere il "ben-essere" al centro della propria visione di sviluppo, creando connessioni tra ambiente, agricoltura, comunità, turismo ed economia locale.

Dal 2014, in Valle dei Laghi opera il Biodistretto della Valle dei Laghi, una realtà che riunisce aziende agricole biologiche e a Km 0, Comuni del territorio, operatori turistici, cittadini e associazioni.

L'incontro è aperto a tutti. Sarà un'occasione per confrontarsi e condividere idee, valori e criticità legati alla presenza di un Biodistretto e al suo ruolo di governance locale nella promozione di un'economia sostenibile, partecipativa e attenta alle esigenze del territorio.

Partecipano: il Cda del Biodistretto, le istituzioni locali e il Servizio Politiche sviluppo rurale della PAT.

Al termine dell'incontro, aperitivo offerto dal Biodistretto della Valle dei Laghi Ets. Tutti sono invitati a partecipare.

7.11.

10:00 – 13:00 | Cantina Toblino, Sarche.

Il Biodistretto Luogo di benessere diffuso

Dibattito e confronto aperto a tutti per approfondire le seguenti tematiche:

- Un biodistretto si riconosce ancora come un modello di gestione integrata del territorio, capace di coniugare sviluppo economico, sostenibilità ambientale e coesione sociale?
  Interviene: Marta Villa docente presso l'Unità di ricerca Università degli Studi di Trento, Dipartimento di Sociologia e Ricerca Sociale e Marco Pisoni Biodistretto della Valle dei Laghi Ets.
- Un Biodistretto che sviluppa un approccio agroecologico traccia un percorso verso la cura degli equilibri dei nostri territori e dei loro ecosistemi?
  Interviene: Un referente del Biodistretto Appennino Bolognese, Lorenzo Campedelli, Biodistretto Valle di Gresta.
- Fare viticoltura richiede oggi nuove capacità, un Biodistretto è in grado di osservare, interpretare e gestire sistemi agricoli complessi, mantenendo equilibrio tra produzione, ambiente e sostenibilità?
  Interviene: Piergiorgio Berto, Biodistretto Colli Euganei, Giualiano Micheletti, Biodistretto di Trento e Stefano Pisoni, Biodistretto della Valle dei Laghi Ets.
- **La certificazione biologica**: può un biodistretto agire come facilitatore territoriale per supportare le aziende, fare rete e valorizzare l'economia locale?
  Interviene: Giulietta De Biasi, docente di Legislazione e Certificazione delle Produzioni Biologiche presso l'Università degli Studi di Padova
- Un Biodistretto può sviluppare e qualificare il sistema turistico territoriale attraverso alcune specifiche azioni come il turismo ambientale?
  Interviene: Stefania Clemente, Referente ATA Trentino Marketing.

Partecipano le amministrazioni e il Servizio Agricoltura Biologica della PAT. Alla chiusura aperitivo preparato da Hosteria Toblino.

14:30 – 17:00 | Ristorante La Casina di Drena

I Custodi della Valle

Biotrekking tra i castagni secolari in collaborazione con l'associazione Tutela del Marone di Drena e Slow Food Trentino

Si cammina tra castagni secolari che nel territorio di Drena trovano un terreno particolarmente adatto alla loro crescita. Stefano Mayr, guida naturalista, e Sebastiano Miori Presidente dell'associazione Tutela del Marone di Drena, ci accompagnano in una lettura paesaggistica del territorio, raccontando la lunga relazione tra queste colline e il castagno. Un percorso ad anello che dal Ristorante porta al Castello e da li, attraverso i boschi, alla Calchera e **al Castagneto dove si raccolgono le ultime castagne**. Si torna alla Casina per chiudere l'esperienza con una merenda a base di castagne.

20:30 | Teatro di Dro

Che Bio ce la mandi buona

„dall'Homo Sapiens all'Homo Consegna a Domicilio" spettacolo comico – divulgativo che esplora la storia dell'alimentazione. Di e con Lucio Gardin.

Un percorso ironico e profondo che parte dall'alimentazione dei secoli passati per arrivare ai frigoriferi di oggi, affrontando il rapporto tra cibo, salute, ambiente e sostenibilità.

L'obiettivo: usare il cibo come una lente per riflettere sulle contraddizioni del nostro tempo e immaginare un futuro alimentare più sostenibile.

8.11.

10:00 – 18:00 | Azienda Agricola Fam. Tonelli di Vezzano

Se-mi unisco cresco

in collaborazione con l'associazione Pimpinella.

I semi, punto di partenza e insieme punto di arrivo di ciò che maciniamo, trasformiamo, mangiamo e vendiamo. All'azienda agricola Tonelli ti aspetta uno spazio tutto dedicato alla valorizzazione della biodiversità agricola. Una giornata dove potremo conoscere, ricevere o scambiare antiche sementi identitarie anche della nostra Valle, partecipare a laboratori e confrontarci sui temi della biodiversità agricola.

10:30 – 12:00 Officina del Pane Antico

Laboratorio tecnico-pratico dedicato al grano biologico coltivato in Valle dei Laghi. Con Ernesto di CapraPunk e Stefania di Az. Agricola Tonelli

La riscoperta dei grani antichi coltivati biologicamente rappresenta un legame profondo con la nostra terra. Comprendere il valore della filiera cerealicola locale significa fare una scelta consapevole: ogni varietà selezionata ha un impatto diretto sulla tutela della biodiversità e sulla salute del territorio. Portare in tavola questi prodotti non è solo un atto nutrizionale, ma un gesto di rispetto per l'ambiente e per il futuro del nostro cibo.

Cosa faremo insieme:

- Macinatura del grano col mulino e impasto a mano utilizzando la Madia in legno (tipica delle case contadine).
- Mescola di farine macinate a pietra con pasta madre di cruschello per una panificazione sana ed equilibrata.
- Al termine assaggiamo le focacce preparate insieme.

14:30 – 16:00 L'officina delle Sementi Antiche

Laboratorio di autoproduzione dei semi con l'associazione Pimpinella.

Saper selezionare e conservare i propri semi significa fare una scelta di sostenibilità e resilienza alimentare. Questo laboratorio pratico è aperto a agricoltori, appassionati e chiunque desideri riappropriarsi di un saper fare antico.

- Selezione delle piante madri
- Tecniche di impollinazione e isolamento
- Raccolta, pulizia e conservazione corretta

16:45 – 18:00 | Cantina Francesco Poli, S. Massenza

„Seminare il futuro" Perché coltivare la biodiversità?

Incontro con gli autori Stefania Grando, genetista e plant breeder e Salvatore Ceccarelli, laureato in Scienze Agrarie e specializzato in genetica applicata.

Modera Fabio Fioravanti, divulgatore e formatore in agroecologia e agricoltura biodinamica

Possono i semi racchiudere al loro interno tanta forza e diversità da riuscire a contrastare i disastrosi effetti dei cambiamenti climatici? E come gli agricoltori hanno la possibilità di diventare custodi del diritto alla sicurezza alimentare ed energetica, nonché del patrimonio ambientale? A queste e molte altre domande risponde il libro, spiegando perché la biodiversità è un bene comune da custodire.

Al termine aperitivo con i vini biologici della Cantina.