



I BIODISTRETTI COSTRUTTORI DI COMUNITA'

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.

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, conoscere e sostenere questo territorio.

Un Biodistretto riconosce nella diversità una ricchezza e la valorizza attraverso pratiche agroecologiche, l'ascolto e la cura del territorio, la salvaguardia delle tradizioni locali e la promozione di produzioni rispettose degli equilibri naturali.

Significa preservare e valorizzare i prodotti, i saperi e le ricchezze locali, a partire dai semi: piccoli custodi di biodiversità, memoria del territorio e 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.

PROGRAMMA

Far parte di un BioDistretto significa immergersi in un territorio dove il biologico, in tutte le sue espressioni, è protagonista e dove la sostenibilità rappresenta il motore di un percorso condiviso.

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.

VENERDI' 6 NOVEMBRE ore 17 - 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 accompagnato da un aperitivo conviviale.

Un BioDistretto è molto più di un'area dedicata all'agricoltura biologica: è un territorio che fa del "benessere" la propria visione integrata di sviluppo, mettendo in relazione ambiente, agricoltura, comunità, turismo ed economia.

In Valle dei Laghi, dal 2014, opera il Biodistretto della Valle dei Laghi, i soci sono aziende agricole biologiche e a Km0, i comuni dell'area, operatori turistici, cittadini e associazioni. L'incontro è aperto a tutti gli agricoltori biologici, gli enti locali, ai soci e ai curiosi con lo scopo di condividere pensieri, valori, criticità legati alla presenza di un Biodistretto e al suo ruolo di governance locale nella promozione di un'economia sostenibile e partecipativa.

Partecipano il cda del Biodistretto Valle dei Laghi, le istituzioni di Valle, il servizio agricoltura biologica della PAT, Al termine aperitivo offerto dal Biodistretto della Valle dei Laghi

BIODISTRETTO-EXPERIENCE

Esperienze sul campo per conoscere le attività del Biodistretto della Valle dei Laghi

SABATO 7

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.

dalle ore 10 alle 13 - Cantina Toblino, Sarche.

IL BIODISTRETTO, LUOGO DI BENESSERE DIFFUSO

Dibattito e confronto aperto a tutti sul ruolo di un Biodistretto 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.

- Un Biodistretto che sviluppa un approccio agroecologico traccia un percorso verso la cura degli equilibri dei nostri territori e dei loro ecosistemi?

Interviene: 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: Marco Sambin, Biodistretto Colli Euganei, Stefano Pisoni Biodistretto della Valle dei Laghi e Giuliano Micheletti Biodistretto di Trento

- 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.

Alle 13 aperitivo preparato da Hosteria Toblino

dalle 14,30 alle 17 – Parcheggio Ristorante La Casina di Drena

Biotrekking “I Castagni si raccontano” in collaborazione l'associazione Tutela del Marone di Drena e Slow Food Trentino

Cammineremo 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: dalle pratiche di coltivazione alle tradizioni popolari, dalla memoria dei luoghi ai cambiamenti che hanno segnato l'ultimo secolo. Un percorso ad anello che dal Ristorante ci porta al Castello e da lì, attraverso i boschi, alla calchera, al Castagneto dove “spigolare” le ultime castagne per tornare alla Casina e chiudere l'esperienza con una merenda a base di castagne.



Il nostro Biotrekking è un invito a camminare, ascoltare e degustare, per ritrovare il filo che unisce luoghi, prodotti e tradizioni e valorizzare la biodiversità.

Alle 20,30 – Cantina F.lli Pisoni, Pergolese

UN VIAGGIO INDIGESTO NELLA NOSTRA EVOLUZIONE ALIMENTARE

spettacolo teatrale comico e divulgativo che esplora la storia dell'alimentazione umana di e con Lucio Gardin

Un percorso ironico e profondo che parte dalle caverne e dalla pietra scheggiata 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

DOMENICA 8 NOVEMBRE

Dalle 10 alle 18 – 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 condivisione verde. Potrai partecipare allo scambio di semi, talee e piccole piantine da adottare liberamente.

Porta i tuoi semi o le talee fatte con cura, piantine cresciute da te...

Sarà una giornata dove potremo conoscere, ricevere o scambiare antiche sementi identitarie della nostra Valle e di altri territori, partecipare a laboratori e confrontarci su tematiche strettamente connesse alla biodiversità agricola.

Dalle 10,30 alle 12

Officina del Pane Antico – laboratorio tecnico-pratico dedicato al grano biologico coltivato qui, nella Valle dei Laghi.

Scopriamo insieme l'arte del pane fatto a mano attraverso un momento di incontro per conoscere più da vicino il valore della filiera cerealicola locale e riscoprire il piacere di creare con le proprie mani un pane semplice, buono e nutriente, realizzato con ingredienti locali di grande qualità.

Durante il laboratorio approfondiremo il significato e il valore della coltivazione biologica dei **grani antichi**, scoprendo perché la scelta delle varietà e dei metodi di coltivazione è importante per il territorio, la biodiversità e la qualità del cibo che portiamo ogni giorno sulla nostra tavola.

Cosa faremo insieme:

La macinatura del grano

Scopriremo come funziona il mulino, come utilizzarlo e come scegliere la quantità di grano da macinare per ottenere la farina necessaria.

L'impasto a mano

Impareremo a impastare il pane utilizzando farine macinate a pietra e pasta madre di cruschello, lavorando nella madia di legno, proprio come si faceva un tempo nelle cucine contadine.

La cottura nel forno a legna

Vedremo come preparare gli impasti per la cottura e utilizzeremo il forno a legna dell'azienda agricola per cuocere il nostro pane e le nostre focacce.

E alla fine, naturalmente, arriva il momento più atteso: sforneremo e assaggeremo insieme ciò che abbiamo preparato!

Un'esperienza pratica e conviviale per imparare, condividere e riscoprire il valore di un alimento antico e quotidiano, seguendo un percorso che parte dal grano del nostro territorio e arriva fino al pane sulla nostra tavola.

Alle 12,30

La Tavola Contadina

Focacce e pizza preparata col lievito madre e le farine di grani antichi arricchita dai prodotti delle aziende agricole del Biodistretto.

Alle 14,30 – alle 16

Laboratorio di autoproduzione dei semi con l'associazione Pimpinella

- Selezione delle piante madri: Scegliere gli esemplari più sani, vigorosi e tipici della varietà da cui prelevare i semi.
- Tecniche di impollinazione e isolamento: Capire la differenza tra piante autofertili e a impollinazione incrociata per mantenere la "purezza" genetica.

- Raccolta e pulizia: Momento ideale di prelievo e metodi per separare i semi da polpa, baccelli o residui vegetali (tramite setacci, setacciatura o ventilazione).
- Conservazione corretta: Come essiccare i semi e conservarli in barattoli di vetro o carta in luoghi freschi, bui e asciutti per preservarne la germinabilità nel tempo.

Dalle 16,45 alle 18 - Cantina Francesco Poli, S. Massenza

presentazione del libro **Seminare il futuro, perché coltivare la biodiversità?**

di Stefania Grando genetista e plant breeder e Salvatore Ceccarelli, laureato in Scienze Agrarie e specializzato in genetica applicata.

Moderà 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 brindisi conclusivo con i vini della Cantina.