Ufficio Stampa della Provincia autonoma di Trento

Piazza Dante 15, 38122 Trento Tel. 0461 494614 - Fax 0461 494615 uff.stampa@provincia.tn.it

COMUNICATO n. 1143 del 18/05/2024

Oggi festa, mercato e convegno a Riva del Garda

Una giornata per celebrare la biodiversità

Oggi a Riva del Garda sono state tante le iniziative promosse dall'Ufficio per le Produzioni biologiche, Servizio Politiche sviluppo rurale della Provincia per celebrare la Giornata della Biodiversità agricola e alimentare, che ricorre lunedì 20 maggio insieme alla Giornata mondiale delle api. Obiettivo sensibilizzare la comunità sull'importanza di preservare e promuovere la diversità delle colturea e degli ecosistemi agricoli, la ricchezza e il valore della biodiversità dei nostri campi e delle nostre tavole, essenziale per costruire un futuro agricolo più resiliente e sostenibile in futuro. La giornata si è aperta con un convegno rivolto agli specialisti al mattino presso il Palazzo dei Congressi, quindi una serie di attività organizzate dal Museo Alto Garda e da Slow Food, nel pomeriggio un secondo momento di riflessione aperto al pubblico, ma anche la possibilità di fare acquisti presso il Mercato della terra allestito da una ventina di produttori in piazza Cesare Battisti, di fronte alla Rocca. La celebrazione della Giornata della biodiversità è un'azione del progetto FIABA (Formazione, Informazione e Animazione a favore della Biodiversità Agroalimentare nell'alto Garda trentino presentato dalla Provincia, approvato e finanziato dal Ministero dell'agricoltura, della sovranità alimentare e delle foreste. L'iniziativa ha visto la collaborazione di Fondazione Edmund Mach, Muse, Mag - Museo Alto Gara e il patrocinio del Comune di Riva del Garda.

In apertura di convegno il video messaggio di saluto dell'assessore provinciale all'agricoltura, promozione dei prodotti trentini, ambiente, difesa idrogeologica ed enti locali. Nel suo intervento l'assessore provinciale, nel ringraziare i partecipanti, ha messo in luce l'importante lavoro che i servizi provinciali stanno portando avanti per preservare la biodiversità agricola e in particolare le varietà locali e tradizionali, che spesso possiedono caratteristiche di adattamento che le rendono più adatte alle specifiche condizioni ambientali della zona in cui sono coltivate. E' il caso della noce del Bleggio ma anche del broccolo di Torbole, presidio Slow Food, che deve le sue caratteristiche al territorio nel quale viene raccolto, alla vicinanza del Garda e al Pelèr, vento proveniente del Nord-Est. Per il broccolo torbolano la Provincia ha da poco completato la procedura per richiedere l'iscrizione all'Anagrafe nazionale della biodiversità di interesse agricolo e alimentare, istituita presso il Ministero dell'agricoltura, visto che la Provincia ha già avviato la procedura per richiederne l'iscrizione.

A illustrare le peculiarità di questo ortaggio specifico della zona è stato Costantino Bonomi, conservatore botanico MUSE che ha tratteggiato un percorso attraverso la biodiversità del Trentino, partendo dal broccolo di Torbole che ha specificità uniche che lo contraddistinguono da altre varietà. Quindi Erica Adele Di Pierro, ricercatrice della Fondazione E. Mach ha illustrato il progetto "NoBle" una ricerca che ha consentito di definire il profilo genetico e i composti nutrizionali che caratterizzano la noce del Bleggio, mentre Luca Bronzini, forestale dello Studio PAN ha riferito i risultati di un'indagine naturalistica sugli uliveti dell'Alto Garda che dimostra come l'uliveto pur essendo una cultura antropogena, e non un bosco e quindi un ecosistema naturale, ha comunque un'elevata valenza naturalistica. La mattina di lavori si è conclusa con l'esperienza dell'a associazione La Pimpinella, portata dall'agronomo Giuseppe Barbareschi che ad oggi ha salvato 210 varietà diverse.

Nel corso della mattina è stato possibile partecipare anche alla visita guidata al MAG - Museo Alto Garda rivolta alle famiglie dal titolo "Sguardi sul paesaggio", un viaggio per raccontare il fascino che il lago di Garda ha sempre esercitato su poeti, letterati e artisti, attraverso i preziosi capolavori presenti nella Pinacoteca del Museo dove sono conservati dipinti, mappe e fotografie realizzati dai numerosi intellettuali e viaggiatori che qui hanno sostato in ogni epoca. Ma anche a due laboratori proposti da Slow Food, "Laboratorio del gusto: Agricoltura di montagna e territori di vita", un percorso di degustazione tra formaggi, miele, pani e non solo per conoscere sapori e saperi dei biodiversi sistemi alimentari che costellano il Trentino, e "Noi siamo i piccoli grandi custodi della biodiversità", una divertente attività per bambini pensata per far comprendere il significato e l'importanza della biodiversità in modo giocoso e leggero.

Nel pomeriggio, accanto al Mercato della Terra, sono proseguiti gli interventi scientifici al Palazzo dei Congressi. Fra questi il prezioso contributo di Isabella Dalla Ragione, agronoma e archeologa arborea che ha parlato di agrobiodiversità frutticola evidenziando come per secoli in Europa le varietà di piante da frutto erano numerosissime: ogni vallata aveva le proprie piante e ogni stagione i propri frutti. Le specie da frutto coltivate erano caratterizzate da una grande ricchezza genetica, un enorme mosaico di varietà ed ecotipi locali, che erano anche una grande ricchezza culturale fatta di usi, tradizioni e saperi diversi. Più o meno fino all'inizio del secolo scorso, la frutticoltura ha mantenuto questa straordinaria ricchezza varietale e un carattere di coltura familiare e aziendale. L'esodo dalle campagne, il progresso tecnico e l'intensificazione colturale nelle aree a vocazione frutticola, l'introduzione di poche varietà funzionali al mercato odierno, la concentrazione e la standardizzazione del mercato, i cambiamenti sociali e dei costumi alimentari, tutti questi aspetti hanno provocato una progressiva erosione genetica nell'ambito di tutte le specie coltivate. E molte varietà locali hanno dovuto soccombere e lasciare il posto alla coltivazione industriale. E se don Marcello Farina ha posto in luce come sia necessario ripensare la biodiversità e conservare l'ambiente, quale dono di Dio, Giovanni Carrada, comunicatore scientifico, ha ricordato che quando si salva una varietà agricola si salva anche la cultura legata a quella varietà, si preservano alimentazione, tradizioni, la stessa comunità, è in sostanza un'assicurazione sul nostro futuro.

Il convegno si è concluso con i ragazzi del Centro di Formazione Professionale ENAIP Alberghiero e della ristorazione di Riva del Garda, che hanno raccontato la biodiversità alimentare del loro territorio.

I festeggiamenti per celebrare la biodiversità agricola e alimentare continueranno nel corso della settimana con il laboratorio gratuito "Girotondo tra cibo e paesaggio" realizzati dal MUSE in collaborazione con tsm|step in alcune classi delle scuole primarie dell'Alto Garda.

Immagini e service video a cura dell'Ufficio stampa

(at)