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. 1065 del 07/05/2025

Dal 16 al 25 maggio, protagonista la Nosiola

In Valle dei Laghi c'è il Festival della Biodiversità agricola e alimentare

In occasione della Giornata nazionale della Biodiversità agricola e alimentare che ricorre il 20 maggio, il Biodistretto della Valle dei Laghi e l'Ufficio per le Produzioni biologiche, Servizio Politiche sviluppo rurale della Provincia, in collaborazione con la Cantina Toblino, propongono dal 16 al 25 maggio una serie di appuntamenti che si occupano di tutela dell'agrobiodiversità, di valorizzazione delle produzioni alimentari trentine e di approfondire la conoscenza del mondo agricolo provinciale. Il Festival sarà dedicato a una risorsa agricola preziosa per il territorio di riferimento, la Nosiola, vitigno autoctono a bacca bianca coltivato in particolare nel territorio della Valle dei Laghi.
La manifestazione si aprirà venerdì 16 maggio alle 18, presso la Cantina Toblino, con una mostra realizzata dall'enologo/artista Emanuele Marchesini della Valpolicella, composta da una serie di opere che celebrano l'uva. La mostra sarà visitabile fino al 31 maggio ad ingresso libero. Il Festival propone numerosi appuntamenti e attività formative rivolte al mondo della scuola, della ristorazione e dell'agricoltura, nella consapevolezza che un futuro sostenibile si costruisce a partire da scelte informate e responsabili.

PROGRAMMA PER LA SCUOLA

A scuola di cibo
Laboratori rivolti ad alunni e studenti dell'Istituto Comprensivo Valle dei Laghi - Dro
Con Stefania Lusuardi, agricoltrice fattoria Maso Canova; Massimiliano Chemolli, maestro artigiano della pietra; Silvia Conteduca, apicoltrice.

PROGRAMMA PER RISTORATORI

"La cucina chiama la Nosiola"
Lunedì 19 maggio ore 17 - Hosteria Toblino
Corso di formazione per ristoratori
Degustazioni di Nosiola, in connubio tra specialità del territorio e creatività culinaria.
Docenti: sommelier André Senoner e chef Sebastian Sartorelli di Osteria Toblino

PROGRAMMA PER AGRICOLTORI E CITTADINI

"La Nosiola oltre il tempo", Tavola rotonda
Venerdì 23 maggio, ore 17.00 – Cantina Toblino
La Nosiola è presente in Trentino sin dai tempi del Concilio di Trento, dalle sue uve nasce anche il Vino Santo Trentino, presidio Slow food ed eccellenza del territorio. Il convegno esplora storia, caratteristiche, potenzialità e ruolo della Nosiola nella valorizzazione del paesaggio e della biodiversità. Si affrontano

aspetti legati alla produzione, alla vinificazione, alla tutela genetica, al riconoscimento del valore agricolo-culturale e alle opportunità offerte dall'enoturismo.

"Sostenere l'agrobiodiversità con gli insetti"
Sabato 24 maggio dalle 9 alle 16 - Fattoria Maso Canova di Monte Terlago
Corso di formazione e informazione sull'importanza degli insetti per la vita del pianeta: la diversità degli habitat semi-naturali è infatti fondamentale per la gestione ottimale dell'agroecosistema, offrendo spazi e cibo a un gran numero di insetti e animali che a loro volta possono fornire un servizio ecosistemico per la produzione agricola (impollinazione, controllo di insetti dannosi, fertilità del suolo).
Con Nicola Orempuller, entomologo, e Giulia Zanettin, entomologa specializzata in attività di riconoscimento insetti e altri artropodi.

"Un viaggio unico nel mondo dei legumi"
Sabato 24 maggio ore 18.00 - Cantina Francesco Poli di Santa Massenza
L'iniziativa prevede una degustazione per esplorare, attraverso i sensi, le straordinarie caratteristiche organolettiche di lenticchie, ceci, cicerchie, fave e piselli. A condurre questa esperienza sarà Francesco Gubert, noto esperto di formaggi, in questo inedito ruolo di sommelier dei legumi. La serata sarà arricchita dagli interventi di Laura Endrighi, psicologa dell'alimentazione. Al termine è prevista una degustazione di prelibatezze a base di legumi Presidio Slow Food, preparate dallo chef Paolo Betti, Cuoco dell'Alleanza Slow Food, e abbinate ai vini della Cantina. In collaborazione con Slow Food Trentino Alto Adige.

"Dalla Terra alla tavola - Scuola di campagna"
Domenica 25 dalle 9 alle 13 - Fattoria Maso Canova di Monte Terlago
L'appuntamento si articola partendo dall'esplorazione di temi legati alla tutela e alla valorizzazione della Biodiversità Agricola per poi proporre un'attività manuale per imparare a coltivare il nostro orto biologico.
Con Stefania Lusuardi, Fattoria Maso Canova - vice presidente del Biodistretto della Valle dei Laghi, Lorenzo Campedelli, Presidente del Biodistretto della Val di Gresta, Pimpinella, associazione di promozione sociale

INCONTRI CON ESPERTI

"La spesa nel carrello degli altri"
Martedì 20 maggio, ore 20.30 - Foyer del Teatro della Valle dei Laghi
Nonostante in Italia l'alimentazione occupi una parte importante della narrazione collettiva e dell'economia, paradossalmente il cibo sta perdendo progressivamente il suo valore, tanto che viene sprecato in grande quantità. Questo saggio, chiaro e illuminante, non solo ci invita a riflettere su una questione di primaria importanza, ma chiama soprattutto all'azione.
Di e con Andrea Segré agronomo ed economista italiano, professore ordinario di Economia circolare e politiche per lo sviluppo sostenibile all'Università di Bologna, e Ilaria Pertot, professoressa ordinaria di patologia vegetale, delegata alla comunicazione scientifica del Centro Agricoltura Alimenti Ambiente, Università di Trento. Dialoga con gli autori Stefania Lusuardi, agricoltrice, membro del Cda di Donne Impresa di Coldiretti, del Tavolo dell'Economia Sociale e Solidale e del Tavolo Antisprechi della Provincia.

Il diritto di R-Esistere
Mercoledì 21 maggio, ore 18 - Cantina F.lli Pisoni
Storie di Resistenza, territori minacciati, ambiente, femminismo, diritti di comunità native e biodiversità si intrecceranno in un grande viaggio: un viaggio alla ricerca di cooperazione e amicizia, fatto sì di fatica e di lotte, ma soprattutto, fatto di persone.
Di e con Sara Segantin scrittrice, comunicatrice scientifica e alpinist.

A seguire, alle ore 19 Show Cooking con la scuola Alberghiera di Rovereto, una delle scuole protagoniste della competizione ***"Think, Eat Green, Win!", per imparare a mangiare bene pensando all'ambiente,*** promosso dall'Ufficio per le Produzioni Biologiche del Servizio provinciale Politiche Sviluppo rurale, che preparerà il piatto in gara accompagnato da una calice di Nosiola.

ESPERIENZE OUTDOOR PER TUTTI

Bee-watching fra i fiori, monitoraggio partecipato degli impollinatori
Domenica 18 maggio, ore 10.00 - Monte Terlago, località Prati di Prada
In Italia vivono più di 1000 specie di impollinatori; un esperto entomologo ci guiderà alla scoperta di questa incredibile biodiversità.
Al termine, visita alla Fattoria Maso Canova con osservazione partecipata ai Bugs Hotel le case degli insetti.
L'esperienza è a cura del Muse di Trento in collaborazione con la Rete delle Riserve del Bondone.

Biotrekking lungo il sentiero della etnografico della Nosiola
Venerdì 23 maggio, dalle 14.30 alle 18.30 - Parcheggio Cantina Toblino, Sarche
Dalla Cantina Toblino si sale verso Masi di Calavino attraversando i coltivi della Nosiola e ammirando dall'alto il Lago di Toblino. Raggiunta la Chiesetta dei Santi Cornion si scende a Calavino e poi si cammina lungo il sentiero della Nosiola fino alla Chiesetta di San Siro da dove si scende fino a Pergolese dove alla Cantina Pisoni ci sarà una degustazione di Nosiola. Si prosegue lungo il Timone per tornare alla Cantina Toblino e chiudere l'anello.
L'esperienza sarà guidata da Paolo Piffer, accompagnatore di media montagna.

Per informazioni
www.biodistrettovallelaghi.it
mail: info@biodistrettovallelaghi.it
tel +39 3493365446

In allegato il programma

(at)