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. 1183 del 16/05/2025

La Nosiola protagonista tra arte e scienza in Valle dei Laghi fino al 25 maggio

Inaugurato il Festival della Biodiversità

Con l'inaugurazione della mostra “La Nosiola tra Arte e Scienza” dell'enologo e artista Emanuele Marchesini, si è aperto oggi alla Cantina Toblino il Festival della Biodiversità agricola e alimentare, in programma in Valle dei Laghi fino al 25 maggio. Un evento atteso che celebra la Giornata nazionale della Biodiversità agricola e alimentare, ponendo quest’anno al centro della riflessione un vitigno simbolo del territorio: la Nosiola.
All’inaugurazione ha partecipato, per la Provincia, l'assessore all’agricoltura, promozione dei prodotti trentini, ambiente, difesa idrogeologica ed enti locali Giulia Zanotelli: "La Valle dei Laghi è un territorio straordinario, con grandi potenzialità di sviluppo per l’enoturismo, dove la Nosiola, vitigno autoctono e identitario, è una risorsa preziosa che dobbiamo valorizzare insieme. Come Provincia stiamo lavorando con le aziende per costruire un progetto condiviso, nel quale anche le amministrazioni comunali sono chiamate a fare la propria parte, un progetto, soprattutto, che parta dal basso, dalle comunità, nel quale agricoltura e turismo dialoghino insieme", sono state le parole dell'assessore Zanotelli che ha poi evidenziato come, fra i punti sui quali concentrare l'attenzione in futuro ci sia il ruolo dei giovani: "Se formiamo oggi i nostri ragazzi, non solo possiamo costruire una comunità più attiva e proattiva, ma anche garantire un futuro solido al comparto agricolo. Da questo punto di vista iniziative come 'Agricoltura: una fantastica avventura' - progetto educativo provinciale con oltre 60 scuole primarie coinvolte ogni anno - vanno proprio in questa direzione. Infine - ha concluso l'assessore - stiamo ragionando su come valorizzare ulteriormente la Nosiola, un elemento caratteristico di questa valle, che merita di essere preservato e promosso". Fra i presenti vi erano il sindaco del Comune di Vallelaghi Lorenzo Miori, la vice presidente del Biodistretto della Valle dei Laghi Stefania Lusuardi con Cinzia Zandonai, il presidente e il direttore generale di Cantina Toblino, rispettivamente Paolo Valenti e Denis Andreis, nonché Giada Miori in rappresentanza di Garda Dolomiti Spa, Alessandro Poli, presidente dell'Associazione Vignaioli del Vino Santo Trentino e altri rappresentanti delle associazioni agricole e culturali.

A segnare l’apertura del Festival è stata proprio **“La Nosiola tra Arte e Scienza”**, mostra dell’artista della Valpolicella, che attraverso le sue opere dà forma a un racconto unico: grappoli d’uva appassita conservati in resina, sculture che uniscono rigore scientifico ed emozione estetica, preservando nel tempo forma, colore e memoria del frutto. Raspi, vinaccioli, bucce e grappoli diventano materiali d’arte, testimoni tangibili del legame profondo tra territorio, vitigno e saperi contadini.
L’esposizione – allestita in vari spazi della Cantina Toblino – sarà visitabile a ingresso libero tutti i giorni, fino al **31 maggio**, dalle **10 alle 18**.
Al termine dell’inaugurazione, gli ospiti hanno potuto degustare un aperitivo a base di Nosiola e Vino Santo, accompagnati da prodotti del territorio, in un connubio che esprime pienamente il significato del Festival: un intreccio virtuoso tra coltura e cultura, tradizione e innovazione.

Nei prossimi giorni la kermesse prosegue con un ricco calendario di eventi, attività educative e incontri che mettono al centro la tutela dell'agrobiodiversità, la valorizzazione delle produzioni trentine e la diffusione di buone pratiche per un'agricoltura sostenibile e consapevole. Il Festival è promosso dal Biodistretto della Valle dei Laghi e dall'Ufficio per le Produzioni biologiche, Servizio Politiche sviluppo rurale della Provincia, in collaborazione con la Cantina Toblino, in occasione della Giornata nazionale della Biodiversità agricola e alimentare che ricorre il 20 maggio.

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. Fra i presenti ci sarà anche l'assessore provinciale all'agricoltura, promozione dei prodotti trentini, ambiente, difesa idrogeologica ed enti locali Giulia Zanotelli.

"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

Immagini a cura dell'Ufficio stampa

(at)