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. 3314 del 05/11/2026

Il Biodistretto della Valle dei Laghi si racconta

Una rassegna per far conoscere il Biodistretto della Valle dei Laghi, a oltre un decennio dalla sua fondazione: attraverso diversi appuntamenti, l'iniziativa "I Biodistretti costruttori di comunità" coinvolge aziende agricole, cittadini e istituzioni in un percorso di incontro, confronto e condivisione, con l'obiettivo di scambiare idee e creare nuove collaborazioni. Perché prendersi cura dell'agricoltura significa prendersi cura di una comunità, della sua identità e del paesaggio che la accoglie.
Gli appuntamenti prenderanno il via venerdì 6 novembre alle 17.30 presso il Foyer del teatro valle dei Laghi, con l'incontro pubblico "Il Biodistretto della Valle dei Laghi si racconta" al quale prenderanno parte il cda del Biodistretto Valle dei Laghi, le istituzioni di Valle e il Servizio politiche sviluppo rurale della Provincia autonoma di Trento.

Questi gli altri appuntamenti

Sabato 7 novembre

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. Partecipano alla prima sessione 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. Seguiranno interventi di Biodistretto Appennino Bolognese e di Lorenzo Campedelli, Biodistretto Valle di Gresta; Marco Sambin, Biodistretto Colli Euganei, Stefano Pisoni Biodistretto della Valle dei Laghi, Giuliano Micheletti Biodistretto di Trento; Giulietta De Biasi, docente di Legislazione e Certificazione delle Produzioni Biologiche presso l'Università degli Studi di Padova; Stefania Clemente, referente ATA Trentino Marketing. Saranno presenti referenti delle amministrazioni locali e del Servizio politiche sviluppo rurale della PAT.

Dalle 14,30 alle 17 – Parcheggio 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, con Stefano Mayr, guida naturalista e Sebastiano Miori, presidente dell'associazione Tutela del Marone di Drena, in una lettura paesaggistica del territorio, raccontando la lunga relazione tra queste colline e il castagno: un percorso ad anello che si chiuderà con una merenda a base di castagne e succo di mela.
Alle 20,30 – Teatro Parrocchiale 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 dalle caverne e dalla pietra scheggiata per arrivare ai frigoriferi di oggi, affrontando il rapporto tra cibo, salute, ambiente e sostenibilità.

Domenica 8 novembre
Dalle 10 alle 18 – Azienda Agricola Fam. Tonelli di Vezzano: "Se-mi unisco cresco", in collaborazione con l'associazione Pimpinella. Una giornata per conoscere, ricevere o scambiare antiche sementi identitarie della Valle e di altri territori, partecipare a laboratori e confrontarsi su tematiche strettamente connesse alla biodiversità agricola.

Dalle 10,30 alle 12: Officina del Pane Antico – laboratorio tecnico-pratico dedicato al grano biologico coltivato nella Valle dei Laghi, per scoprire l'arte del pane fatto a mano e conoscere più da vicino il valore

della filiera cerealicola locale, creando con le proprie mani un pane realizzato con ingredienti locali di grande qualità. I partecipanti scopriranno come funziona il mulino, come utilizzarlo e come scegliere la quantità di grano da macinare per ottenere la farina necessaria. Il pane verrà impastato utilizzando farine macinate a pietra e pasta madre di cruschello, lavorando nella madia di legno, proprio come si faceva un tempo nelle cucine contadine, quindi cotto nel forno a legna.

Alle 12,30 "La Tavola Contadina": focacce e pizza preparate col lievito madre e le farine di grani antichi arricchita dai prodotti delle aziende agricole del Biodistretto.

Dalle 14,30 alle 16: laboratorio di autoproduzione dei semi con l'associazione Pimpinella con i momenti di selezione delle piante madri, tecniche di impollinazione e isolamento, raccolta e pulizia, conservazione corretta.

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. Modera Fabio Fioravanti, divulgatore e formatore in agroecologia e agricoltura biodinamica. Al termine brindisi con i vini delle Cantina.

Tutte le attività sono gratuite, con il sostegno dell'Assessorato all'Agricoltura - Servizio politiche sviluppo rurale della Provincia autonoma di Trento. Per partecipare alle attività la prenotazione è obbligatoria alla mail info@biodistrettovallelaghi.it
Altre informazioni: www.biodistrettovallelaghi.it

(us)