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. 2580 del 10/09/2013

TENUTA SPAGOLLE: SI PUNTA SU ARTE, PRODOTTI TIPICI E VACANZA SOSTENIBILE

Dal percorso pedonale sensoriale che farà da "ponte" con le principali vie di comunicazione, ciclabile compresa, agli orti d'arte dove troverà spazio la creatività di architetti e designer, dal punto vendita di prodotti locali al museo dedicato alle suggestioni tra arte e cibo. Questi alcuni dei progetti sui quali scommette la Fondazione de Bellat per rilanciare la tenuta delle Spagolle. Un vero e proprio gioiello, quello che si estende tra i comuni di Castelnuovo e Borgo Valsugana – comprendente il Maso con la piccola cappella, la Villa Padronale, il Maso Minore, un centro di equitazione ed oltre 18 ettari di frutteto e vigneto – da riqualificare come centro di attrazione per un turismo a misura di famiglia, attento ai temi dell'ambiente e della sostenibilità, ma anche "vetrina" per la vendita dei prodotti tipici locali. Nella serata di lunedì 9 settembre la presentazione in un incontro pubblico al quale hanno partecipato amministratori pubblici, rappresentanti delle categorie economiche ed esperti di Trentino Sviluppo, che assieme alla Fondazione Edmund Mach stanno supportando la "de Bellat" nella definizione del piano strategico.-

"Questa è un'occasione importante – ha detto Mario Dandrea, presidente della Fondazione de Bellat – in un momento difficile per l'economia della Valsugana. La tenuta Spagolle è un luogo dove non ci sono campanili, è un terreno "neutro", di proprietà pubblica, sul quale possiamo realizzare qualcosa di innovativo e al tempo stesso utile per la crescita e lo sviluppo economico delle nostre comunità"
Sull'originalità del percorso ha insistito Antonietta Tomasulo, consigliere delegato di Trentino Sviluppo: "È un progetto innovativo perché è stato affrontato in modo innovativo, utilizzando bandi pubblici per dare la possibilità a soggetti privati di intervenire per valorizzare i prodotti ed un patrimonio immobiliare di assoluto pregio". Sandro Dandrea, presidente della Comunità di Valle ha ricordato come uno dei primi obiettivi del progetto è quello di "aiutare le aziende a valorizzare i propri prodotti, riuscendo ad allungare la filiera e a spuntare prezzi più consoni alla qualità di produzioni di nicchia quali ad esempio la farina gialla da polenta o i formaggi di malga".
Mauro Fezzi, direttore della Fondazione Edmund Mach, si è detto certo che il progetto saprà "ridare alle attività agricole una consapevolezza nuova, garantendo una migliore remunerazione del proprio lavoro e diventando stimolo e modello anche per altre attività".
E' toccato quindi a Stefano Milani, di Milani & Partner, introdurre operativamente il progetto, ricordando i risultati raggiunti dal primo bando, che ha dato alle imprese gli strumenti per vendere i propri prodotti meglio di quanto facessero prima, lavorando su fattori intangibili quali il packaging ed il design, mentre questo secondo bando intende valorizzare i beni tangibili della Fondazione de Bellat, cioè terreni ed edifici storici.
Novità nella novità, a realizzare e gestire progetti ed iniziative di rilancio sarà una nuova società che verrà costituita proprio con questo obiettivo. Scelta dalla Fondazione de Bellat quale vincitrice del secondo concorso di idee, è composta da cinque realtà imprenditoriali locali: l'Azienda agricola Monti e Cielo di Paolo Paterno (Spera), la Società agricola Energy Garden di Michele Costa e Sabrina Verde (Villa Agnedo), l'Azienda agricola Il Genuino di Rodolfo e Giacomo Ropelato (Spera), La Bottega dello Sfuso di Andrea Zacquini (Borgo) e l'Associazione Arte Sella.

Il progetto di valorizzazione agricola della tenuta Spagolle prevede la coltivazione di circa 4 ettari di terreni ad ortaggi e cereali, utilizzando anche il lavoro di cooperative agricole sociali, la nascita di un laboratorio turnario per la lavorazione dei prodotti, la creazione di un paniere di alimenti freschi e biologici in grado di soddisfare la richiesta di mense di asili e scuole.
Ma il profilo più originale sta probabilmente nel suo lato turistico. "L'idea – spiega Sabrina Verde, referente del team vincitore - è di attrarre i più importanti artisti e designer nazionali e internazionali in grado di ricostruire un ambiente artistico-esperienziale in modo tale da valorizzare le eccellenze produttive della valle, raggiungendo i 60 mila visitatori l'anno entro il 2017".
L'idea di business è quella di creare nel fondovalle un elemento di forte attrazione turistica esperienziale, valorizzando la Tenuta Spagolle ora in disuso, mettendo in rete realtà già esistenti e dall'elevato potenziale turistico quali Arte Sella, che è anche coautrice del progetto, la ciclopista Caldonazzo-Bassano, l'Ippovia, l'Arboreto del Tesino ed il Giardino Europeo Alcide De Gasperi.
Il progetto turistico, pensato per un turismo italiano e internazionale, consiste nella realizzazione di tre moduli sinergici e fortemente attrattivi.
Percorso sensoriale pedonale. Sempre aperto, ad accesso libero e progettato a forma di "8" per potersi muovere liberamente, secondo vie nuove e diversificate a seconda delle stagioni, è suddiviso in tre tratti: la "Galleria della Natura", percorso lineare all'ombra di pergolati che si snoda dal punto di raccordo con la ciclabile verso la Villa Padronale sia in direzione ovest che nord; le vie "Arte&Ambiente", dalla Villa Padronale al Maso Spagolle, una sorta di mosaico in pieno campo di arte e prodotti; infine la "Via del Bosco" pensata per attraversare e vivere "in quota" il bosco di faggi della Villa Padronale.
Orti d'arte. Spazio creativo dove ad architetti, designer e creativi locali e di fama internazionale viene affidato il compito di declinare la progettazione e la realizzazione di orti secondo modalità inedite, innovative e in dialogo con il mondo dell'arte. E' il luogo nel quale convergono esigenze pratiche, come la necessità di una produzione naturale, ed istanze di tipo estetico e sensoriale, ma anche una dimensione sociale che potrebbe tradursi ad esempio nella messa disposizione di spazi per orti pubblici o diffusi. L'area orto-espositiva sarà accessibile mediante un ticket di ingresso, con un meccanismo virtuoso che permetterà di detrarre il costo dell'ingresso da eventuali acquisti di prodotti agroalimentari.
Villa Padronale. Il piano interrato diverrà uno spazio di pregio per la proposta di esposizioni ed eventi culturali e artistici organizzati dalla rete dei soggetti partecipanti al progetto, nel segno della conoscenza e della diffusione della cultura gastronomica italiana e internazionale. Accanto alla vendita di prodotti agricoli locali, gadget e bookshop, presso la Villa Padronale sarà attivata una programmazione di eventi legati alla presentazione delle piante commestibili, alla loro coltivazione, lavorazione e consumo. Parallelamente, gli spazi disponibili saranno utilizzati per proiezioni, performance ed eventi musicali in tema, mentre al primo piano troverà posto un ristorante "cooking show", dove i piatti verranno presentati in modo da esaltarne ingredienti e genuinità.

Fotoservizio ed immagini video a cura dell'Ufficio stampa. -

()