

trento

TRENTINO



TRENTO Bio·logica

dal 13 al 16 marzo 2025

Agricoltura / Sostenibilità / Politiche del cibo / Sani stili di vita

*Nutrire la città,
Coltivare la comunità*

con il patrocinio di



in collaborazione con





TRENTO Bio·logica

dal 13 al 16 marzo 2025

Agricoltura / Sostenibilità / Politiche del cibo / Sani stili di vita

**GIOVEDÌ 13
MARZO 2025**

**SALA CONFERENZE
DEL DIPARTIMENTO DI
ECONOMIA E MANAGEMENT
VIA INAMA, 5 - TRENTO**

**Workshop dedicato a student*
universitari "La sostenibilità della
vitivinicoltura biologica": studenti
e imprenditori in dialogo**

Dalle 15.00 alle 16.30 *evento aperto
a tutti*

**Interventi dei seguenti speaker
presso aula magna Facoltà di Eco-
nomia:** Maria Grazia Mammuccini
(produttrice e presidentessa nazio-
nale di FederBio) Maddalena Stel-
zer (Maso Martis, Trento) Marcello
Lunelli (Cantine Ferrari, Trento) Giu-
seppe Zammarchi (Group Head of
Sustainability & Foundation di Uni-
credit)

Dalle 16.30 alle 18.00

**Tavoli di lavoro interattivi: studenti
e imprenditori in dialogo**

Alle 18.15

Brindisi conclusivo

Organizzazione:
Prof.ssa R. Raffaelli (DEM),
Prof. G. Anfora (C3A)
e G. Micheletti (Biodistretto)

Referente:
Prof. Roberta Raffaelli, PhD
Coordinatrice del corso di Dottorato
Sustainability: Economics, Environ-
ment, Management and Society Di-
partimento di Economia e Manage-
ment Università di Trento

con il patrocinio di



trento

TRENTINO



TRENTO Bio·logica

dal 13 al 16 marzo 2025

Agricoltura / Sostenibilità / Politiche del cibo / Sani stili di vita

*Nutrire la città,
Coltivare la comunità*

14 E 15 MARZO 2025

Info e Prenotazioni APT di Trento: Telefono 0461/216000
www.trento.info | www.trento.info/biologica-trento

In collaborazione con:



con il patrocinio di



In collaborazione con



VENERDÌ 14 MARZO

**PALAZZO GEREMIA,
SALA DI RAPPRESENTANZA**

Dalle 9.30 alle 10.30

CONTEST PER LE SCUOLE

Presentazione degli elaborati del contest "Nutrire la città, coltivare la comunità", con il quale gli studenti e le studentesse delle scuole di Trento sono stati stimolati alla produzione di disegni, video e testi, che reinterpretassero il legame tra cibo, territorio e comunità.

Dalle 14.30 alle 18.00

APERTURA CONVEGNO "NUTRIRE LA CITTÀ, COLTIVARE LA COMUNITÀ" SALUTI ISTITUZIONALI

Dalle 14.45 alle 15.30

L'ESPERIENZA DELLE POLITICHE DEL CIBO DI PARIGI

Con Audrey Pulvar, Vicesindaca con delega all'alimentazione sostenibile, agricoltura e filiera corta.

Dalle 15.30 alle 16.30

IL VALORE DELLE POLITICHE DEL CIBO PER UN TERRITORIO DI MONTAGNA: RIFLESSIONI SU PRODUZIONE, DISTRIBUZIONE, CONSUMO E SPRECO

Tavola rotonda con le realtà del territorio che si occupano di cibo lungo tutta la filiera. Introduce Cons. comunale di Trento Modera: **Giuliano Micheletti**, Presidente del Biodistretto di Trento.

Partecipano alcune realtà della produzione, distribuzione consumo e gestione sprechi di Trento:

Aurelio Bauckneht di Gabrielli & Partner;
Giacomo Broch, Presidente Federazione provinciale allevatori di Trento;
Giorgio Casagrande, Presidente Trentino solidale;
Geremia Gios, Economista Unitn;
Valentina Merlo, Presidente di Edera Emporio di comunità;
Alessandro Penasa, Direttore generale DAO;
Daniele Taffon, responsabile nazionale per le politiche del cibo Coldiretti;
Marta Villa, Slow food Trentino Alto Adige.

Dalle 16.45 alle 18.00

AZIONI LOCALI PER LE SFIDE GLOBALI: L'IMPATTO DEI PROGETTI EUROPEI SUL TERRITORIO

Con **Francesca Alba** (Comune di Trento) per Selina, **Dagmar Diesner** (Università di Maastricht) per SURFIT, **Sara Favargiotti** (Unitn) e **Angelica Pianegonda** (Ruma) per Seeds 4 Future, Help4Food, e Giovani coltiviamo il futuro, **Francesca Forno** (Unitn) per Food Democracy, **Matteo Marchese** (Comune di Trento) per BioValue.

Introduce: **Dott.ssa Rachele Nocera**, referente nazionale DUT CALL Italy Modera: Ass.a alla transizione verde, innovazione digitale e partecipazione. Confronto con i progetti in essere nel territorio di Trento che si occupano di sostenibilità sociale ed ambientale: quali sono i benefici di questi strumenti e quali invece le sfide?

VILLA SANT'IGNAZIO

Dalle 19.30

CENA SOLIDALE CONTRO LO SPRECO ALIMENTARE

Esperienza gastronomica solidale a Villa Sant'Ignazio, dove solidarietà e sostenibilità si incontrano a tavola. Lo Chef Paolo Betti, cuoco dell'Alleanza Slow Food creerà piatti a zero sprechi con i prodotti recuperati da Trentino Solidale, arricchiti dai prodotti locali e delle cooperative sociali del territorio.

Una cena antispreco (offerta consigliata di 40€) che celebra il valore del cibo e l'importanza della condivisione.

Ad introdurre la cena, Villa Sant'Ignazio, Cooperativa Samuele, Villa Rizzi della Comunità Murialdo e cooperativa Caleidoscopio presenteranno le loro realtà. Il ricavato contribuirà a finanziare il progetto "La solidarietà va al mercato".

QUI IL LINK PER PRENOTARE LA CENA E DARE IL TUO CONTRIBUTO: gofund.me/070655c6

PER MAGGIORI INFORMAZIONI:
www.comune.trento.it/content/download/1574780/14944783/file/Pres%20SVM.pdf

SABATO 15 MARZO

**MUSE - MUSEO DELLE SCIENZE
SALA CONFERENZE**

Dalle 8.30 alle 12.30

CONVEGNO "NUTRIRE LE CITTÀ, COLTIVARE LE COMUNITÀ"

Dalle 9.00

INTRODUZIONE A CURA DI PROF.SSA FRANCESCA FORNO E DOTT. MICHELE LANZINGER

Dalle 9.30 alle 12.30

LE POLITICHE LOCALI DEL CIBO: ESPERIENZE DI CITTÀ ITALIANE ED EUROPEE A CONFRONTO

Modera Presidente della Commissione consiliare per l'ambiente, agricoltura, la mobilità e la vivibilità urbana del Comune di Trento.

Partecipano:

Sara Baldinato, Ass.a all'ambiente, alle politiche energetiche e al patrimonio di Vicenza,
Antonio Bressa, Ass. all'agricoltura urbana di Padova,
Pietro Trincanato, Presidente della consulta comunale per l'agricoltura di Verona,
Robi Amadeo, Cons. comunale con delega alla città creativa UNESCO per la gastronomia di Bergamo,
Ass. al territorio e lavori pubblici del Comune di Trento,
e i delegati di Organic cities network: **Antonio Ferrentino**, Presidente Città del BIO,
Jan Kohlmüller, Coordinamento per l'alimentazione sostenibile di Breme,
Bernhard Kromp, già Direttore di Bioforschung Austria,
Nicola Mögel, Dipartimento per l'ambiente e la salute di Norimberga,
Claudio Serafini, Presidente di Organic cities Network.

TRENTO EXPO VIA BRIAMASCO, 2

Ore 13.00

INAUGURAZIONE MOSTRA DELL'AGRICOLTURA PRESSO STAND 51 - "STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTINO"

TRENTO EXPO | AULA 2

Dalle 14.30 alle 17.30

APERTURA TAVOLI DI LAVORO

Laboratori con esperti su alcuni nodi fondamentali del sistema alimentare, al fine di redigere un orientamento di sostenibilità condiviso.

Coordinano **Mattia Andreola**,
Maria Antonietta Maneschi, **Gaia Maronilli**

- **RISTORAZIONE COLLETTIVA**, introduce dott.ssa **Claudia Paltrinieri** - Foodinsider
- **PRODUZIONE LOCALE E SOSTENIBILE** introduce **Stefania Lusuardi**, contadina e Presidente CSA Naturalmente in Trentino
- **DISTRIBUZIONE ORGANIZZATA LOCALE E CONSUMO SOSTENIBILE**, introduce **Silvia Forlati** SHARE architects Vienna

TRENTO EXPO - SALONE B

Dalle 14.30 alle 18.30

CORSO DI CUCINA ANTI SPRECO

Percorso formativo itinerante nel mercato agricolo di Trento Expo per la realizzazione di un Apericena Trentino.

Curato dall'Accademia d'impresa con prodotti del mercato contadino.

Info e prenotazioni:
0461-216000

SERATA SPETTACOLO | LOBBY DEL MUSE MUSEO DELLE SCIENZE - TRENTO

Ore 21.00

"UN ALBERO, UNA CIACCONA"

INGRESSO GRATUITO

Con prof. Stefano Mancuso e il Maestro Mario Brunello. Il sapere e l'arte si fondono in uno spettacolo che rivela le straordinarie connessioni tra la struttura e la forma di un albero e della monumentale Ciaccona di Bach. **L'occasione sarà data dall'esecuzione con violoncello piccolo della Ciaccona di Bach, la cui nascita e sviluppo verranno descritti portando alla luce le analogie con lo sviluppo e la crescita degli alberi.** Per prenotazione posto: www.ticketlandia.com/m/muse-trento

Trento

TRENTINO

Trento

TRENTINO

TRENTINO Bio·logica

dal 13 al 16 marzo 2025

Agricoltura / Sostenibilità / Politiche del cibo / Sani stili di vita

LA SOLIDARIETÀ VA AL MERCATO

CENA SOLIDALE CONTRO
LO SPRECO ALIMENTARE14 MARZO 2025
ORE 19.30VILLA SANT'IGNAZIO,
TRENTOQUI IL LINK PER PRENOTARE LA CENA
E DARE IL TUO CONTRIBUTO:

Lo Chef Paolo Betti, cuoco dell'Alleanza Slow Food creerà piatti a zero sprechi con i prodotti recuperati da Trentino Solidale, arricchiti dai prodotti locali e delle cooperative sociali del territorio.

Esperienza gastronomica solidale a Villa Sant'Ignazio, dove solidarietà e sostenibilità si incontrano a tavola. Ad introdurre la cena, Villa Sant'Ignazio, Biodistretto Trento, cooperativa Samuele, Villa Rizzi della Comunità Murialdo e cooperativa Caleidoscopio presenteranno le loro realtà. Offerta consigliata 40 €

Il ricavato contribuirà a finanziare il progetto "La solidarietà va al mercato"

UNIVERSITÀ
DI TRENTO

COMUNE DI TRENTO

NUTRIRE
TRENTO

BIODISTRETTO DI TRENTO

VILLA S. IGNAZIO
Cooperativa di solidarietà sociale

TRENTINO SOLIDALE



TRENTINO Bio·logica

dal 13 al 16 marzo 2025

Agricoltura / Sostenibilità / Politiche del cibo / Sani stili di vita

UN ALBERO, UNA CIACCONA

Con prof. Stefano Mancuso
e il maestro Mario Brunello.

15 MARZO 2025
ORE 21.00LOBBY DEL MUSE | MUSEO
DELLE SCIENZE | TRENTO

INGRESSO GRATUITO

Il sapere di Stefano Mancuso e l'arte di Mario Brunello si fondono in uno spettacolo che rivela le straordinarie connessioni tra la struttura e la forma di un albero e della monumentale Ciaccona di Bach. L'occasione sarà data dall'esecuzione della Ciaccona di Bach, la cui nascita e sviluppo verranno descritti portando alla luce le analogie con lo sviluppo e la crescita degli alberi.

Per la prenotazione del tuo posto:
www.ticketlandia.com/m/muse-trento

UNIVERSITÀ
DI TRENTO

COMUNE DI TRENTO

NUTRIRE
TRENTO

*4 passeggiate fra storia,
conoscenza e il gusto
dei prodotti e dei vini
della nostra collina,
4 racconti di profonda
bellezza attraverso
le parole dei produttori*

BIOPERCORSI Guidati

TRENTO Bio·logica
dal 13 al 16 marzo 2025
Agricoltura / Sostenibilità / Politiche del cibo / Sani stili di vita

15 E 16 MARZO 2025
COLLINE DI TRENTO

Tra città e campagna vivono atmosfere e
paesaggi che raccontano la tradizione, le fatiche
del contadino che li custodisce e la bellezza
di una biodiversità spesso nascosta

ORGANIZZATI DA ASSOCIAZIONE BIODISTRETTO DI TRENTO E MUSE



Info e Prenotazioni APT di Trento:

Telefono 0461/216000 | www.trento.info | www.trento.info/bio-logica#/esperienze
Oppure presentandosi agli Infopoint di APT di Trento: Piazza Fiera, 15 e 16 marzo orario 9/18
Piazza Dante, a partire da lunedì 3 marzo, tutti i giorni 9.00/18.00, lunedì e festivi 9.00/13.00



con il patrocinio di



SABATO 15 MARZO

Dalle 10.00 alle 13.00

VIGNETI TRA PASSATO E FUTURO VILLA MARGON

In compagnia di Paolo Pontalti, tecnico viticolo Gruppo Lunelli. Dagli affreschi di Villa Margon al vigneto moderno per un'esperienza dal sapore ultracentenario

Punto di ritrovo:

Parcheggio Villa Margon
Via Margone – 38123 Ravina



Dettagli itinerario:

Lunghezza: 4 km
Dislivello: 200 m
Difficoltà: Facile

Accessibilità:

Le persone con disabilità motorie possono partecipare alla visita in Villa

Servizi:

Visita guidata a Villa Margon e aperitivo finale a cura di Cantine Ferrari

Costo: 3€ (gratis fino ai 10 anni)

Partecipanti: Max 25 – Minimo 15



DOMENICA 16 MARZO

Dalle 9.30 alle 12.30 **L'ORTO SEGRETO**

VISITA ALLA SCOPERTA DEL COMPENDIO DI VILLA S. IGNAZIO

Come isole verdi disperse nel tessuto cittadino, gli orti e i piccoli appezzamenti periurbani connettono il centro con gli ambienti naturali della collina

Punto di ritrovo:

Parcheggio di Villa S. Ignazio



Dettagli itinerario:

Lunghezza A/R: 500 m
Dislivello: passeggiata in piano
Difficoltà: Facile

Accessibilità:

Per tutti

Servizi:

Piccola merenda coi prodotti aziendali a cura di Coop Samuele

Costo: 3€ (gratis fino ai 10 anni)

Partecipanti: Max 25 – Minimo 15



SABATO 15 MARZO

Dalle 15.00 alle 17.00

VILLA RIZZI INCONTRA LA CITTÀ

In compagnia di Comunità Murialdo. A Villa Rizzi, il campo diventa spazio educativo e di crescita personale, ma anche di cura per la terra e i suoi prodotti

Punto di ritrovo:

Villa Rizzi
raggiungibile con Funivia
Trento-Sardagna



Dettagli itinerario:

Lunghezza: la passeggiata si svolgerà nelle pertinenze di Villa Rizzi
Difficoltà: Facile

Accessibilità:

Percorso adatto a persone con disabilità

Servizi:

Piccola merenda coi prodotti aziendali a cura di Comunità Murialdo

Costo: 3€ (gratis fino ai 10 anni)

Partecipanti: Max 25 – Minimo 15



DOMENICA 16 MARZO

Dalle 15.00 alle 17.00

ALLA SCOPERTA DEL PROGETTO TERRA, ARIA, ACQUA A MASO MARTIS COLLINA DI MARTIGNANO

in compagnia di Maddalena e Alessandra

Punto di ritrovo:

Maso Martis



Dettagli itinerario:

Lunghezza A/R: 1 km
Dislivello: 100 m
Difficoltà: Camminata su terreno sconnesso in mezzo ai filari della cantina

Accessibilità:

Percorso non adatto a persone con disabilità motorie

Servizi:

Brindisi finale a cura di Maso Martis

Costo: 3€ (gratis fino ai 10 anni)

Info: visit@masomartis.it

Partecipanti: Max 25 – Minimo 15



Bio-logica
dal 13 al 16 marzo 2025
Agricoltura / Sostenibilità / Politiche del cibo / Sani stili di vita

FACCIAMO L'AGRICOLTURA E NON SOLO...

Laboratori per grandi e piccini

MOSTRA DELL'AGRICOLTURA TRENTO EXPO

SABATO 15 MARZO

ATTIVITÀ DELLA GIORNATA A CURA DI: DONNE IN CAMPO, AGIA E CIA - AGRICOLTORI ITALIANI DEL TRENTINO.

Ore 10:30 e ore 11:30

Oggi canederli! Manine laboriose creano un piatto della tradizione trentina

Corso di cucina per bambini con l'allevatrice Marisa Corradi e l'agricolttrice Fernanda Zendron.

ATTIVITÀ PER 12 BAMBINI (ACCOMPAGNATI DA 1 ADULTO)

Ore 14:30

Latte crudo: Valori e Sfide per i formaggi di montagna
Talk & Taste esperienziale con Francesco Gubert, agronomo e assaggiatore di formaggi, e Oscar Cherot, allevatore e produttore.

ATTIVITÀ PER 30 PERSONE

Ore 15:30

Dal Campo alla Coppetta: gelati e sorbetto con ingredienti dei giovani agricoltori CIA

Preparazione e degustazione con Sandro Molin Pradel, gelatiere da tre generazioni, formatore e promotore gelato delle Dolomiti.

ATTIVITÀ PER 15 PERSONE

TUTTI I LABORATORI SONO GRATUITI E SENZA PRENOTAZIONE E SI SVOLGERANNO PRESSO LO STAND N.49 NEL SALONE PRINCIPALE DELLA MOSTRA DELL'AGRICOLTURA

DOMENICA 16 MARZO

ATTIVITÀ DELLA GIORNATA A CURA DI COLDIRETTI DEL TRENTINO

dalle 9:30 alle 12:30

"Dalla sgranatura alla farina" Un laboratorio interattivo e senza prenotazione per scoprire il ciclo del mais: sgranare le pannocchie, giocare con i chicchi e macinare tre varietà di farina per creare tre tipi di polenta!

ATTIVITÀ A CURA DI CONFAGRICOLTURA DEL TRENTINO

Ore 14:30

Degustazione di miele

Con Maurizio De Giuli, esperto apicoltore dell'Associazione Apicoltori Trentini. Un'esperienza di gusto e scoperta per i piccoli assaggiatori, che conosceranno il mondo delle api attraverso il racconto e la degustazione.

Ore 15:30

Il mondo dei castagni trentini

Talk a cura di Fiori del Trentino con Stefano Piazzera e Stefano Dalugan sulla scoperta di nuovi ecotipi di castagni. Un viaggio tra tradizione e innovazione nella coltivazione di questa pianta straordinaria.

Ore 16:30

Degustazione di vini PIWI

Guidata da Vincenzo Betalli di CIVIT - Consorzio Innovazione Vite. Un'occasione per conoscere e degustare i vitigni resistenti PIWI, emblema di sostenibilità e innovazione in viticoltura.



Bio-logica
dal 13 al 16 marzo 2025
Agricoltura / Sostenibilità / Politiche del cibo / Sani stili di vita

GUSTO TRENTINO dal Mercato all' Apericena

Percorso formativo itinerante
nel mercato di Bio-Logica a Trento Expo
per la realizzazione di un Apericena Trentina

SABATO 15 MARZO

PRESSO 78^ MOSTRA DELL'AGRICOLTURA
TRENTO EXPO - VIA BRIAMASCO, 2

DALLE 14.30 ALLE 20.00 (CENA INCLUSA)

I partecipanti insieme allo chef Paolo Betti faranno la spesa presso il mercato agricolo allestito all'interno della Mostra dell'Agricoltura, organizzeranno la lista della spesa in base al budget e ai prodotti disponibili al mercato, poi nell'aula organizzata nel salone principale valorizzeranno i prodotti acquistati con una visione di cucina circolare anti spreco. Realizzeranno così un rinfresco di bocconcini da degustare insieme. Per finire ci sarà una condivisione finale di riflessioni, spunti, osservazioni e saluti.

COSTO 15€

Ingresso alla Mostra dell'agricoltura e partecipazione al buffet finale compresi

Per prenotazione: www.trento.info o presso infopoint Apt di Trento in Piazza Dante, 24, a partire da lunedì 3 marzo, con orario, tutti i giorni 9/18, il lunedì e festivi 9/13 o in Piazza Fiera, il 15/16 marzo, orario 9/18

Per informazioni: Apt di Trento 0461/216000