

TRENTO Bio·logica

16-17 marzo 2024

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

Il valore sociale dell'Agricoltura

Bio·logica, un appuntamento annuale dedicato all'agricoltura di qualità, organizzato dall'Azienda per il Turismo di Trento con il sostegno del Comune di Trento e la collaborazione della Provincia Autonoma di Trento, del Biodistretto di Trento, dell'Università di Trento, del MUSE - Museo delle Scienze, di CIA Trentino, di Coldiretti Trentino, di Confagricoltura Trentino e di Slow Food del Trentino.

Bio·logica ha l'obiettivo di avvicinare città e campagna diventando uno spazio di informazione, crescita della consapevolezza, riflessione e proposta sulle prospettive dell'agricoltura urbana e sulle nuove sfide rappresentate dall'alimentazione e dai sani stili di vita.

PROGRAMMA

Sabato 16 marzo

Bio·Logica, il valore sociale dell'agricoltura

Palazzo di Sociologia - Aula Kessler - Università degli Studi di Trento

Presentazione e saluto delle istituzioni | 8.30-11.30

Saluto del Sindaco Franco Ianeselli

Presentazione di Bio·logica a cura di Michele Lanzinger

"Dalla Rete delle città Bio" | a seguire

I rappresentanti di alcune città appartenenti alle associazioni italiana e europea del Bio portano le loro testimonianze e esperienze

Con:

Claudio Serafini (Direttore di Organic Cities Network Europe)

Peter Altendorfer (Sindaco di Seeham - Austria)

Antonio Ferrentino - (Presidente Associazione Italiana delle Città del Bio)

Luigi Ialuna (Esperto del Comune di Mirto (Me) per il Biodistretto dei Nebrodi)

Moderata: Marcello Carli

In collaborazione con



Con il patrocinio e la collaborazione di:



UNIVERSITÀ
DI TRENTO



Tavola rotonda “Cibo in-Comune” I a seguire

I referenti delle istituzioni e associazioni locali presentano una panoramica dell’esperienza cittadina in fatto di agricoltura, alimentazione e nuovi stili di vita.

Con:

Italo Gilmozzi (Assessore del Comune di Trento al Territorio e Lavori Pubblici)

Giulia Zanotelli (Assessore della Provincia di Trento all’agricoltura, promozione dei prodotti trentini, ambiente, di-fesa idrogeologica e enti locali)

Gianluca Barbacovi (Presidente Coldiretti del Trentino)

Paolo Calovi (Presidente CIA del Trentino)

Diego Collier (Presidente Confagricoltura del Trentino)

Giuliano Micheletti (Presidente Biodistretto Trento)

Pietro Patton (Senatore della Repubblica)

Moderata: Giulia Merlo

Chiusura mattinata I ore 11.30

Convegno: “Bio-logicA - il valore sociale dell’Agricoltura” | dalle 14.30 alle 18.30

Un appuntamento dedicato all’agricoltura di qualità che ha l’intento di promuovere un momento di comunicazione, riflessione e proposta sui temi dell’alimentazione e del valore sociale dell’agricoltura urbana, della sostenibilità, delle politiche del cibo e dei corretti stili di vita.

Interventi:

Alessandro De Bertolini (Fondazione Museo Storico del Trentino)

Intervento dal titolo: Tra natura e artificio. Il contadino come costruttore e custode dei paesaggi alpini.

Anna Letizia Monti (Agronomo del Paesaggio, Past President AIAPP Associazione Italiana di Architettura del Paesaggio)

Intervento dal titolo: “Campagna in città e cittadini in campagna: esperienze di rigenerazione urbana”.

Maria Grazia Mammuccini (Presidente della Federazione Italiana Agricoltura Biologica e Biodinamica “FederBio”)

Intervento dal titolo: Le prospettive del biologico oltre il 2030 tra crisi e FARM TO FORK

Raoul Tiraboschi (Vice Presidente del Consiglio direttivo di Slow Food Italia)

Intervento dal titolo: La società civile per la promozione di un’agricoltura sostenibile

Gianluca Galimberti (Sindaco Comune di Cremona)

Intervento dal titolo: Città e politiche del cibo

Chiara Tommasini (Presidente CSVnet)

Intervento dal titolo: Prevenire è meglio che sprecare

Moderata: Andrea Calori

In collaborazione con



Con il patrocinio e la collaborazione di:



UNIVERSITÀ
DI TRENTO



Tavola Rotonda “Cosa succede in città”

Panoramica sulle iniziative a Trento, presenti e future, in merito ai temi del convegno.

Con:

Sergio Angeli (FederBio)

Francesca Fiori (Comune di Trento)

Paola Fontana (Comune di Trento - Ufficio Partecipate e Politiche urbane sostenibili)

Francesca Forno (Università di Trento)

Francesca Nicolodi (Tavolo per il coordinamento delle politiche di riduzione degli sprechi e di distribuzione delle eccedenze)

Paolo Pedrini (Muse – Museo delle Scienze)

Giovanna Ulrici (Comune di Trento - Ufficio Parchi e Giardini)

Moderata: Andrea Calori

Evento serale – MUSE Museo delle Scienze di Trento | Ore 21.00

In dialogo con Fabio Ciconte, scrittore ed esperto di sistemi alimentari che ci parlerà di sostenibilità e biodiversità, sani stili di vita e accessibilità al cibo.

Sabato 16 e domenica 17 marzo | dalle 8.30 alle 19.00

Bi.S.Tr.o.T. (B.iodiversità, S.ostenibilità, Tr.acciabilità, O.rganica, T.rento)

Un mercato agricolo con 30 aziende agricole appartenenti alle associazioni di categoria del Trentino, Cia agricoltori italiani, Coldiretti del Trentino, Confagricoltura del Trentino, Biodistretto di Trento, allestito nel salone principale di Trento Expo, all'interno del quale il pubblico potrà comperare e degustare molte delle produzioni locali.

Sabato 16 marzo | dalle 9.30 alle 14.30

GUSTO TRENINO DALLA SPESA ALLA TAVOLA

Corso di cucina sostenibile, circolare e antispreco

Ideato e coordinato da Accademia d'Impresa con la partecipazione di Biodistretto di Trento e Slow Food Trentino-Alto Adige

Esperienza formativa itinerante dal mercato agricolo BISTROT presso Mostra dell'agricoltura al Palazzo Roccabruna in Via Santa Trinità, con lo chef Paolo Betti - referente Cuochi dell'Alleanza Slow Food Trentino - per imparare come organizzare la lista della spesa in base al budget e ai prodotti disponibili al mercato, utilizzare e valorizzare i prodotti acquistati con una visione di cucina circolare anti-spreco e infine partecipare alla tavola condivisa degustando i piatti realizzati insieme.

Destinatari Il corso è rivolto a tutta la cittadinanza sensibile alle tematiche ambientali, alimentari e ai sani stili di vita che desidera mettersi in gioco partecipando attivamente per realizzare e degustare insieme un menù in tutte le fasi dalla spesa alla tavola.

In collaborazione con



Con il patrocinio e la collaborazione di:



UNIVERSITÀ
DI TRENTO



Obiettivi Sensibilizzare la cittadinanza alle tematiche di sostenibilità ambientale e alimentare. Approfondire gli aspetti di filiera, stagionalità e metodi di produzione. Sperimentare la creazione di un menù flessibile, sostenibile e antispreco legato alla reale disponibilità dei prodotti locali. Partecipare attivamente a tutte le fasi di realizzazione di un menù dalla spesa alla degustazione.

Contenuti Organizzare la lista della spesa in base al budget e ai prodotti disponibili al mercato. Fare due passi in compagnia dalla sede del mercato alla cucina didattica di Palazzo Roccabruna. Utilizzare e valorizzare i prodotti acquistati con una visione di cucina circolare antispreco. Partecipare alla tavola condivisa degustando i piatti realizzati insieme. Condivisione finale di riflessioni, spunti, osservazioni e saluti.

Metodologia L'esperienza formativa prevede parti teoriche legate agli aspetti di etica, filosofia e sostenibilità del cibo e alle caratteristiche dei prodotti locali di stagione e parti pratiche a partire dalle fasi di scelta e acquisto dei prodotti, la realizzazione delle ricette e la loro degustazione. Il corso si terrà anche in caso di maltempo.

Costo Corso di cucina: 30 € prenotabile su www.trento.info

PERCORSI del BIO – Visite Guidate

Organizzati da Associazione Biodistretto di Trento e dal MUSE – Museo delle Scienze di Trento

Sabato 16 marzo | 10.00-13.00

Vigneti tra passato, presente e futuro - Villa Margon

In compagnia di Paolo Pontalti, tecnico viticolo Gruppo Lunelli ed accompagnatore di media montagna

Dai vigneti moderni della collina di Trento a quelli cinquecenteschi degli affreschi di Villa Margon: un'esperienza dal sapore ultracentenario.

Punto di ritrovo:

Parcheggio Villa Margon, Via Margone – 38123 Ravina

(<https://maps.app.goo.gl/DcNry2o1mCT5jv5aA>)

Dettagli itinerario:

Lunghezza: 4 km

Dislivello: 200 m

Difficoltà: Medio - facile

Accessibilità: le persone con disabilità motorie possono partecipare alla visita in Villa

Servizi: Visita guidata a Villa Margon e brindisi finale a cura di Ferrari Trento

Sabato 16 marzo | 14.00-17.00

Agricoltura che cura – Villa Rizzi

in compagnia di Comunità Murialdo e Elisabetta Foradori

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 per pullmino:

Ingresso MUSE, Corso del Lavoro e della Scienza, 3 – 38122 Trento (<https://maps.app.goo.gl/FxLes2Ng4YU6nEhb7>)

Dettagli itinerario:

Lunghezza: la passeggiata si svolgerà nelle pertinenze di Villa Rizzi

Difficoltà: Facile

Accessibilità: percorso adatto a persone con disabilità

Servizi: pullmino da e per Trento. Aperitivo finale a cura di Comunità Murialdo.

In collaborazione con



Con il patrocinio e la collaborazione di:



UNIVERSITÀ
DI TRENTO



Domenica 17 marzo | 9.30-12.30

La campagna in città – Villa S. Ignazio

In compagnia di Luca Pedrotti, Marcello Lunelli e Giulia Delladio

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:

Bookique, Via Torre d'Augusto 29 – 38122 Trento

(<https://maps.app.goo.gl/N4baXegV7tXE3Z1x6>)

Dettagli itinerario:

Lunghezza A/R: 2,5 km

Dislivello: 100 m

Difficoltà: Facile/Medio

Accessibilità: percorso non adatto a persone con disabilità motorie

Servizi: Aperitivo finale a cura di Coop Samuele

Domenica 17 marzo | 9.30-12.30

Frammenti di paesaggio – Dosso San Rocco

In compagnia di Biodistretto di Trento

Orti urbani, lo storico Parco Garbari e uno dei leggendari “denti” da cui la conca di Trento prende il nome sono i protagonisti di questa passeggiata con affaccio sulla città.

Punto di ritrovo:

Parcheggio Sanbàpolis, Via della Malpensada 82/a, 38123 Trento

(<https://maps.app.goo.gl/MG2H4nZR2BDZA9L9A>)

Dettagli itinerario:

Lunghezza A/R: 7 km

Dislivello: 250 m

Difficoltà: Medio

Accessibilità: percorso non adatto a persone con disabilità motorie.

Servizi: Visita guidata presso Az. Agricola Limina con aperitivo finale

Domenica 17 marzo | 14.00-17.00

Racconti di pietra – Collina di Martignano

In compagnia dei ricercatori MUSE e dei viticoltori

Il paesaggio vitato della collina di Trento fa da cornice ai racconti dei ricercatori del MUSE per conoscere più da vicino la biodiversità che popola questi ambienti.

Punto di ritrovo:

Parcheggio Parco di Martignano, Via delle Albere 38121 Trento

(<https://maps.app.goo.gl/4fZ7BcAAeuKdrka28>)

Dettagli itinerario:

Lunghezza A/R: 5 km

Dislivello: 200 m

Difficoltà: Medio

Accessibilità: percorso non adatto a persone con disabilità motorie

Servizi: Aperitivo finale a cura di Maso Martis

Costo Bio percorsi: 3€ (gratis fino ai 10 anni) - prenotabile su www.trento.info

In collaborazione con



Con il patrocinio e la collaborazione di:



UNIVERSITÀ
DI TRENTO



Agricoltura sociale: fra cura e custodia

Programma attività per famiglie presso MUSE – Museo delle Scienze di Trento

Sabato 16 marzo 2024

Pit Stop al FabLab – Coding & co.

La sinergia tra tecnologia e natura assemblando circuiti e scrivendo codici per monitorare e regolare i parametri vitali delle piante.

Tipologia: attività a fruizione libera inclusa nella tariffa d'ingresso al museo

Orario: dalle 11.00 alle 14.00 e dalle 15.00 alle 18.00

Target: famiglie con bambin* 6+

Utili profumi, aromi vegetali

Perché alcune foglie, frutti e fiori profumano e altri no? A cosa servono questi odori? In questa attività parleremo dei composti aromatici contenuti in alcune piante, della loro funzione biologica e dell'utilizzo che noi ne facciamo.

Tipologia: attività a fruizione libera inclusa nella tariffa d'ingresso al museo

Orario: dalle 10.30 alle 13.30

Target: famiglie

Il viaggio di un chicco di grano dalla terra alla tavola

Orzella, frumento, segale, grano saraceno, kamut, farro, orzo, avena, miglio, amaranto: qual è il processo che trasforma i semi in farina e poi in caldo e fragrante pane? In questa attività approfondiremo queste coltivazioni tradizionali, dal campo fino alla macinatura della farina.

Tipologia: attività a fruizione libera inclusa nella tariffa d'ingresso al museo

Orario: dalle 14.30 alle 18.00

Target: famiglie

Domenica 17 marzo 2024

Pit Stop al FabLab – Coding & co.

In questa attività esploreremo la sinergia tra tecnologia e natura assemblando circuiti e scrivendo codici per monitorare e regolare i parametri vitali delle piante.

Tipologia: attività a fruizione libera inclusa nella tariffa d'ingresso al museo

Orario: dalle 11.00 alle 14.00 e dalle 15.00 alle 18.00

Target: famiglie con bambin* 6+

Il viaggio di un chicco di grano dalla terra alla tavola

Orzella, frumento, segale, grano saraceno, kamut, farro, orzo, avena, miglio, amaranto: qual è il processo che trasforma i semi in farina e poi in caldo e fragrante pane?

In questa attività approfondiremo queste coltivazioni tradizionali, dal campo fino alla macinatura della farina.

Tipologia: attività a fruizione libera inclusa nella tariffa d'ingresso al museo

Orario: dalle 10.30 alle 13.30

Target: famiglie

In collaborazione con



Con il patrocinio e la collaborazione di:



UNIVERSITÀ
DI TRENTO



Caramelle bio diverse alle verdure

Avete mai pensato di realizzare delle caramelle alle carote, alla barbabietola o agli spinaci? In questo laboratorio scopriremo come fare le caramelle con... gli ortaggi dell'orto!

Tipologia: attività a fruizione libera inclusa nella tariffa d'ingresso al museo

Orario: dalle 14.30 alle 18.00

Target: famiglie

Attività a fruizione libera inclusa nella tariffa d'ingresso al museo per informazioni www.muse.it

Laboratori del gusto a cura di Slow Food Trentino | Trento Expo Salone B – Stand D1

Momenti di formazione e crescita alla scoperta del sistema del cibo che uniscono la parte teorica e culturale con l'esperienza diretta della degustazione e del coinvolgimento dei propri sensi.

Sabato 16 marzo | 10.00

Laboratorio del gusto: L'olio extravergine di oliva

A cura della Comunità Slow Food di assaggiatori dell'olio extravergine di oliva Evo Trentino, un focus sulle produzioni biologiche del Trentino del prodotto emblema della ricchezza del nostro ecosistema attraverso un percorso di analisi sensoriale.

Laboratorio del gusto: I formaggi Presidio Slow Food del Trentino | 11.00

A latte crudo e senza l'utilizzo di fermenti industriali nelle fasi produttive, nei formaggi Presidio Slow Food delle valli trentine possiamo sentire i sapori e gli aromi che la diversità botanica dei nostri pascoli e dei nostri fieni trasferisce al prodotto finale. Un'esperienza di gusto per comprendere l'importanza di questa filiera per l'ecosistema Trentino, Con Alessandro Suffritti, produttore di Presidio Slow Food della razza grigio alpina in Val di Fassa.

Laboratorio del gusto: Agricoltura di montagna e territori di vita | 12.00

Agricoltori e allevatori sono i custodi della montagna, attraverso il loro lavoro modellano da secoli il paesaggio e rendono vive ed abitate le valli del Trentino. Un percorso di degustazione tra formaggi, miele, pani per conoscere sapori e saperi dei piccoli sistemami alimentari che costellano il Trentino. A cura di Marta Villa e Tommaso Martini.

Laboratorio del gusto: La versatilità della Nosiola della Valle dei Laghi | 14.00

Degustazione di diverse tipologie di Nosiola della Valle dei Laghi, a testimonianza della versatilità di questo vitigno autoctono che, nell'espressione del Vino Santo Trentino Presidio Slow Food, è il passito con il più lungo appassimento al mondo. A cura di assaggiatore Slow Wine.

Laboratorio del gusto: L'Enantio a piede franco della Vallagarina Presidio | 15.00

Un vitigno autoctono dalla storia ancestrale, sopravvissuto alla fillossera ottocentesca e alle mode del Secondo dopoguerra grazie alla caparbietà di un gruppo di produttori che ha saputo conservare viti centenarie da cui si ricava un vino tutto da scoprire. A cura di assaggiatore Slow Wine.

In collaborazione con



Con il patrocinio e la collaborazione di:



UNIVERSITÀ
DI TRENTO



Laboratorio del gusto: *Il miele di alta montagna alpina Presidio Slow Food* | 16.00

Portare gli apiari sopra i 1.400 metri è un'impresa eroica. L'escursione termica, l'imprevedibilità del meteo possono far perdere in poche ore il lavoro di settimane. Eppure alcuni apicoltori hanno scelto di trasferire le loro api in alta montagna nel corso dell'estate, per bottinare essenze rare e di qualità. Così facendo contribuiscono al mantenimento della biodiversità grazie all'azione degli impollinatori. Laboratorio a cura di Francesco Mezzo, apicoltore.

Laboratorio del gusto: *la transizione proteica: i legumi* | 17.00

I legumi non sono solo buoni ma un'ottima alternativa, combinati con cereali e altri alimenti, alle proteine animali per la nostra salute e, soprattutto, grazie a un'impronta ambientale ridotta e alla capacità di fissare l'azoto, sono buoni per il nostro Pianeta. I Cuochi dell'Alleanza Slow Food dimostrano come cucinarli per estrarne i migliori sapori. A cura di Paolo Betti.

Domenica 17 marzo

Laboratorio del gusto: *i formaggi di razza grigio alpina Presidio Slow Food* | 10.00

Le razze autoctone sono una risorsa importante. Adattate nei secoli a vivere negli ambienti alpini, consumano meno risorse e producono un latte di alta qualità. Insieme a un produttore della Comunità del Presidio Slow Food dei formaggi di razza grigio alpina, li degusteremo e scopriremo la loro storia. A cura di Daniele Rosati dell'Az. Agr. Sicherhof di Romeno.

Laboratorio del gusto: *Il gusto di camminare* | 11.00

L'incontro con il cibo buono, pulito e giusto può avvenire anche in cammino, percorrendo i sentieri che solcano valli e Terre Alte e incontrando i custodi di una biodiversità rurale che oggi è più che mai a rischio. Ne parliamo con Elisa Travaglia e Paolo Piffer de "La Campirlota" assaggiando prodotti della Val di Cembra assaggiando prodotti della Val di Cembra.

Laboratorio del gusto: *la Ciuiga di San Lorenzo in Banale* | 12.00

I cuochi dell'Alleanza cucinano (e faranno assaggiare) questo salume che ancora oggi è testimonianza della tradizione contadina del nostro trentino. A cura di Paolo Betti.

Laboratorio del gusto: *Lotta allo spreco alimentare in cucina con Paolo Betti* | 12.00

Il 30% di quanto viene prodotto viene gettato, Produciamo cibo per 12 miliardi di persone, gli abitanti del pianeta sono 8 miliardi e un miliardo soffre di fame, 200 milioni di ettari di terreno fertile vengono sacrificati ogni anno per produrre cibo che verrà gettato, 250mila miliardi di litri di acqua (pare al consumo annuale di una megalopoli come New York per 120 anni!). Che ruolo abbiamo in questo sistema? Come possiamo fare la nostra parte? Un laboratorio con i Cuochi dell'Alleanza dedicato alla lotta allo spreco. A cura di Paolo Betti.

Laboratorio del gusto: *la transizione proteica: i legumi* | 14.00

I legumi non sono solo buoni ma un'ottima alternativa, combinati con cereali e altri alimenti, alle proteine animali per la nostra salute e, soprattutto, grazie a un'impronta ambientale ridotta e alla capacità di fissare l'azoto, sono buoni per il nostro Pianeta. I Cuochi dell'Alleanza Slow Food dimostrano come cucinarli per estrarne i migliori sapori. A cura di Paolo Betti.

Laboratorio del gusto: *buono, pulito e giusto per tutti* | 16.00

Con Laura Endrighi, psicologa, impariamo ad ascoltare i nostri sensi quando mangiamo, facendoci guidare in scelte consapevoli, rispettose della nostra salute e dell'ambiente e al contempo gustose rivendicando il diritto al piacere. In collaborazione con Paolo Betti, cuoco dell'Alleanza Slow Food.

In collaborazione con



Con il patrocinio e la collaborazione di:



UNIVERSITÀ
DI TRENTO



Laboratorio del gusto: *i vini resistenti* | 17.00

Le varietà piwi sono una risposta alla necessità di contrastare la crisi climatica anche nelle scelte agricole. Un assaggiatore Slow Wine guiderà alla scoperta di questo mondo. A cura di assaggiatore Slow Wine.

Laboratorio del gusto: *vini quotidiani biologici* | 18.00

Assaggio guidato di vini dal buon rapporto qualità prezzo che ci permettono di fare un breve excursus sulle modalità di coltivazione biologica della vite. A cura assaggiatore Slow Wine.

Iscrizione a slowfoodtaas@gmail.com o via wa al 3277121209

per maggiori informazioni sul programma visitare il sito www.slowfoodtrentinoalloadige.com

Ingresso libero su prenotazione fino ad esaurimento posti

Sabato 16 e domenica 17 marzo

Apicoltura e laboratori sul miele, *"Biodiversità in campo, le api e il loro ambiente"* Salone B - Stand 39 – Fondazione E. Mach

La Fondazione Edmund Mach e la Provincia autonoma di Trento saranno presenti alla Mostra dell'Agricoltura con uno stand dedicato al tema "Biodiversità in campo, le api e il loro ambiente".

Nello stand, realizzato con il supporto e la collaborazione di Trentino Marketing, i visitatori potranno degustare i mieli, vedere e toccare con mano le arnie didattiche, gli smielatori e scoprire l'interessante mondo delle api attraverso la lente del microscopio. Tutto questo in compagnia dei ricercatori e dei docenti della Fondazione Mach che illustreranno il funzionamento e l'organizzazione di un alveare.

Nei laboratori, previsti sabato alle 10, 11:30, 15 e 17 e domenica alle 10 e 17, sarà presentata l'attività della scuola FEM in relazione all'apicoltura. Si spiegherà cos'è il miele, da cosa deriva e perché i mieli sono così diversi tra loro e quindi si procederà con una degustazione guidata (max 12 persone a degustazione).

Nello stand, coordinato dall'Ufficio comunicazione e relazioni esterne FEM, saranno mostrate e offerte alcune pubblicazioni tematiche ma sarà proposta anche una mostra di 13 pannelli sulla biodiversità che illustra con fotografie storiche e testi che vanno dal XVII al XX secolo, il paesaggio agrario del Trentino del passato, con colture e assetto territoriale anche molto diversi dall'attuale.

Polo zootecnico - Trento Expo piazzale esterno presso

Studenti e docenti dell'Istituto Agrario di San Michele saranno presenti presso il Polo zootecnico della Federazione provinciale allevatori di Trento. Gli alunni illustreranno le caratteristiche di tutti gli animali presenti e proporranno attività ludiche per i bambini:

- guida tra le postazioni degli animali con illustrazione delle specifiche delle razze presenti presso lo stand
- illustrazione dei modellini (vacca e gallina)
- giochi per i più piccoli.

Il programma prevede i seguenti appuntamenti: sabato ore 10, 14 e 16 e domenica ore 10, 11, 13 e 15.

In collaborazione con



Con il patrocinio e la collaborazione di:



UNIVERSITÀ
DI TRENTO



Laboratori per le famiglie a cura di **DONNE IN CAMPO** | Salone B – Stand 48

Sabato 16 MARZO

Sacchetti profumati con lavanda e cirmolo a cura di Manuela Manufà | 10.00

3+ anni con aiuto di mamma o papà

Morbide creazioni con la lana colorata per una simpatica mucca a cura di Marisa di "Soto al Croz" | 11.00

Dai 3 anni con aiuto di mamma o papà

Gioco di colori per un mandala con i semi a cura di Emili di "Cibi Mundi" | 15.00 - 15.30 - 16.00

per tutte le età

Domenica 17 MARZO

Coltiva una pianta e passaparola | 10.30

a cura di morena Paola Carli di "L'orto dei bambini". Crea e coltiva il tuo orto, in vaso o in piena terra. tutto comincia da un seme che poi si trasforma in una splendida pianta. è semplice... e allora perché aspettare? vieni a seminare con noi. dai 4 anni

Agita, sbatti, shakera: facciamo insieme il burro | 11.30

a cura di Marisa di "Soto al Croz" per tutte le età con aiuto di mamma o papà.

Bombe di semi. laboratorio creativo naturalistico | 15.00 e 15.45

a cura di Federica Stenech di "Giardino Semido" realizzazione di palline con semi, pronte per essere lanciate nei prati e negli angoli incolti della città. con le tue bombe floreali diventerai protagonista della guerriglia gardening, seminando nuovi angoli di natura e di biodiversità. dai 3 anni

Tutti i laboratori sono a partecipazione gratuita.

Sabato 16 MARZO e Domenica 17 MARZO

SALONE INTERRATO, - 1, TRENTO EXPO

Ingrana la marCIA. tracciato per aspiranti trattoristi alla scoperta delle filiere dell'agricoltura trentina | 10.00 – 17.00



In collaborazione con



Con il patrocinio e la collaborazione di:



UNIVERSITÀ
DI TRENTO



Laboratori per famiglie promossi da Confagricoltura del Trentino | Salone B - Stand 47

Domenica 17 marzo

Degustazione di Trento doc in collaborazione con ONAV e Strada del Vino e dei sapori del Trentino | ore 11.00

Laboratorio a cura dei florovivaisti trentini Fiori del Trentino e dei vivaisti viticoli trentini AVIT | 15.00-16.30

Piccoli agricoltori crescono: la cultura del verde ha anche un forte valore didattico, insegnando ai bambini la conoscenza del territorio in cui vivono!

Piantiamo insieme l'insalata bio, gli esperti floricoltori Fiori del Trentino saranno a disposizione dei bambini per aiutarli a piantare una piantina di insalata coloratissima biologica direttamente in un piccolo vasetto! In poco tempo i vostri bimbi diventeranno appassionati ortolani e potranno, appena sarà cresciuta, degustare l'insalata che hanno piantato!

Alla scoperta delle varietà resistenti, pianta la tua vite! con i nostri vivaisti viticoli trentini i bimbi si divertiranno a piantare una barbatella di vite resistente in un vaso colorato per poi farla crescere a casa! L'uva sul balcone? Certo ma bisognerà raccoglierla per assaggiarla.

Laboratori per tutti promossi da COLDIRETTI del Trentino | Salone B - Stand 38

Sabato e domenica dalle 8.30 alle 19.00

Scopri la stagionalità dei prodotti e colora la tua tavola!

Supportati dai tutor della spesa di Coldiretti e Campagna Amica potrai imparare la stagionalità e l'origine dei prodotti trentini. Passeggiando sotto i gazebo gialli scoprirai la vera spesa contadina di stagione, immerso in un piccolo mercato.

Degustazioni guidate e mescita al calice

a cura di ONAV Trento in abbinamento alle gustose eccellenze di una selezione di produttori locali | Stand 52-53 Strada del Vino e dei Sapori del Trentino

Il giro della Strada del Vino e dei Sapori del Trentino attraverso le migliori espressioni del territorio: dal prestigioso Trento doc alla raffinata Nosiola, dal fresco Müller Thurgau al caratteristico Marzemino, fino al vino principe Teroldego Rotaliano. Info per prenotazioni: TasteTrentino.it/Bio-logicA | info@stradavinotrentino.com

In collaborazione con



Con il patrocinio e la collaborazione di:



UNIVERSITÀ
DI TRENTO



Sabato 16 marzo

Raccontare il Trentino del Vino: presentazione libero e degustazione guidata, aspettando DiVin Nosiola I 11.30

Degustazione guidata a cura di ONAV Trento: espressioni di Müller Thurgau I 12.30

Degustazione guidata a cura di ONAV Trento: espressioni di Teroldego Rotaliano I 16.30

Domenica 17 marzo

Sulla terra con i sensi I 09.00 -11.00

a cura dei Servizi educati del METS - Museo etnografico trentino San Michele

Un gioco per mettere alla prova i sensi dell'olfatto, del tatto e della vista, e scoprire odori, forme e colori dell'agricoltura tradizionale.

Degustazione guidata a cura di ONAV Trento e Confagricoltura del Trentino: *espressioni di Trentodoc I 11.30*

Degustazione guidata a cura di ONAV Trento e Vignaioli del Vino Santo Trentino: *espressioni di Nosiola I 12.30*

Degustazione guidata a cura di ONAV Trento: *espressioni di Marzemino I 16.30*

In collaborazione con



Con il patrocinio e la collaborazione di:



UNIVERSITÀ
DI TRENTO

