

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](http://www.trento.info) | [www.trento.info/biologica-trento](http://www.trento.info/biologica-trento)

In collaborazione con:



con il patrocinio di



In collaborazione con



PROVINCIA AUTONOMA DI TRENTO

## 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](https://gofund.me/070655c6)

PER MAGGIORI INFORMAZIONI:  
[www.comune.trento.it/content/download/1574780/14944783/file/Pres%20SVM.pdf](http://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 Trincolato**, 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 Brema,  
**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.

### 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](http://www.ticketlandia.com/m/muse-trento)

## TRENTO EXPO VIA BRIAMASCO, 2

Ore 13.00

### INAUGURAZIONE MOSTRA DELL'AGRICOLTURA PRESSO STAND 51 - “STRADA DEL VINO E DEI SAPORI DEL TRENTO”

### 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