



COMUNE DI TRENTO



TRENTO 2024  
Capitale Europea  
del Volontariato



Organizzazione

trento  
Alza lo sguardo.

TRENTO **Bio·logica**  
16-17 marzo 2024

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

## Bio-logica

### *Il valore sociale dell'Agricoltura*

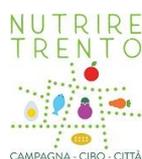
Bio-logica vuole essere un appuntamento annuale dedicato all'agricoltura di qualità che vede coinvolti nell'organizzazione il Comune di Trento e l'Azienda per il Turismo Trento, Monte Bondone, in collaborazione con una rete diversificata di attori che animano il tavolo Nutrire Trento, con l'obiettivo 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.

Trento ha sempre avuto un forte legame con il proprio territorio, con la sua morfologia e la sua geografia. Una città arcipelago che dialoga da sempre con gli elementi naturali che la caratterizzano, il fiume, la collina e le montagne. Aree diverse e caratteristiche che vanno dal fondovalle coltivato ai pascoli d'alta quota e che ne fanno il prototipo della città alpina, articolata, complessa e per questo moderna. Una modernità che si concretizza nella città del sapere, con Università, enti culturali e centri di ricerca d'eccellenza, prestazioni di alto profilo nella qualità della vita e nella concreta declinazione dei temi della sostenibilità nei confronti dei cittadini.

Anche nel campo dell'agricoltura, Trento rappresenta una realtà produttiva legata alla vocazionalità del suo ambiente. Grazie alla Trento Doc, la denominazione che caratterizza le produzioni spumantistiche di montagna secondo il Metodo classico, la città si posiziona ai vertici nazionali e internazionali delle eccellenze enologiche, mentre le produzioni frutticole ed orticole completano la trama interna del più grande comune agricolo del Trentino. Significativo a riguardo anche il bilancio delle produzioni biologiche con una superficie certificata, calcolata sul totale dei 4.000 ettari di Superficie Agricola Utilizzata che ha raggiunto nel 2023 la soglia del 27% che di fatto la proietta oltre gli obiettivi fissati al 2030 dal *Farm to Fork* dall'Unione Europea.

Ma non si può parlare di agricoltura e sostenibilità senza parlare anche di cibo e di sani stili di vita. A partire in particolare da Expo 2015 si assiste ad un crescente interesse delle città verso le politiche del cibo proprio per il ruolo cruciale che le stesse ricoprono nella lotta globale per la sostenibilità.

In collaborazione con



Con il patrocinio e la collaborazione di:





COMUNE DI TRENTO



TRENTO 2024  
Capitale Europea  
del Volontariato



Co-funded by  
the European Union

Organizzazione

trento  
Alza lo sguardo.

TRENTO Bio·logica  
16-17 marzo 2024

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

Anche la città di Trento ha deciso di intraprendere un percorso di attenzione nei confronti di questo bene fondamentale trasversale a gran parte delle competenze già proprie dell'amministrazione comunale.

Nel 2016 Comune e Università hanno siglato un protocollo di intesa Unicità per lavorare assieme in alcuni ambiti tra cui quelli sociali ed economici all'interno dei quali si inserisce il Progetto Nutrire Trento che nasce con la finalità di "nutrire meglio" la città, promuovendo il consumo consapevole, sensibilizzando ad una produzione sostenibile e accorciando la distanza tra

produttore e consumatore, città e campagna, attraverso la nascita e la cura delle relazioni tra gli attori del sistema locale del cibo.

Cuore pulsante del Progetto è il Tavolo che promuove un approccio partecipativo aperto, facilitando la relazione tra gli attori più rappresentativi del sistema locale del cibo attivi lungo tutta la filiera di produzione, distribuzione e consumo: produttori del territorio, negozi, mercati, scuole, ricercatori, professionisti, gruppi informali e Associazioni ciascuno con le sue peculiarità e ruoli ma tutti uniti dall'idea di aumentare la qualità e la sostenibilità delle forme di produzione e di consumo di cibo a livello locale. Dal suo lancio, Nutrire Trento ha generato progetti e iniziative in diverse direzioni e ha contribuito a creare e ad alimentare una sensibilità che riguarda sia i temi più strettamente legati al cibo, sia un più ampio insieme di questioni che si intrecciano con le politiche comunali nel loro insieme e con numerose altre attività sociali ed economiche.

Nel 2019, il Comune di Trento ha sottoscritto il M.U.F.P.P. (Milan Urban Food Policy Pact), un patto che ad oggi è stato firmato da più di 240 città di tutto il mondo che si sono impegnate ad attivare delle politiche del cibo a scala urbana.

Nello stesso anno il Comune ha approvato le priorità di Politica Agricola Comunale che puntano alla promozione di metodi produttivi agroecologici nelle aree agricole del territorio comunale (per ridurre l'utilizzo di prodotti fitosanitari e favorire la diffusione del metodo di agricoltura biologica), della filiera corta dei prodotti a basso impatto ambientale e a favorire la convivenza delle funzioni residenziale ed agricola.

Nel 2022 il Comune ha aderito alla rete delle Città Sane dell'O.M.S. nonché nel 2023 alla Rete delle Città del Bio.

In collaborazione con



CAMPAGNA - CIBO - CITTÀ

Con il patrocinio e la collaborazione di:



UNIVERSITÀ  
DI TRENTO



COMUNE DI TRENTO



TRENTO  
2024  
Capitale Europea  
del Volontariato



Organizzazione

trento  
Alza lo sguardo.

TRENTO Bio·logica  
16-17 marzo 2024

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

Con queste premesse nasce l'idea di realizzare a Trento Bio·logica con l'obiettivo di avvicinare la città con la 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.

È per questo che nell'ambito della Mostra dell'Agricoltura (16 e 17 marzo 2024), attraverso l'evento Trento Bio·logica, sabato 16 marzo si parlerà di contadini quali custodi di paesaggi alpini, di agricoltura urbana e sostenibile, di prospettive del biologico e politiche locali del cibo.

Anche all'interno dei saloni di via Briamasco (storica location della Mostra dell'Agricoltura), sabato 16 e domenica 17 marzo, una particolare attenzione verrà data al Bi.S.Tr.O.T (Bi.odiversità, S.ostenibilità, Tr.acciabilità, O.rganica, T.rento): uno spazio dedicato alla vendita dei prodotti agricoli acquistabili direttamente dai produttori del territorio, con una serie di laboratori e dimostrazioni per grandi e piccini organizzati dalle Associazioni del Territorio (Donne in Campo Trentino, AGIA - Associazione Giovani Imprenditori Agricoli Trentino, CIA - Agricoltori Italiani Trentino, Coldiretti - Campagna Amica - Donne Impresa - Slow Food - Confagricoltura).

Alcuni eventi collaterali arricchiranno di esperienze nuove gli ospiti di Bio·Logica partecipando ad un vero e proprio corso di cucina con i prodotti acquistati al Bi.S.Tr.O.T, o attraverso laboratori didattici proposti dal Muse o visitando alcune Cooperative agricole e/o sociali del nostro territorio, o lasciandosi guidare da accompagnatori esperti lungo alcuni percorsi Bio che daranno modo di gustare il territorio anche attraverso l'assaggio di prodotti locali.

In collaborazione con



Con il patrocinio e la collaborazione di:





COMUNE DI TRENTO



TRENTO  
2024  
Capitale Europea  
del Volontariato



Organizzazione

trento  
Alza lo sguardo.

TRENTO **Bio·logica**  
16-17 marzo 2024

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

## PROGRAMMA DELL'EVENTO

**Sabato 16 marzo**

**Facoltà di Sociologia – Sala Kessler – Università degli studi di Trento**

ore 8.30 - 11.30

Saluto del Sindaco

Michele Lanzinger (Direttore del Muse): presentazione Bio·logica

**Dalla Rete delle città Bio:**

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 (vice Sindaco del Comune di Mirto - ME)

Modera: Marcello Carli

**“Cibo in-Comune”**

**Tavola rotonda con:**

Italo Gilmozzi (Assessore comunale al Territorio e Lavori Pubblici)

Giulia Zanotelli (Assessore provinciale all'agricoltura, promozione dei prodotti trentini, ambiente, difesa idrogeologica e enti locali)

Pietro Patton (Senatore della Repubblica)

Paolo Calovi (Presidente CIA)

Gianluca Barbacovi (Presidente Coldiretti)

Diego Collier (Presidente Confagricoltura)

Giuliano Micheletti (Presidente Biodistretto Trento)

Modera: Giulia Merlo

**12.00 - Inaugurazione al Bi.S.Tr.o.Trento c/o Mostra dell'Agricoltura Trento Expo**

In collaborazione con



Con il patrocinio e la collaborazione di:





COMUNE DI TRENTO



Organizzazione



**14.30 -18.30**

**Convegno: “Bio-logica - il valore sociale dell’Agricoltura”**

Alessandro De Bertolini (Fondazione Museo Storico del Trentino): Tra natura e artificio. Il contadino come costruttore e custode dei paesaggi alpini.

Anna Letizia Monti (AIAPP Associazione Italiana di Architettura del Paesaggio):  
“Campagna in città e cittadini in campagna: esperienze di rigenerazione urbana”.

Maria Grazia Mammuccini (Presidente della Federazione Italiana Agricoltura Biologica e Biodinamica “FederBio”): Le prospettive del biologico oltre il 2030 tra crisi e FARM TO FORK

Raoul Tiraboschi (Vice Presidente del Consiglio direttivo di Slow Food Italia): La società civile per la promozione di un’agricoltura sostenibile

Gianluca Galimberti (Sindaco Comune di Cremona): Città e politiche del cibo

Chiara Tommasini (Presidente CSVnet): Prevenire è meglio che sprecare

Modera: Andrea Calori

**TAVOLA ROTONDA “Cosa succede in città”**

Fiori Francesca (Consigliera del Comune di Trento e Coordinatrice del CSV Trentino)

Sergio Angeli (FederBio)

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

Francesca Forno (Università di Trento)

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

Giovanna Ulrici (Comune di Trento Ufficio Parchi e Giardini)

Pedrini Paolo (Muse)

Dibattito Aperto

CONCLUSIONI

**Apericena**

In collaborazione con



Con il patrocinio e la collaborazione di:





COMUNE DI TRENTO



TRENTO  
2024  
Capitale Europea  
del Volontariato



Organizzazione

trento  
Alza lo sguardo.

TRENTO **Bio·logica**  
16-17 marzo 2024

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

### Ore 21.00 Evento MUSE

In dialogo con Fabio Ciconte (autore del libro *“Fragole d'inverno. Perché saper scegliere cosa mangiamo salverà il pianeta (e il clima)”*)

Moderata: Giulia Merlo

Sabato 16 e domenica 17 marzo

orario 8.30-19.00

### Bi.S.Tr.o.TRENTO

Mercato agricolo delle associazioni di categoria allestito nel salone principale della **Mostra dell'Agricoltura** a Trento Expo.

Inoltre, in concomitanza con il **Bi.S.Tr.o.T**, all'interno degli spazi di Trento Expo (Salone A seminterrato, Salone B piano rialzato e piazzale esterno) sanno presenti tutti gli espositori del mondo dell'agricoltura e si potranno assaggiare le specialità enogastronomiche. Nel salone seminterrato, invece, daremo spazio e visibilità agli stand della **DOMO**, ossia alle aziende legate al mondo dell'edilizia, delle energie rinnovabili e delle nuove tecnologie.



Sabato 16 marzo

### 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 TrentoTrento a Palazzo

**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.

In collaborazione con



Con il patrocinio e la collaborazione di:



UNIVERSITÀ  
DI TRENTO



COMUNE DI TRENTO



TRENTO  
2024  
Capitale Europea  
del Volontariato



Organizzazione

trento  
Alza lo sguardo.

TRENTO **Bio·logica**  
16-17 marzo 2024

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

**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.

Con il cuoco Paolo Betti Referente Cuochi dell'Alleanza Slow Food Trentino. Referente coordinatrice Dott.ssa Laura Andreolli Accademia d'Impresa.

**Luogo** Esperienza formativa itinerante da Trento Expo alla cucina didattica di Palazzo Roccabruna

**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.

### **BIOPERCORSI – Visite Guidate**

#### **ORGANIZZATI DA ASSOCIAZIONE BIODISTRETTO DI TRENTO E MUSE**

**Sabato 16 marzo**

**10.00 -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.

Lunghezza: 4 km - Dislivello: 200 m - Difficoltà: Medio

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

**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.

In collaborazione con



Con il patrocinio e la collaborazione di:



UNIVERSITÀ  
DI TRENTO



COMUNE DI TRENTO



TRENTO  
2024  
Capitale Europea  
del Volontariato



Organizzazione

trento  
Alza lo sguardo.

TRENTO **Bio·logica**  
16-17 marzo 2024  
Agricoltura / Sostenibilità / Politiche del cibo / Sani stili di vita

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 Villa Rizzi

### **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.

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.

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.

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

In collaborazione con



Con il patrocinio e la collaborazione di:



UNIVERSITÀ  
DI TRENTO



COMUNE DI TRENTO



TRENTO  
2024  
Capitale Europea  
del Volontariato



Organizzazione

trento  
Alza lo sguardo.

TRENTO **Bio·logica**  
16-17 marzo 2024

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

## Laboratori del Gusto a cura del Presidio Slow Food Adige Garda

Presso mercato agricolo Bi.S.Tr.O Trento Trento Expo

### Sabato 16 marzo

- Ore 10.00 Laboratorio del gusto: l'olio extravergine di oliva
- Ore 11.00 Laboratorio del gusto: i formaggi Presidio Slow Food
- Ore 12.00 Laboratorio del gusto: Agricoltura di montagna
- Ore 14.00 Laboratorio del gusto: la versatilità della Nosiola
- Ore 15.00 Laboratorio del gusto: l'Enantio a piede franco della Vallagarina Presidio
- Ore 16.00 Laboratorio del gusto: Il miele di alta montagna alpina Presidio Slow Food
- Ore 17.00: Laboratorio del gusto: la transizione proteica: i cuochi dell'Alleanza

### Domenica 17 marzo

- Ore 10.00 Laboratorio del gusto: i formaggi di sola razza grigio alpina
- Ore 11.00 Laboratorio del gusto: la Ciuga di San Lorenzo in Banale
- Ore 13.00 Laboratorio del gusto: lotta allo spreco
- Ore 15.00: Laboratorio del gusto: la transizione proteica: i cuochi dell'Alleanza
- Ore 16.00 Laboratorio del gusto: i vini resistenti
- Ore 17.00 Laboratorio del gusto: l'olio extravergine di oliva
- Ore 18.00: Incontro: Over Shoot Day 2024

## Attività per famiglie presso MUSE – Museo delle scienze

### Agricoltura sociale: fra cura e custodia

### Sabato 16 marzo e Domenica 17 marzo

#### Pit Stop al FabLab – Coding & co.

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

Orario: dalle 11.00 alle 14.00 e dalle 15.00 alle 18.00

Target: famiglie con bambin\* 6

### Sabato 16 marzo

#### Utili profumi, aromi vegetali

Perché alcune foglie, frutti e fiori profumano e altri no? A cosa servono questi odori?

Parleremo dei composti aromatici contenuti in alcune piante, della loro funzione biologica e dell'utilizzo che noi ne facciamo.

Orario: dalle 10.30 alle 13.30

Target: famiglie

In collaborazione con



Con il patrocinio e la collaborazione di:



UNIVERSITÀ  
DI TRENTO



COMUNE DI TRENTO



TRENTO 2024  
Capitale Europea  
del Volontariato



Organizzazione

trento  
Alza lo sguardo.

TRENTO Bio·logica  
16-17 marzo 2024

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

### 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? Approfondiremo queste coltivazioni tradizionali, dal campo fino alla macinatura della farina.

Sabato 16 orario: dalle 10.30 alle 13.30

Domenica 17 orario: dalle 14.30 alle 18.00

Target: famiglie

### Domenica 17 marzo 2024

#### Caramelle biodiverse 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!

Orario: dalle 14.30 alle 18.00

Target: famiglie

In collaborazione con:



Con il supporto di::



In collaborazione con



Con il patrocinio e la collaborazione di:

