

Orari d'apertura:
8.30-19.00

Biglietti:
Intero 3€
Intero visitatori MUSE 2€
Ridotto 1€



Scopri qui
il programma
completo
dell'evento

Seguici



Info:
T 0461 216000
info@trento.info

Bio·logica

Il valore sociale dell'agricoltura

Aula Kessler - Palazzo di Sociologia

Sabato 16 marzo

8.30 - 11.30

Saluto del Sindaco
Franco Ianeselli

Presentazione di Bio·logica
a cura di Michele Lanzinger

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 (Esperto del Comune di Mirto per il Biodistretto di Nebrodi) **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 del Trentino), Gianluca Barbacovi (Presidente Coldiretti del Trentino), Diego Collier (Presidente Confagricoltura del Trentino), Giuliano Micheletti (Presidente Biodistretto Trento) **Modera:** Giulia Merlo

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 (Agronomo del paesaggio, Past President AIAPP): "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 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 il Convegno: Andrea Calori

A seguire "Cosa succede in città"

Tavola rotonda con:

Fiori Francesca (Consigliera del Comune di Trento), 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), Giovanna Ulrici (Comune di Trento Ufficio Parchi e Giardini), Pedrini Paolo (Muse)

Dibattito aperto

18.10

Conclusioni
Modera: Andrea Calori

21.00

MUSE - Museo delle scienze

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.

Modera: Giulia Merlo

Gusto Trentino dalla spesa alla tavola

Palazzo Roccabruna - Via S. Trinità

Sabato 16 marzo

9.30 - 14.30

Corso di cucina sostenibile, circolare e antispresco. 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 Trento Expo, a Palazzo Roccabruna, insieme al Cuoco Paolo Betti, referente Cuochi dell'Alleanza Slow Food Trentino. Arrivati alla cucina didattica i partecipanti utilizzeranno e valorizzeranno i prodotti acquistati al Bistrot con una visione di cucina circolare antispresco. Infine parteciperanno alla tavola condivisa degustando i piatti realizzati insieme.

Costo corso

di cucina: 30€
Info e Prenotazioni:
T 0461 216000



Percorsi del Bio

Organizzati da Biodistretto di Trento e Muse - Museo delle Scienze

Sabato 16 marzo

10.00 - 13.00

**Vigneti tra passato e futuro,
Villa Margon**

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

14.00 - 17.00

Agricoltura che cura, Villa Rizzi

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

Domenica 17 marzo

9.30 - 12.30

La campagna in città, Villa S. Ignazio

Lunghezza A/R: 2,5 km | **Dislivello:** 100m
Difficoltà: Facile/Medio | **Accessibilità:** percorso non adatto a persone con disabilità motorie | **Servizi:** Aperitivo finale a cura di Coop Samuele

9.30 - 12.30

**Frammenti di paesaggio,
Dosso San Rocco**

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

14.00 - 17.00

**Racconti di pietra,
Collina di Martignano**

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 Percorsi del Bio: 3€

(gratis fino ai 10 anni)
Info e Prenotazioni:
T 0461 216000



Attività per famiglie

Presso il 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 alle 14 e dalle 15 alle 18
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? 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

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

Domenica 17 marzo

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

Attività a fruizione libera inclusa nella tariffa d'ingresso al museo.

Per informazioni www.muse.it



trento

TRENTINO

Bio·logica
16-17 marzo
2024

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



Laboratori del Gusto

a cura del Presidio Slow Food Trentino
Trento Expo, STAND D2

Sabato 16 marzo

- 10.00** | L'olio extravergine di oliva
- 11.00** | I formaggi Presidio Slow Food Trentino
- 12.00** | Agricoltura di montagna e territori di vita
- 14.00** | La versatilità della nosiola della Valle dei Laghi
- 15.00** | L'Enantio a piede franco
- 16.00** | Il miele di alta montagna alpina
- 17.00** | La transizione proteica: i legumi con chef Paolo Betti

Domenica 17 marzo

- 10.00** | I formaggi di sola razza grigio alpina
- 11.00** | Il gusto di camminare
- 12.00** | La Ciuga di San Lorenzo in Banale Showcooking con chef Paolo Betti
- 13.00** | Lo spreco alimentare in cucina
- 14.00** | La transizione proteica: i legumi
- 16.00** | Buono, pulito e giusto per tutti
- 17.00** | I vini resistenti
- 18.00** | Vini quotidiani biologici

ISCRIZIONE A SLOWFOODTAAS@GMAIL.COM
O VIA WA AL 3277121209 | INGRESSO LIBERO
SU PRENOTAZIONE FINO AD ESAURIMENTO POSTI

Biologica

Bi.S.Tr.O. Trento Mercato Agricolo

- A1 Agricola Calliari Maria Rita
- A2 Ecoidea - Naturgesta
- A3 Azienda Agricola Carlin
- A4 Consorzio di tutela delle trote del Trentino
- A5 Agricola P'huerto Escondido
- A6 Azienda agricola agrituristica Berry House
- A7 Azienda Agricola Cinzia Armanini
- A8 Fiordimugo cosmesi naturale
- A9 Aneghe taneghe
- A10 Apicoltura Francesco Mezzo
- A11 Peperoncino Trentino
- A12 Agricola Pangrazzi Marco
- B1 Gasperi Manuela
- B2 Azienda Agricola Misonet di Cherotti Oscar
- B3 Agricola Sandri Mario
- B4 Delizia Di Val
- B5 Azienda apistica Sartori Viviana
- B6 Cooperativa Castanicoltori del Taa
- B7 Maso del gusto società agricola
- B8 Api e Terre di Giuseppe Barbareschi
- B9 Felma Slrs - Filliera Ferrari
- C1 Agr. de Salvador Edoardo "La Farina de l'Ors"
- C2 Apicoltura Slomp di Slomp Lorenzo
- C3 Azienda Agricola Agrilife 2.0
- C4 Pederzoli Cristina Solerbe Farm
- C5 Il Solco Nuovo Az. Agr. Litterini
- C6 Azienda Aricola GRUM
- C7 Terre Altre S.C.S.A. ONLUS
- C8 Azienda Agricola Guà di Chiara Guarini
- C9 Morena Paola Carli, l'orto dei bambini
- D1 Laboratori del Gusto Slow Food
- 37 Edera Emporio di Comunità Trento

Piccoli agricoltori crescono

Laboratori a cura di Confagricoltura del Trentino - Trento Expo, STAND 57

Domenica 17 marzo

15.00 - 16.30

Laboratori a cura dei florovivaisti trentini Fiori del Trentino e dei vivaisti viticoli trentini AVIT

Piantiamo insieme l'insalata bio

Alla scoperta delle varietà resistenti, pianta la tua vite!

Scopri la stagionalità dei prodotti e colora la tua tavola

STAND 47 - COLDIRETTI del Trentino

Sabato 16 e Domenica 17 Marzo

Passeggiando potrai imparare la stagionalità e l'origine dei prodotti trentini.

Biodiversità in campo - le api e il loro ambiente

Sabato 16 marzo e Domenica 17 marzo

Laboratori e degustazione di miele a cura della FEM - Trento Expo, **STAND 39**

Sabato 16: 10.00 - 11.30 / 15.00 - 17.00

Domenica 17: 10.00 - 17.00

In esposizione: Mostra "Biodiversità agraria e paesaggi rurali: immagini dal Trentino"

Ti racconto l'agricoltura trentina

Laboratori creativi con le Donne in Campo Trento Expo, STAND 58 - CIA del Trentino

Sabato 16 marzo

10.00 | Sacchetti profumati con lavanda e cirmolo a cura di Manuela Manufà. **3+**

11.00 | Morbide creazioni con la lana a cura di di "Soto al Croz". **3+**

15.00 - 15.30 - 16.00 | Gioco di colori per un mandala con i semi con "Cibi Mundi". Per tutte le età

Domenica 17 marzo

10.30 | Morena Paola Carli
Crea e coltiva il tuo orto, in vaso o in piena terra. Dai 4 anni

11.30 | Marisa Corradi
Agita, sbatti, shakera: facciamo insieme il burro. Per tutte le età

15.00 - 15.45 | Federica Stenech
Bombe di semi. Realizzazione di palline con semi. Dai 3 anni

Sabato 16 e Domenica 17 marzo

10.00 - 17.00 | Ingrana la marCIA Piano - 1 Tracciato per aspiranti trattoristi alla scoperta delle filiere dell'agricoltura

Laboratori di degustazione

a cura di Strada del Vino e dei Sapori e ONAV:
Trento Expo, STAND 52-53

IL GIRO DEL TRENTO ATTRAVERSO LE MIGLIORI ESPRESSIONI DEL TERRITORIO

Sabato 16 marzo

11.30 | Presentazione del libro "Raccontare il Trentino del Vino" e degustazione guidata, aspettando DiVin Nosiola

12.30 | Degustazione guidata: espressioni di Müller Thurgau

16.30 | Degustazione guidata: espressioni di Teroldego Rotaliano

Domenica 17 marzo

11.30 | Degustazione guidata insieme a Confagricoltura del Trentino: espressioni di Trentodoc

12.30 | Degustazione guidata insieme a Vignaioli del Vino Santo: espressioni di Nosiola

16.30 | Degustazione guidata: espressioni di Marzemino

INFO PER PRENOTAZIONI:
TASTETRENTINO.IT/BIO-LOGICA
INFO@STRADAVINOTRENTINO.COM

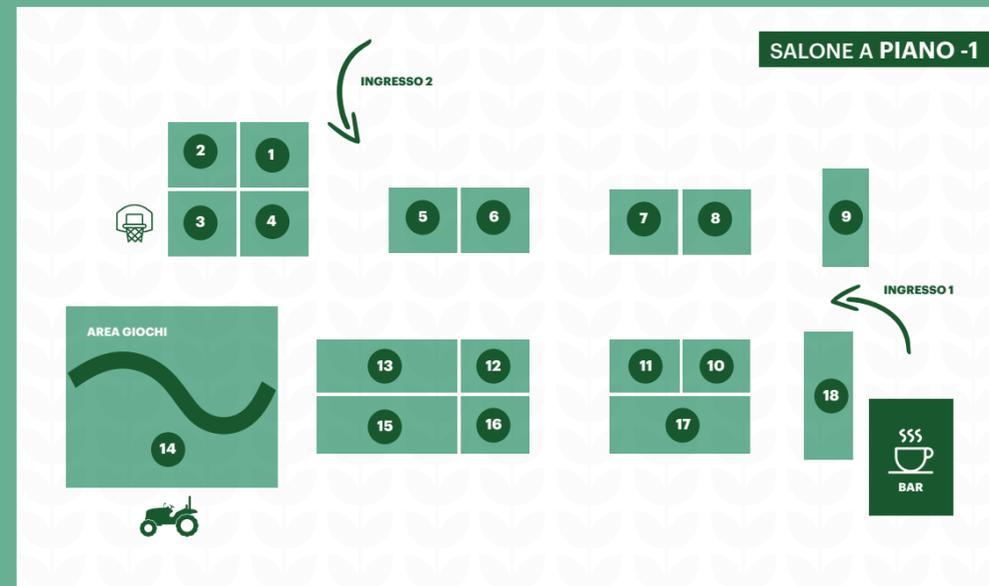
DOMO 2024

EDILIZIA | RISPARMIO ENERGETICO | NUOVE TECNOLOGIE



- 1 UNISOLAR GROUP SRL
- 2 ROBOCLEAN SERVICE
- 3 AREA MINIBASKET by Aquila Basket
- 4 MACCANI PAVIMENTI SRL
- 5 NIMS SPA
- 6 BAUMAN SRL
- 7 CLIMALL SRLS
- 8 SOLARCENTER SRL
- 9 BLULINE SNC
- 10 DECOS ITALIA SRL

- 11 ITALPROGRESS SRLS
- 12 GDR ITALIA SRL
- 13 GEOSUN SRL
- 14 AREA GIOCHI 6/10 ANNI
- 15 VORWERK FOLLETO
- 16 SOLAR BRAND SRL
- 17 MYTHOS SNC
- 18 EDILMARKET TRAMONTIN SRL



Mostra dell'agricoltura

- 1 Giro con gli asinelli
- 2 Area zootecnica a cura di Fed. Allevatori
- 3 I pulcini di Molino Pontalti
- 4 Zucchero Filato Trentino Gonfiabili
- 5 Pet's Planet
- 6 Il gelato del Dario - Prodotti Trentini sas
- 7 Coop Il Gabbiano
- 8 Dolomiti Food & Beverage
- 9 Az. Agr. il Melograno
- 10 Birrifico La Comparsa
- 11 La casetta del pane - Pizzario
- 12 Frittelle di mele Agritur Sandro
- 13 Black Sheep
- 14 Biocreperia
- 15 Biopizza
- 16 Macchine Agricole Zanotti
- 17 Bauer
- 19 Camper Tours
- 21 Ceccato Auto
- 22 Solarbrand
- 23 Panificio Harrasser
- 24 Gasperini Luigi
- 25 F.lli Zomer
- 26 Marrone Val D'Alpone
- 27 Taglio Avion
- 28 Unisolar
- 29 Zanon & Marchi
- 31 Esercito italiano
- 32 Nosela
- 33 Trentino Erbe
- 34 Az. Agr. Olga Casanova
- 35 +MINO ecolab
- 36 Live painting
- 37 Edera Emporio di comunità
- 38 Coldiretti Trentino
- 39 Fondazione E. Mach
- 40 Tukiki
- 41 Apicoltura Gocce d'oro
- 42 Unicalana Michela Frizzi
- 43 Cioccolatiamo
- 44 Tondin Group L'arte del Giardino
- 45 Azienda per il turismo Trento
- 46 Azienda per il turismo della Valsugana
- 47 Fondo Comune delle Casse rurali trentine
- 48 Profumi e sapori dal Mondo
- 49 Casearia Monti Trentini
- 50 Tretingrana - CONCAST
- 51 I Birrai Trentini
- 52 Strada del vino e dei sapori
- 53 Strada del vino e dei sapori
- 54 Azienda Agricola Corradi Tullia & C.
- 55 Malga Bordolona
- 56 Bimby
- 57 CIA del Trentino
- 58 Confagricoltura del Trentino

