



Slow Food®  
Trentino

**DIARIO 2025**

*ad Agnese, a Tullio*



## **DIARIO 2025**

Slow Food Trentino Alto Adige APS  
Tel. 3928277745  
slowfoodtaas@gmail.com

[www.slowfoodtrentinoaltoadige.com](http://www.slowfoodtrentinoaltoadige.com)  
FB slowfoodtaas  
IG slowfoodtrentino

@2026

In copertina, veduta da Malga Cagnon di Sopra, nel cuore del Lagorai.  
La casa di Agnese, Signora del Lagorai, morta nel maggio del 2025.

## INTRODUZIONE

di Tommaso Martini  
Presidente Slow Food Trentino Alto Adige

Un diario che è una mappa del 2025.  
Non è un elenco di eventi, una cronaca di un fitto calendario di appuntamenti organizzati da Slow Food in Trentino.

È piuttosto un promemoria di relazioni, una geografia di incontri.

Ogni singolo momento ha coinvolto la rete di Slow Food nelle sue multiformi espressioni progettuali: i Cuochi dell'Alleanza, i produttori dei Presidi, la forza inesauribile dei volontari, i Mercati della Terra, le Comunità Slow Food. Linguaggi e pratiche differenti, ma uniti da una visione comune che mette al centro il cibo come fatto culturale e politico.

In connessione con altre associazioni, con altre realtà Slow Food, a volte con istituzioni e amministrazioni, abbiamo trascorso il 2025 in un lungo e in largo nelle valli del Trentino. Siamo andati a incontrare chi è parte viva di un sistema locale del cibo che resiste, alternativo e caparbio. Ci impegniamo ogni giorno affinché le visioni e prospettive di questi produttori, cuochi, artigiani, siano comprese dai cittadini. E affinché questi la smettano di considerarsi e di farsi definire, solo consumatori nella loro relazione con il cibo. Affinché riscoprano, al contrario, un ruolo attivo, che non si limita alle scelte di consumo e al paternalismo di chi le suggerisce. Ma che si traduca in comprensione di ecosistemi e filiere, nella conoscenza delle interconnessioni che legano il cibo ai tanti aspetti della vita sociale. Il cibo è uno spazio di partecipazione civica, che ci insegna a relazionarci nelle nostre città, sulle nostre montagne, ma anche con comunità lontane, spesso costrette a migrare proprio per la mancanza di sicurezza alimentare o della possibilità di autodeterminarne le proprie politiche di sovranità alimentare.

Slow Food, con la sua diffusione in tutto il mondo, ci insegna ad essere sempre in tensione tra la dimensione locale e uno sguardo più ampio su una comunità di destino allargata, anche dal nostro piccolo (e privilegiato) osservatorio trentino.

Questo diario è un album fotografico di tante amicizie. Ogni immagine racchiude ore di lavoro per costruire relazioni, sviluppare idee, mettere a terra progetti. In molte istantanee siamo ospiti di osterie o aziende agricole in altre siamo nelle piazze, nei musei, nei luoghi di incontro pubblico. E poi ci sono le scuole, a cui abbiamo dedicato una parte importante delle nostre energie. Con l'obiettivo di trasmettere l'amore verso il territorio e i suoi frutti, il rispetto verso il cibo e chi lo produce, l'attenzione verso sapori diversi e la capacità di leggerli con i nostri sensi. Speriamo di aver lasciato dei piccoli semi.

La copertina di questo diario è una veduta da Cagnon di Sopra, nel Lagorai. È il paesaggio che per più di cinquanta estati ha osservato Agnese Iobstraibizer dalla sua malga. Agnese ci ha lasciati a inizio maggio del 2025. La sua scomparsa ci ricorda le parole di Nuto Revelli ne "Il mondo dei vinti": «Si è spezzato il filo che legava l'uomo alla montagna. È andato perduto il patrimonio di sapienza che veniva trasmesso oralmente e con l'empio. Non sarà facile riannodare quel filo». Questo diario, in fondo, prova anche a questo: a tenere insieme i fili.

Insieme a questa raccolta per titoli del nostro impegno nel corso del 2025, riproponiamo gli articoli usciti per la pagina "Terra Madre" de il T Quotidiano, che ci hanno permesso di approfondire le tematiche di attualità legate agli impegni di Slow Food in Trentino. E poi la "Dichiarazione Cibo, Pace, Solidarietà" e le interviste di Tavole migrandi, storie di cibo in movimento. Infine pubblichiamo l'introduzione alla sezione trentina della Guida Osterie d'Italia 2026 e all'inserto "Andar per malghe" che vi è contenuto.

# GENNAIO



20 gennaio  
Agriturismo Cascina  
Santa Brera (Lombardia)

Incontro dei Cuochi  
dell'Alleanza della  
Lombardia e del Trentino,  
approfondimenti sull'olio  
extravergine, sulla  
rete Slow Grains e sui  
formaggi da prati stabili.



28 gennaio  
Casa degli Alpini, Lavarone

Comunità in cucina,  
Luigi Montibeller, Cuoco  
dell'Alleanza Slow Food, cucina  
i cereali.



29 gennaio  
Online

Primo incontro di "Formai  
Hunter, i locali che amano  
il formaggio". Intervista  
alle sorelle Facciotti,  
produttrici del Macagn  
Presidio Slow Food.



26 gennaio  
Liceo Rosmini, Rovereto

Incontro dedicato  
all'enogastronomia in Trentino.



24 gennaio  
Giornata mondiale dell'educazione  
Una call alle scuole per aderire ai progetti  
dedicati alla formazione di Slow Food  
Trentino, dagli Orti scolastici ai Laboratori  
del gusto, dalle visite in aziende agli incontri  
con i Cuochi dell'Alleanza e con gli esperti.

# FEBBRAIO



dal 3 al 5 febbraio  
Hospitality Riva del Garda

I Cuochi dell'Alleanza, la filiera dei cereali e i Presidi caseari del Trentino, ospiti nello spazio [Vignaiolo] alla fiera dedicata all'ospitalità con talk, laboratori di cucina e degustazioni.



4 febbraio  
Palazzo Roccabruna, Trento

Legumi e benessere: sapore, salute e sostenibilità con Paolo Betti, in rappresentanza dei Cuochi dell'Alleanza Slow Food del Trentino.



6 febbraio  
Ciasa do Pare, Soraga

Le terre alte del Trentino incontrano le terre alte della Sardegna, a Ciasa do Parè con una cena a quattro mani dei Cuochi dell'Alleanza.



Paolo Betti  
negli asili di Città Futura

In occasione della Giornata mondiale dei legumi, Paolo ha organizzato una serie di corsi di cucina dedicati alle cuoche degli asili e aperti alle famiglie, per approfondire come si cucinano i legumi per renderli attrattivi e farli apprezzare dai bambini. Quattro lezioni nelle cucine di asili nelle diverse valli del Trentino.



7 febbraio  
Maso Carpené, Isera

Cena dedicata ai Presidi Broccolo di Torbole e Broccoletto di Custoza. Ospite la Condotta Slow Food Verona Ovest e i produttori del Presidio della Pecora Brogna della Lessinia.



8 febbraio  
Fiera di Primiero

Incontro organizzato da Slow Food Primiero dedicato a Pietro Miola, dal Primiero al Giappone.



24 febbraio  
Dipartimento di sociologia e ricerca sociale, Trento

Inaugurazione del corso in Antropologia culturale dei Domini collettivi e dei Territori di vita, sostenuto da Slow Food Trentino.

10 febbraio  
Maso Martis, Trento

Degustazione guidata di 13 legumi Presidio Slow Food provenienti da tutta Italia in occasione della Giornata Mondiale dei Legumi. Con approfondimenti sugli aspetti agronomici, antropologici e nutrizionali.



## COMUNICATO STAMPA

All'Università di Trento, Dipartimento di Sociologia il primo corso in Italia di "Antropologia Culturale dei Domini Collettivi e dei Territori di Vita" sostenuto da Slow Food Trentino Alto Adige e Associazione delle ASUC trentine

rilevanza e condivide con la nostra associazione un lessico familiare che individua le proprie parole chiave in comunità, cura, biodiversità, solidarietà»

E l'Associazione delle ASUC (Amministrazioni Separate dei beni di Uso Civico) trentine che anche in collaborazione con Slow Food continua la sua opera instancabile di conoscenza e tutela dei Domini Collettivi della Provincia di Trento. Robert Brugger, presidente dell'associazione provinciale, spiega: «Il corso rappresenta un'opportunità per rafforzare la collaborazione tra l'Associazione provinciale, i domini collettivi, l'Università e le giovani generazioni. L'Associazione vuole essere presente e attenta alle necessità del territorio, considerandolo non solo un patrimonio da tutelare, ma anche uno spazio vitale dove sviluppare rapporti, progetti e laboratori condivisi a beneficio delle comunità locali.»

Il 24 febbraio 2025 inizierà un nuovo corso didattico al Dipartimento di Sociologia e Ricerca Sociale dell'Università di Trento, primo in Italia e in Europa con tale titolazione e tematiche, ossia l'Antropologia Culturale dei Domini Collettivi e dei Territori di Vita.

A sostenerlo due associazioni no profit del territorio che da anni spendono la loro azione culturale nei due settori: Slow Food Trentino Alto Adige, che da due anni organizza proprio con l'Ateneo trentino a Sociologia eventi legati all'Overhoot Day" sensibilizzando la cittadinanza riguardo la crisi climatica, l'ipersfruttamento delle risorse naturali, la cura nei confronti dei Territori di Vita delle Terre Alte dove sono collocati un gran numero dei Presidi nazionali Slow Food e dove microproduttori locali continuano a rispettare la terra proponendo un modello di interazione con l'ambiente sostenibile e collaborativo.

Il suo presidente Tommaso Martini dichiara: «La missione primaria di Slow Food è di divulgare la conoscenza di modelli alternativi sia nel sistema di produzione, distribuzione, consumo di cibo sia, in un'ottica più ampia, nel rapportarsi all'ambiente e alle sue risorse. In questo contesto l'esperienza dei Domini collettivi è di assoluta

In questo momento storico i Domini Collettivi e i Territori di Vita stanno suscitando profondo interesse sia da parte del panorama scientifico internazionale sia da parte della società civile. La sola provincia di Trento ne possiede più di 150 attivi, vivi e vitali e almeno altrettanti dormienti. Nel resto d'Italia i Domini collettivi sono presenti e autogestiscono quasi il 60% del territorio nazionale garantendo rispetto per l'ambiente e della dignità delle persone che ci vivono.

Il corso, infatti, attraverso anche la voce dei diretti protagonisti vorrà favorire la conoscenza e lo studio dei Domini collettivi alpini e italiani e

14 febbraio

Inizia la collaborazione con il T quotidiano che prevede la pubblicazione di una pagina curata da Slow Food Trentino ogni due settimane nella sezione "Terra Madre".



19 febbraio

Biblioteca di Lavarone  
Incontro sui legumi con Gianfranco Furlani e con Laura Endrighi, organizzato dalla Comunità per lo sviluppo agro-culturale degli Altipiani Cimbri.



dei Territori di Vita: gli studenti e le studentesse faranno delle vere e proprie immersioni in queste realtà per cercare di comprenderne tutti gli aspetti peculiari e le relazioni interne ed esterne.

La docente titolare, l'antropologa alpina Marta Villa, che da decenni si occupa di studiare queste realtà sul campo e che ha pubblicato già diversi interventi scientifici ricorda: «I Domini collettivi e i Territori di Vita sono dei laboratori. L'uso dell'antropologia applicata, che restituisce alle comunità, e pubblica, che si spende sia divulgando sia cercando di collaborare alla tutela in modo interdisciplinare, possono favorire conoscenza che è il primo passo per il rispetto e la tutela. I Domini Collettivi e i Territori di Vita possono essere un modello di interesse e di studio anche da parte delle scienze socio-antropologiche, fino ad ora lo hanno fatto quelle giuridiche ed economiche, perché possiedono in sé due caratteristiche importanti: la solidarietà cosciente che muove

le comunità a prendersi cura del proprio territorio e la capacità di esercitare un self-government delle risorse sempre pensando alle generazioni future. Diciamo che hanno un potere immaginativo non dei classici 5 anni elettorali, ma quello delle centinaia di anni delle generazioni».

La collocazione presso l'Ateneo trentino di un corso che tratti queste tematiche non è casuale: da trent'anni grazie alla tenacia del prof. Pietro Nervi, scomparso nel 2023, è attivo il Centro Studi sui Demani civici e le Proprietà Collettive, riconosciuto a livello internazionale per il suo patrimonio di conoscenze e per la sua rete di collegamenti intensa.

Inoltre proprio Trento e la sua Facoltà di Sociologia hanno visto nel 1962 la nascita della prima cattedra italiana di Antropologia culturale guidata dal prof. Tullio Tentori, chiamato a Trento dalla geniale forza ideativa di Bruno Kessler, fondatore dell'Ateneo.



15 febbraio  
Casa degli Alpini, Lavarone

Comunità in cucina con Paolo Betti e le ricette dedicate ai legumi.



28 febbraio  
Dipartimento di sociologia, Trento

Intervento dello Slow Truck di Paolo Betti per un piatto a base di legumi in occasione della presentazione del libro di Andrea Segrè e Ilaria Pertot: "La spesa nel carrello degli altri. L'Italia e l'impovertimento alimentare", evento di Nutrire Trento.

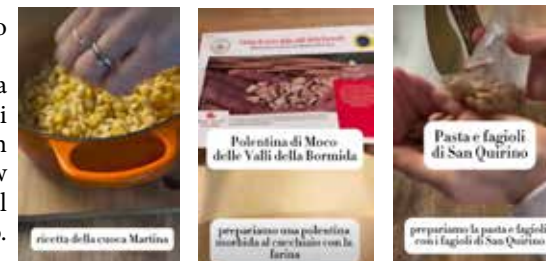


27 febbraio  
Online

Secondo incontro di Formai Hunter, ospiti i produttori di formaggio da prati stabili Presidio Slow Food di Cascina Selva, nel Parco del Ticino.

Mese di febbraio

Reel con le ricette di Laura Endrighi dedicate ai legumi Presidio Slow Food oggetto di un acquisto collettivo per i soci Slow Food, pubblicate sui canali social di Slow Food Trentino.



## MARZO



8 marzo  
Palazzo Scoppoli, Tonadico

"Donne e zafferano di Qa-en Un racconto di vita e di riscatto", incontro della condotta Slow Food Primiero con Ala Azadkia.



10 marzo  
Scuola F. Halbherr, Rovereto  
Incontro in classe nell'ambito del progetto dell'Oro scolastico con Laura Endrighi, esperta del comportamento alimentare, e con il contadino Maurizio Zanghielli.

Lunedì 10 marzo 2025  
Lezione del corso di Anropologia Domini Collettivi con la dr. Maguelonne Déjant-Pon



11 marzo  
Scuola primaria, Folgaria

Corso di cucina con Paolo Betti, che proseguirà per 10 appuntamenti nei mesi di marzo ed aprile.



12 marzo  
Biblioteca di Lavarone

Incontro con Marco Tasin dedicato all'agroecologia con la Comunità per lo sviluppo agroulturale degli Altipiani Cimbri.



13 marzo  
MUSE, Trento

Per Muse Fuori Orario due esperienze con Slow Food: degustazione alla cieca di vini con Aurora Endrici e Sommelier dei Legumi.



22 e 23 marzo  
Trento Expo  
Con Vinifera, abbiamo ospitato i mieli di alta montagna alpina di tutto l'Arco Alpino, con produttori provenienti da Piemonte, Veneto e Friuli.



15 e 16 marzo  
Expo Trento

Tutta la rete Slow Food del Trentino impegnata a Bio.Logica con incontri, talk, laboratori del Gusto e presentazioni.

22 marzo  
Piazza Bailoni, Vigolo Vattaro

Riparte dall'Altopiano della Vigolana, l'edizione 2025 dei Mercati della Terra "Terre Alte" organizzato dalla Comunità per lo sviluppo agro-culturale degli Altipiani Cimbri.



27 marzo  
Scuola CFP UPT Rovereto

Ha inizio il ciclo di 15 ore di lezione dedicato ai sistemi locali del cibo e alla sostenibilità.



30 marzo  
Giardino Botanico, Roma

Per Montagna Madre intervento di Tommaso Martini e Marta Villa alla conferenza "Il futuro delle Terre Alte è nelle comunità".



31 marzo  
Università di Bolzano

Intervento dedicato al Presidi Slow Food del Trentino Alto Adige per il corso di Scienze gastronomiche di montagna presso la libera università di Bolzano.



## COMUNICATO STAMPA

### Riparte il Mercato della Terra di Slow Food

Folgaria, 20 marzo 2025

Riparte sugli Altipiani Cimbri l'edizione 2025 dei Mercati della Terra, un fitto calendario di appuntamenti che popoleranno le piazze (e non solo) degli Altipiani Cimbri e dell'Altopiano della Vigolana per tutto l'anno. Protagonisti saranno gli artigiani del cibo buono, pulito e giusto. Decine di piccoli produttori riuniti nella Comunità Slow Food per lo sviluppo agro-culturale degli Altipiani Cimbri che da più di sei anni porta sul territorio confronti, riflessioni e momenti di incontro sulla sostenibilità e i sistemi locali del cibo.

Per il primo Mercato della Terra 2025 la scelta è stata quella di partire da Vigolo Vattaro. Appuntamento in Piazza Bailoni dalle 9.30 alle 13.00, sabato 22 marzo. Circa una decina i produttori presenti che proporranno formaggi, trasformati e conservati di frutta e verdura, le primizie di stagione, ma anche cosmesi naturali da piante officinali.

Il Sindaco Paolo Zanlucchi saluta con entusiasmo l'arrivo del Mercato della Terra: "L'attuale amministrazione dell'Altopiano della Vigolana ha sempre sostenuto questo tipo di iniziative in quanto ritiene sia importante un confronto sul territorio con i produttori a km zero, per sostenere le piccole economie locali e, più in generale, per una educazione al mangiar sano e vivere bene, inserendo quindi il cibo in un contesto culturale più ampio".

Il Mercato della Terra è ispirato dai valori e dalla filosofia di Slow Food e del buono, pulito e giusto. Attualmente nel mondo si contano 70 mercati in 28 paesi sparsi su tutti i continenti. Quaranta di questi sono in Italia. Esistono mercati della Terra Slow Food in Sud America, in Canada e negli Stati Uniti, nell'Africa subsahariana, in Australia, in India e in Cina. In quest'ultimo paese ha assunto una rilevanza nel dibattito per ridisegnare il rapporto tra città e aree rurali di una megalopoli come Shanghai. In Italia, il mercato della terra di Milano ha un ruolo importante nella Food Policy della città. Graziella Bernardini, portavoce della Comunità Slow Food, ribadisce a sua volta il significato più ampio di questo Mercato: "Siamo una rete di ristoratori, produttori e cittadini uniti insieme dalla volontà di riportare al centro la montagna e coloro che con il loro lavoro la custodiscono".

I Mercati della Terra di Slow Food hanno tra gli obiettivi quello di tutelare la biodiversità agroalimentare, valorizzando varietà vegetali e razze locali, e coinvolgendo produttori e artigiani che custodiscono culture e sapienze manuali. Inoltre questi mercati fanno advocacy: la spesa è un atto politico, uno strumento concreto e quotidiano per contrastare problemi di enorme portata, dalla crisi climatica alla perdita di biodiversità. Il Mercato della Terra è un tassello fondamentale per la creazione di politiche del cibo locali e può dimostrare, alle istituzioni e alla società civile, un altro modo di vendere e di acquistare.



## COMUNICATO STAMPA

### Agroecologia alla Biblioteca di Lavarone con Slow Food

11 marzo 2025

Proseguono gli incontri organizzati dalla Comunità Slow Food per lo sviluppo

degli Altipiani Cimbri, dedicati a produttori e cittadini, presso la Biblioteca di Lavarone. Mercoledì 12 marzo sarà la volta dell'esperto Marco Tasin, che affronterà il tema di grande attualità "Agroecologia tra orto e cultura". Si tratta del terzo incontro organizzato nel 2025 dal gruppo Slow Food locale guidato da Graziella Bernardini, a seguito degli approfondimenti dedicati ai cereali tradizionali e ai legumi e che a fine mese riprenderà anche la proposta dei Mercati della Terra itineranti negli Altipiani Cimbri.

Marco Tasin, da anni impegnato nella divulgazione e nella pratica dell'agroecologia, applica i principi di questo approccio nella

sua azienda "Mani in Terra" a Roncafort. Qui produce in un ecosistema ricco di biodiversità, dove la coesistenza di specie animali e vegetali – selvatiche e coltivate – genera relazioni equilibrate, integrate da un controllo biologico degli insetti dannosi e dalla difesa con prodotti naturali.

L'approccio agroecologico, maturato grazie agli anni di ricerca e insegnamento presso l'Università svedese di scienze agrarie, integra aspetti sociali ed economici, rafforzando le comunità locali e garantendo un accesso equo a cibo sano e di qualità. Grazie a questi elementi, l'agroecologia si configura come una modalità moderna per affrontare le sfide del sistema alimentare e della crisi climatica, affondando le sue radici nelle conoscenze tradizionali e sfruttando la ricerca scientifica per migliorare la fertilità del suolo e la salute delle piante.

Di tutto ciò si parlerà mercoledì 12 marzo alle 20.30 presso la Biblioteca di Lavarone. Ingresso libero.

## COMUNICATO STAMPA

### Parte da Arco lo Slow Truck Tour, alla scoperta della biodiversità del Trentino

Arco, 26 marzo 2025

Prende il via sabato 29 marzo da Arco lo "Slow Truck Tour", un viaggio che per tutto il 2025 condurrà i partecipanti alla scoperta di territori, produttori di piccola scala e paesaggi trentini. Protagonista dell'iniziativa è la cucina mobile di Paolo Betti, che raggiungerà vigneti, olivaie, prati, campi e alpeggi insieme a Stefano Mayr, accompagnatore di territorio ed esperto di erbe selvatiche.

Ogni tappa include un'escursione dedicata al foraging, l'attività di ricerca e raccolta di alimenti selvatici sotto la guida attenta dell'esperto. La destinazione finale delle passeggiate sarà il luogo di produzione di un Presidio Slow Food, dove Paolo Betti terrà un corso per insegnare a cucinare quanto raccolto, combinandolo con il Presidio Slow Food e i prodotti locali. A conclusione degustazione finale con un

momento conviviale.

Il primo appuntamento è dedicato all'olio extravergine da olivi secolari e sarà ospitato a Maso Botes di Arco. Il Presidio promuove il valore ambientale e paesaggistico degli olivi secolari e delle produzioni che ne derivano. Si tratta di un progetto nazionale, perché gli olivi secolari affrontano le medesime criticità in tutta Italia. Gli olivicoltori aderenti al Presidio degli olivi secolari si prendono cura di cultivar autoctone del territorio gestendoli senza fertilizzanti di sintesi e diserbanti chimici. Per eventuali trattamenti, sono consentiti prodotti a basso impatto ambientale, che garantiscano un residuo finale sul prodotto pari allo zero. Nel caso di pendenze o situazioni paesaggistiche complesse, le lavorazioni in campo devono seguire buone pratiche agronomiche per evitare l'erosione e smottamenti dei terreni. Per mantenere in vita gli oliveti secolari e l'olivicultura italiana di qualità occorre puntare sull'altissimo valore che questa produzione possiede in termini ambientali, nutrizionali,

salutistici, di paesaggio, di turismo, di cultura. Proprio da queste considerazioni nasce l'idea di Paolo Betti «Sono un cuoco dell'alleanza Slow Food – spiega – il mio ruolo non è solo quello di cucinare ma è innanzitutto un'azione culturale. Diffondere la conoscenza del cibo buono, pulito e giusto e sostenere i modelli di produzione, distribuzione e consumo di cibo virtuosi e quindi profondamente diversi rispetto ai sistemi agroindustriali. Per questo ci sposteremo valle dopo valle ad approfondire la conoscenza di razze autoctone, vitigni secolari, malghe e sistemi di lavorazioni rispettosi del suolo, dell'ambiente, sviluppati per lavorare in simbiosi e equilibrio con la natura». Il focus sulle erbe selvatiche sarà a cura del naturalista



29 marzo

Maso Botes, Arco

Slow Truck a Maso Botes, con la raccolta di erbe spontanee di Stefano Mayr, la cucina di Paolo Betti e gli oli extravergine della famiglia Santuliana.

# APRILE



2 aprile  
Liceo Fabio Filzi, Rovereto

Laboratorio del gusto dedicato a Slow Food con gli studenti della 5 classe.



3 aprile  
Boivin, Levico

Cena dedicata all'olio extravergine di oliva con i cuochi dell'Alleanza Slow Food

4 aprile  
Osteria Storica Morelli

Conferenza stampa per la riapertura dell'Osteria Storica Morelli, che sarà inaugurata il 12 aprile.



5 aprile  
Coop Guardini,  
Rovereto

I Cuochi dell'Alleanza con Paolo Betti, cucinano e fanno la spesa insieme agli ospiti della Coop Guardini.



5 aprile  
MART, Rovereto  
In occasione dello Slow Art Day, cinque produttori trentini si sono cimentati con l'osservazione di due opere e con la loro interpretazione per mezzo delle proprie produzioni.



13 aprile  
Az. Agr. Pedrotti, Cavedine

Prosegue il percorso dello Slow Truck di Paolo Betti, ospite da Pedrotti con le erbe raccolte da Stefano Mayr e la nosiola.



14 aprile  
Dipartimento di Sociologia,  
Trento

Nel corso Antropologia Culturale dei Domini Collettivi e dei Territori di Vita, lezione dedicata al dott. Carlo Ragazzi Presidente Consorzio Uomini di Massenzatica (FE) e Presidente Federazione Italiana dei Domini Collettivi.



## COMUNICATO STAMPA

**Lunedì 14 aprile al MUSE il geografo Franco Farinelli**

Presentazione del libro “Il paesaggio che ci riguarda. Un progetto collettivo, un metodo sovversivo”

Trento, 14 aprile 2025

Lunedì 14 aprile il geografo Franco Farinelli sarà al MUSE per presentare il suo ultimo libro “Il paesaggio che ci riguarda. Un progetto collettivo, un metodo sovversivo”.

L'incontro è stato organizzato da Slow Food Trentino in collaborazione con il Touring Club Editore, creando una rete di realtà che si occupano, a vario titolo, di tematiche che hanno a che fare con il paesaggio. Sostengono l'iniziativa la sede di Trento dell'AIIG Associazione italiana insegnanti di geografia, il GeCo Centro Geo-Cartografico di studio e documentazione, l'Ordine degli Architetti e dei Paesaggisti della provincia di Trento, Nutrire Trento, Italia Nostra di Trento, TSM STEP Scuola per il Governo del Territorio e del Paesaggio. L'autore dialogherà con lo scrittore trentino Michele Nardelli. Ingresso libero alle ore 18.00.

Oggi il paesaggio è l'unico modello a nostra disposizione per comprendere l'articolato e sfuggente complesso dei fenomeni inclusi nell'idea di globalizzazione.

Il rimpicciolimento del mondo, la riduzione e l'annullamento delle distanze a un insieme di punti equivalenti nello spazio hanno revocato il primato dello sguardo e della visione

nella conoscenza della realtà. Ma si tratta probabilmente solo di una impressione sfocata, perché il paesaggio continua a essere l'innescato, il veicolo orientato nel nostro rapporto con mondo che ci circonda. La geografia contemporanea sembra rifarsi a un modello antico, a una lezione e a un metodo che vengono da molto lontano: è nella corte di Berlino, nel periodo in cui la Rivoluzione francese mette fine all'Ancien Régime, che Franco Farinelli va alla ricerca di una figura illuminante e rivoluzionaria: si chiama Alexander von Humboldt. Il gesto filosofico essenziale, l'intuizione geniale di Alexander, che risveglia la coscienza politica della classe borghese tedesca, è la concezione di un'idea di natura come processo, come un sistema in cui il vivente – gli esseri umani come le piante, gli animali come i fiumi o le montagne – è in relazione, in cooperazione e conflitto costante per la sopravvivenza. Il paesaggio diventa macchina politica, metodo di creazione di legami sociali e culturali, oggetto di sapere scientifico e congegno ideologico, metodo di sovversione e ricreazione.

Franco Farinelli ha insegnato Geografia nelle Università di Bologna, Ginevra, Berkeley e Parigi. Tra le sue opere maggiori ricordiamo: Geografia (Einaudi, 2003), L'invenzione della Terra (Sellerio, 2007), La crisi della ragione cartografica (Einaudi, 2009).



14 aprile  
Muse, Trento

Presentazione del libro di Franco Farinelli “Il paesaggio che ci riguarda. Un progetto collettivo, un metodo sovversivo”.



22 aprile  
Castello del Buonconsiglio, Trento

Congresso Slow Food Trentino Alto Adige APS, un momento per fare il punto sui lavori del 2024 e nominare il nuovo Consiglio direttivo dell'associazione.



26 aprile  
Mercato della Terra a Folgaria



30 aprile  
Casa degli Alpini, Lavarone

Simone Osele e Maria preparano il momento conviviale per la Comunità Slow Food per lo sviluppo agro-culturale degli Altipiani Cimbri, dedicato all'agroecologia.



27 aprile  
Palazzo Roccabruna, Trento

Per il Trento Film Festival una serata dedicata al sistema Osterie e ai Cuochi dell'Alleanza del Trentino, con una tavola rotonda e una cena con Riccardo Bosco.



## COMUNICATO STAMPA

### Congresso Slow Food Trentino Alto Adige APS 2025

Definite le linee per il quadriennio 2025-2029

Trento, 17 aprile 2025

Si è svolto martedì 15 aprile il Congresso dell'associazione Slow Food Trentino Alto Adige APS per ripercorrere i lavori fatti negli ultimi anni e condividere visione e progetti sui quali è già al lavoro il nuovo consiglio direttivo, nominato per il quadriennio 2025-2029.

L'associazione si occupa delle interconnessioni tra il cibo e i vari aspetti della vita sociale, raccogliendo le diverse istanze dei soggetti dell'intera filiera, dai produttori ai cittadini. In particolare è impegnata nella divulgazione culturale e nella conoscenza dei sistemi locali del cibo ispirati dai valori del cibo buono, pulito e giusto per tutti. La realtà trentina fa parte di una rete globale di comunità locali presenti oggi in 160 paesi del mondo.

Il Congresso trentino, ospitato nella prestigiosa Sala delle Marangonerie del Castello del Buonconsiglio, è stata l'occasione di ribadire che la missione di Slow Food è quella di tutelare la biodiversità, diffondere conoscenza sul cibo e la consapevolezza di quale sia un sistema di produzione, distribuzione e consumo del cibo sostenibile, equo ed accessibile.

Nel corso del 2024 sono state molteplici le occasioni per diffondere questi valori. Il bilancio parla di più di 130 iniziative sul territorio nell'anno passato, circa 10.000 persone coinvolte e 4.000 ore di impegno volontario speso da parte degli attivisti dell'associazione. Le modalità di azione hanno riguardato laboratori, incontri, visite in aziende e anche un fitto calendario di collaborazione con altre associazioni, istituzioni ed enti museali su tutto il territorio.

Il Congresso ha confermato l'organizzazione che prevede la presenza sul territorio di sei associazioni territoriali e sono stati presentati rappresentanti legali delle stesse. In Alto Adige il nuovo presidente dell'Associazione è Mario Canzian, nelle Giudicarie il giovanissimo Christian Caliarì, in Valle dell'Adige Alto Garda Andrea Tella. Confermati invece in Valsugana

Gianluca Fruet, in Primiero Filippo Moroni e per Slow Food Terre Del Noce Nely Webber.

Il consiglio direttivo regionale è invece composto da Tommaso Martini (confermato presidente), Marta Villa, Barbara Tavernaro, Paolo Betti, Luigi Montibeller, Graziella Bernardini e, con delega specifica per l'Alto Adige, Angelo Carrillo e Mario Canzian.

Tante le parole chiave che guideranno il Consiglio direttivo nei prossimi quattro anni. A partire dall'impegno con le scuole di ogni ordine e grado che vede già impegnata l'associazione con asili nido, scuole primarie, istituti tecnici, licei e università. Slow Food ha lanciato a livello nazionale un appello per l'educazione alimentare obbligatoria nelle scuole, un insegnamento per istruire le nuove generazioni alla sostenibilità in questo campo. Le esperienze trentine stanno declinando vari aspetti di un possibile programma di educazione alimentare coinvolgendo cuochi, agricoltori, esperti, psicologi.

È emersa inoltre l'importanza di proseguire nell'impegno di trasmettere il ruolo fondamentale di agricoltura e allevamento di montagna. È proprio su questi temi che si registrano le difficoltà più preoccupanti. Nel corso del Congresso le associazioni territoriali fortemente legate alle valli trentine hanno ribadito la necessità di individuare delle vie di uscita ad una situazione che vede incertezze normative, squilibri, impossibilità di pianificazioni, minacciare seriamente un intero comparto dell'economia strettamente legato a cultura, socialità e servizi ecosistemici, e delineare la fine del sistema malghe e di alcune produzioni che hanno caratterizzato identità e attrattività dei territori, scoraggiando inoltre un ricambio generazionale che si rende sempre più necessario.

I temi della solidarietà, della giustizia climatica e delle Food policy sono ulteriori ambiti di azione che impegnano gli attivisti dell'associazione in numerosi progetti, spesso in collaborazione con altre realtà territoriali.

## COMUNICATO STAMPA

### Torna la passeggiata tra i campi di asparago con Slow Food e il Consorzio Asparago Bianco di Zambana

Sabato 12 aprile torna per il terzo anno consecutivo l'appuntamento promosso da Slow Food Trentino Alto Adige e dal Consorzio Asparago Bianco di Zambana, un'iniziativa che unisce scoperta, convivialità e riflessione sul valore del territorio.

A partire dalle ore 15.00, con ritrovo presso il Parco della Chiesa di Zambana Vecchia, si svolgerà una passeggiata nella Piana Rotaliana, tra i campi coltivati ad asparago bianco De.Co., durante la quale si alterneranno momenti di racconto, raccolta e degustazione.

Il cuore dell'iniziativa sarà una tavola rotonda itinerante condotta da Tommaso Martini, presidente di Slow Food Trentino Alto Adige. Durante il percorso, intervorranno Willy Moser, presidente del Consorzio Asparago Bianco di Zambana, Renato Tasin, sindaco del Comune

di Terre d'Adige, e Rosa Roncador, direttrice del Consorzio Turistico Piana Rotaliana Königsberg. A fare da cornice agli interventi, Stefano Mayr, esperto di erbe selvatiche, guiderà i partecipanti alla scoperta della biodiversità vegetale locale.

L'evento rappresenta un'occasione unica per vivere l'esperienza della raccolta degli asparagi direttamente nei campi, conoscere da vicino i produttori e approfondire temi legati alla valorizzazione delle produzioni locali, alla connessione tra cibo e paesaggio, e al ruolo che un prodotto come l'asparago può assumere nella costruzione di una comunità consapevole e sostenibile.

Al termine della camminata, presso il Parco della Chiesa, il Cuoco dell'Alleanza Slow Food Fiorenzo Varesco preparerà per i partecipanti un piatto a base di asparagi e erbe spontanee raccolte durante l'escursione, accompagnato dai vini dell'Azienda Agricola Mos. L'esperienza si concluderà con un caffè offerto da I Druper Coffee.



12 aprile  
Zambana

Una passeggiata accompagnati dall'esperto naturalista Stefano Mayr nei campi dell'Asparago di Zambana, cucinato poi dal Cuoco dell'Alleanza Fiorenzo Varesco.



# MAGGIO



1 maggio  
Palazzo Lodron, Nogaredo

Per Calendimaggio due laboratori organizzati da Slow Food: i formaggi Presidio Slow Food con Francesco Gubert e la nuova generazioni di Vignaioli della Vallagarina.



4 maggio  
Piazza Fiera, Trento

Nello spazio T4Future del Trento Film Festival, Laboratorio del Gusto "Agricoltura di montagna" con ospite Miele Thun.



4 maggio  
Castello di Avio, Avio

Per Herbarium Slow Food ha organizzato un laboratorio di degustazione con Capra Punk e una raccolta di erbe spontanee con Stefano Mayr.

## COMUNICATO STAMPA

### Overshoot Day 2025: un mese di iniziative sulla sostenibilità del sistema alimentare

Terza edizione dell'appuntamento organizzata da Slow Food Trentino Alto Adige e Dipartimento di Sociologia e Ricerca Sociale dell'Università di Trento

Trento, 7 maggio 2025

Al via un mese di iniziative in tutto il Trentino per riflettere sull'impronta ecologica del sistema alimentare e sulle azioni che ognuno può attuare per ridurla.

Il 6 maggio è stato calcolato il Country Overshoot Day per il nostro Paese. Se tutta l'umanità avesse le stesse abitudini di consumo degli italiani, già in questi primi giorni di maggio le risorse e i servizi ecosistemici che il pianeta Terra è in grado di rigenerare nell'arco di un anno sarebbero esauriti. Si inizia quindi a vivere a credito, consumando riserve e rubando letteralmente il futuro alle nuove generazioni.

Questo dato, calcolato dal centro di ricerca Global Footprint Network, è determinato dal consumo di suolo e dai vari settori che concorrono a garantire il nostro stile di vita. Tra i più impattanti, il comparto della produzione, distribuzione e consumo di cibo. Ma qualcosa può essere fatto per migliorare la situazione e interrompere una tendenza che, a partire dagli anni Settanta, ha visto la data dell'Overshoot Day allontanarsi sempre più dal 31 dicembre (data di un sostanziale equilibrio).

Proprio a partire dalla speranza e dal desiderio di cambiare le cose, Slow Food Trentino ha organizzato una serie di incontri per sensibilizzare i cittadini sul tema, spiegare cosa sia l'Overshoot Day e comprendere quali scelte possano contribuire a ridurre l'impronta ecologica del food system.

Primo appuntamento venerdì 9 maggio presso il Dipartimento di Sociologia e Ricerca Sociale dell'Università di Trento, partner dell'intera iniziativa.

Si svolgerà una conferenza dal titolo «Buone pratiche nei Domini Collettivi per ridurre gli impatti nei Territori di Vita: un dialogo», nel corso della quale i rappresentanti delle ASUC del Trentino presenteranno azioni di sostenibilità

condotte nei rispettivi territori. Protagonista sarà quindi l'impegno delle ASUC per preservare biodiversità e paesaggi del Monte Bondone, riconosciuto anche dalla recente assegnazione della bandiera verde di Legambiente, ma anche il contrasto al bostrico da parte dell'ASUC di Miola, la battaglia per l'idroelettrico dell'ASUC di Castello e la resistenza del Caseificio Turnario dell'ASUC di Pejo. Introducono e moderano Marta Villa e Mauro Iob dell'Università di Trento, intervengono Carlo Ragazzi, presidente della Federazione Italiana dei Domini Collettivi, Marco Brunazzo, direttore del Dipartimento di Sociologia e Ricerca Sociale, Tommaso Martini di Slow Food Trentino Alto-Adige e Andrea Pugliese, presidente Legambiente Trentino.

Sabato 10 maggio, sempre al Dipartimento di Sociologia, si terrà il Laboratorio del Gusto: Agricoltura di montagna, un progetto che da due anni permette di raccontare la complessità e l'importanza dei sistemi locali del cibo in montagna attraverso un percorso di degustazione di prodotti appartenenti a diverse filiere alimentari: dai formaggi al miele, dai cereali ai frutti della raccolta di erbe spontanee. La partecipazione al laboratorio, reso possibile grazie al contributo della Fondazione Caritro, è a ingresso libero.

Le attività si sposteranno poi all'esterno, in via Verdi, dove esperti e attivisti di Slow Food accoglieranno il pubblico con laboratori, degustazioni e spiegazioni per chi vuole saperne di più sull'Overshoot Day e su come ridurre la propria impronta ecologica, fino alle ore 17.30. In parallelo, in Val di Non, si svolgerà una visita presso l'apicoltura Mieli Thun, guidata da Elena e Francesca Paternoster, per approfondire il ruolo dell'apicoltura nel fornire servizi ecosistemici alla montagna.

Nelle settimane successive, e fino al 10 giugno, si susseguiranno visite, conferenze, incontri pubblici, degustazioni secondo un calendario consultabile sul sito di Slow Food Trentino Alto Adige: [www.slowfoodtrentinoaltoadige.com](http://www.slowfoodtrentinoaltoadige.com). In particolare si segnala la visita ai prati stabili dell'Azienda Agricola Sicherhof il prossimo 17 maggio, in collaborazione con i Cuochi dell'Alleanza, e la presentazione del libro di Fabio Ciconte, "Il cibo è politica", presso Orto

Aperto in Carina il 26 maggio.

L'associazione ha organizzato anche alcuni interventi nelle scuole sul tema. Le scuole che fossero interessate a richiedere di organizzare incontri e lezioni dedicate all'Overhoot Day possono contattare Slow Food Trentino Alto Adige.

L'iniziativa, giunta alla sua terza edizione, è realizzata da Slow Food Trentino Alto Adige APS e dal Dipartimento di Sociologia e Ricerca Sociale dell'Università di Trento, in collaborazione con altre realtà associative trentine e con il patrocinio della Provincia autonoma di Trento.



9 maggio  
Dipartimento di sociologia,  
Trento

Conferenza: Trento |  
Dipartimento di Sociologia e  
ricerca sociale, aula 20  
“Buone pratiche nei Domini  
Collettivi per ridurre gli  
impatti nei Territori di Vita:  
un dialogo”.



10 maggio  
Via Verdi

Incontriamoci in Via Verdi  
Incontri, laboratori e degustazioni dedicati a  
sostenibilità alimentare, biodiversità e agroecologia.  
E Laboratorio del Gusto “Agricoltura di montagna”.



10 maggio  
Mieli Thun

Visita organizzata da  
Slow Food Terre del Noce  
all'azienda Mieli Thun,  
nell'ambito delle iniziative per  
l'Over Shoot Day 2025. Visita  
organizzata da Slow Food  
Terre del Noce.

12 maggio  
Dipartimento di Sociologia,  
Trento

Nel corso Antropologia Culturale  
dei Domini Collettivi e dei  
Territori di Vita, incontro con  
Federico Bigaran.



16 maggio  
Scuola F. Halbherr,  
Rovereto

Chiusura del primo  
anno del progetto  
dell'Orto Scolastico,  
cucinando per  
studenti e famiglie  
i frutti dell'orto  
e presentando il  
progetto.



15 maggio  
Pizzeria Comparsa, Pinè

Serata Luppolo e Farina,  
dedicata alla filiera dei cereali  
locali.



17 maggio  
Imer

Slow Food Primiero partecipa alla  
seconda marcia per la pace.

## COMUNICATO STAMPA

### Orto scolastico Slow Food di Rovereto, al via la seconda fase

Rovereto, 21 maggio 2025

Presso la succursale di via Benacense della scuola secondaria di primo grado Federico Halbherr (Istituto comprensivo Rovereto Sud) si è svolto venerdì 16 maggio l'incontro di restituzione a genitori, insegnanti e studenti dei primi mesi di lavoro dell'Orto Slow Food di Palazzo Betta Grillo.

Il risultato delle semine autunnali è stato raccolto ed è stato proposto un pranzo per circa novanta persone a base di brassicacee coltivate dai ragazzi nella serra storica di Palazzo Betta Grillo nel corso degli ultimi mesi. Un momento conviviale e di incontro ma anche occasione di ribadire i valori che animano il progetto che unisce la scuola roveretana ad altri 400 istituti italiani e più di 30.000 studenti che dedicano parte del programma didattico alla proposta di Slow Food sugli orti.

Situazione molto particolare quella roveretana dato che gli spazi non sono stati individuati nei giardini della scuola ma presso il palazzo storico di Santa Maria. L'attività rientra infatti nel bando PNRR Programmi per valorizzare l'identità dei luoghi: parchi e giardini storici. "È molto importante – ha sottolineato l'assessora alla Promozione artistica, Cultura e Turismo del Comune di Rovereto, Micol Cossali, presente all'evento – che in un contesto di intervento sul patrimonio storico-artistico della città, il Comune di Rovereto abbia deciso di inserire anche uno specifico progetto rivolto alle nuove generazioni e relativo all'educazione alimentare coinvolgendo realtà di rilievo che operano anche a livello locale".

Nel suo intervento, il dirigente scolastico Giuseppe Gammino ha ringraziato docenti e alunni che hanno saputo cogliere questa opportunità di essere coinvolti come cittadini informati e responsabili per approcciarsi alla conoscenza di cibo e nutrimento.

Tommaso Martini, presidente di Slow Food Trentino, nel ringraziare tutti gli enti coinvolti, tra i quali la Fondazione Museo Civico e l'associazione Quercus, ha ricordato l'impegno

di Slow Food a livello nazionale per arrivare ad introdurre l'insegnamento dell'educazione alimentare nei percorsi scolastici con "l'obiettivo di creare un rapporto corretto con il sistema del cibo, e contestualizzarlo nelle sue numerose interconnessioni. Formandosi agli aspetti legati al nostro benessere ma anche a quelli che coinvolgono le comunità, l'equilibrio con la natura e gli ecosistemi, la giustizia sociale e l'equa remunerazione delle filiere. Elementi che è importante conoscere per essere cittadini attivi e responsabili".

Le azioni nell'Orto scolastico proseguono con l'adesione al progetto Citizen Scientist Experiment INCREASE, progetto europeo per la biodiversità che prevede la partecipazione di migliaia di cittadini. Il progetto INCREASE punta a migliorare la conservazione e valorizzazione delle risorse genetiche di quattro legumi: ceci, fagioli, lenticchie e lupini. Adotta un nuovo approccio scientifico per gestire e caratterizzare queste varietà, utilizzando genetica, genomica, fenotipizzazione avanzata e intelligenza artificiale. L'obiettivo è rendere queste colture più sostenibili e produttive, attirare investimenti pubblici e privati, e rafforzare la competitività agricola dell'UE. Nei prossimi giorni gli studenti, guidati da Maurizio Zanghielli quale contadino esperto che sta seguendo l'intero percorso dell'orto, semineranno le varietà di fagioli ricevute iniziando le relative registrazioni.

Le attività dell'Orto Scolastico di Rovereto rientrano nelle numerose azioni che Slow Food Trentino organizza in tutta la provincia e che hanno visto, solo nel 2025, circa ottanta ore di insegnamento da parte degli esperti volontari dell'associazione. Tutti gli istituti che fossero interessati ad approfondire i temi legati alla sostenibilità del sistema alimentare possono contattare l'associazione per pianificare programmi specifici (slowfoodtaas@gmail.com).



dal 16 al 8 maggio  
Piazza Marchetti, Arco

Festival dell'Olio ad Arco, la Comunità Slow Food per la cultura dell'olio extravergine in Trentino, ha partecipato con laboratori e assaggi, spazio anche ai bambini con laboratori dedicati.



17 maggio  
Az. Agr. Sicherhof, Romeno

Prosegue il viaggio dello Slow Truck con Paolo Betti e Stefano Mayr: arriva sui prati stabili dei fratelli Rosati, produttori del Presidio della razza grigio alpina.



17 maggio  
Lavarone

Presentato a Lavarone il progetto Bee Trek, realizzato dalla Pro Loco Nosellari in collaborazione, tra gli altri, con la Comunità Slow Food per lo sviluppo agro-culturale degli Altipiani Cimbri.



17 maggio  
Torri del Benaco

Presentata la Guida oli extravergine 2026 di Slow Food, con numerosi riconoscimenti per il Trentino.



22 maggio  
Dipartimento di Sociologia,  
Trento

Corso Antropologia Culturale  
dei Domini Collettivi e dei  
Territori di Vita, lezione di fine  
corso, con la presentazione  
degli elaborati degli studenti.



24 maggio  
Terragnolo

Con la Campirlota sui passi  
delle Terragnole. Passeggiata  
alla scoperta della valle dove  
si produce il Grano saraceno  
Presidio Slow Food.



26 maggio  
Orto Aperto in Clarina  
Trento

Presentazione del libro di  
Ciconte "Il cibo è politica"  
con Slow Food Valle  
dell'Adige Alto Garda APS.



24 maggio  
Az. Agr. Francesco Poli, Santa  
Massenza

In occasione della Giornata  
mondiale della biodiversità, il  
laboratorio dedicato ai legumi:  
Sommelier dei legumi, in Valle  
dei Laghi.



26 maggio  
Osteria Storica Morelli,  
Canezza

Una cena con i formaggi  
stagionati di Claudio  
Comin e i distillati di  
Villa de Varda.



29 maggio  
CFP Rovereto

Incontro con Laura Endrighi  
al termine di un percorso di  
approfondimento sul sistema  
alimentare. La psicologa ha  
proposto il laboratorio "Come  
e perchè mangiamo".



# GIUGNO



7 giugno  
Lagorai

Slow Truck sul Lagorai, per parlare di erbe, prati e di formaggio Presidio Slow Food. E per ricordare Agnese Iobstraibizer, a pochi giorni dalla sua scomparsa.



8 giugno  
Castel Belasi, Campodenno

In occasione della mostra  
“Raccolti e raccontati. La  
biodiversità nell’arte botanica”  
Laboratorio del Gusto



11 giugno  
Orto scolastico, Rovereto

Semina dei legumi per il progetto Citizen Scientist Experiment INCREASE.

## COMUNICATO STAMPA

**La Storia nel piatto: un progetto di cucina, cultura e sostenibilità a Folgaria**

13 giugno 2026

Nel corso dell'anno scolastico appena concluso, numerose sono state le attività di Slow Food nelle scuole del Trentino. Tra i progetti più significativi spicca La Storia nel piatto, realizzato presso la scuola secondaria di primo grado di Folgaria, in collaborazione con la Pro Loco di Nosellari e il Comune di Folgaria.

Il progetto ha coinvolto le classi prima, seconda e terza media, offrendo agli studenti la possibilità di partecipare a dieci incontri settimanali con Paolo Betti, coordinatore dell'Alleanza Slow Food dei Cuochi in Trentino-Alto Adige. L'iniziativa, avviata l'11 marzo e conclusasi il 20 maggio 2025, ha saputo unire il piacere della cucina all'apprendimento della cultura gastronomica, con un'attenzione particolare ai temi della sostenibilità.

Settimana dopo settimana, i ragazzi hanno imparato a cucinare e, al tempo stesso, a riflettere sull'importanza del cibo come veicolo di storia, identità culturale e consapevolezza ecologica. Tra i valori centrali trasmessi da Paolo Betti vi sono l'attenzione alla stagionalità e l'utilizzo di prodotti locali. Ogni ricetta è stata pensata per rispettare il naturale ciclo delle stagioni, sensibilizzando gli studenti sull'importanza di nutrirsi con alimenti freschi e in armonia con il territorio. Una scelta che non solo rende i piatti più gustosi e nutrienti, ma contribuisce anche a ridurre l'impatto ambientale, promuovendo

filiere corte e sostenibili.

Un altro tema chiave del percorso è stato quello della lotta allo spreco alimentare. Gli studenti sono stati educati a valorizzare ogni parte degli ingredienti, a ridurre gli scarti e a limitare il consumo di risorse, acquisendo così strumenti pratici e consapevolezza critica.

Il cuoco Paolo Betti ha guidato i ragazzi non solo nell'apprendimento di tecniche culinarie, ma anche in una riflessione sul valore dei prodotti locali e sul loro potenziale narrativo: ogni piatto può raccontare una storia, tramandare una tradizione, custodire una memoria.

Graziella Bernardini, portavoce della Comunità Slow Food per lo sviluppo agroalimentare degli Altipiani Cimbri, sottolinea:

“Da tre anni collaboriamo con l'Istituto Comprensivo di Folgaria, Lavarone e Luserna, proponendo percorsi formativi che, all'interno del laboratorio di cucina della scuola di Folgaria, trovano nella preparazione dei piatti il giusto equilibrio tra apprendimento e formazione. Attraverso la metodologia del fare, particolarmente efficace in questa fascia d'età, si stimola una dimensione cognitiva capace di influenzare scelte future non solo in ambito culinario, ma anche ambientale. L'impatto di questi laboratori si estende ben oltre la scuola: coinvolge le famiglie degli alunni, che mostrano interesse per le ricette realizzate e per i contenuti culturali che il cibo e una scelta consapevole sanno trasmettere”.





10 giugno  
Cles

Una serata con Slow Food Terre del Noce e i Cuochi dell'Alleanza dedicata all'uovo e alla gallina di Proves, presso il Giardino Rita e Tito Juffmann a Cles. Ospiti vignaioli e produttori.



21 giugno  
Mercato della Terra

In piazza Marconi a Folgaria, tornano i produttori degli Altipiani Cimbri e dell'Altopiano della Vigolana.



22 giugno  
Faver, Altavalle  
Con gli amici de La Campirlota, "Siamo natura" a Cembra, una giornata dedicata ai vini dei terrazzamenti della Val di Cembra.



26 giugno  
Casa Caveau del Vino Santo  
Padergnone

Il Vino Santo Trentino Presidio Slow Food incontra le ricette dei Cuochi dell'Alleanza e gli ingredienti delle comunità dei Presidi di tutto il Trentino.

## COMUNICATO STAMPA

**"Percorso legumi" con i Cuochi dell'alleanza Slow Food**

27 giugno 2025

Nel corso del 2025 ha avuto avvio il progetto "Legumi" che vede coinvolti Paolo Betti – cuoco dell'Alleanza Slow Food del Trentino – e il Des. co della Comunità di Valle dell'Alta Valsugana e Bernstol, di cui fanno parte le cooperative sociali APPM, Aurora, Città Futura, CS4 e Ortazzo.

Con l'obiettivo di rafforzare l'educazione alimentare, si sono svolti incontri di avvicinamento al mondo dei legumi, in cui Paolo Betti ha coinvolto bambini e bambine di APPM e Città Futura insieme ai loro genitori in interessanti laboratori di cucina. Il cambiamento nella cultura alimentare passa infatti anche attraverso la consapevolezza degli adulti che, scoprendo nuove conoscenze nonché nuove idee pratiche culinarie, possono iniziare con facilità a cambiare le abitudini alimentari quotidiane.

In primavera le bambine e i bambini dei nidi di Città Futura in Alta Valsugana (Caldonazzo, Pergine, Bosentino, Centa e Vigolo Vattaro) hanno seminato i fagioli con l'aiuto di Paolo Betti e degli operatori della cooperativa sociale CS4. Di seguito nel mese di maggio, accompagnati dagli operatori e dai genitori, hanno raggiunto l'orto degli Assizzi, dove hanno trapiantato le piantine di fagioli nel frattempo cresciute e hanno aiutato a mettere a coltura una decina di varietà di legumi: fagioli, ceci, lenticchie e cicerchie provenienti da tutta Italia, tra cui

sementi antiche e rare selezionate da Paolo Betti. Molte di queste sementi sono Presidi Slow Food, varietà a rischio scomparsa che l'associazione tutela per custodire un immenso patrimonio di biodiversità e cultura contadina. Un gesto di cura, ma anche di sostegno alle comunità che hanno salvato e coltivato queste varietà e che oggi si impegnano a diffonderne la conoscenza all'interno della rete Slow Beans.

"Stiamo lavorando sui legumi – afferma Paolo Betti – per diverse ragioni. Spesso si dà per scontato che siano poco apprezzati dai bambini. Nei nostri incontri abbiamo dimostrato il contrario: se la materia prima è di qualità e ben cucinata, i bambini ne vanno ghiotti. Fagioli, lenticchie, piselli e cicerchie sono lontanissimi dai cibi ultra-processati e dai sapori industriali a cui purtroppo si associa l'alimentazione dei più giovani. E invece piacciono. Sono un concentrato di salute e una coltura che non impoverisce il suolo, richiede poche risorse e ha quindi un impatto positivo sull'ambiente. Tutto ciò è quello che cerchiamo di trasmettere alle nuove generazioni, insieme alla cura per la terra e alla consapevolezza che il cibo nasce dalla fatica, dalla fertilità e dal rispetto che dobbiamo dedicare a chi la coltiva."

La collaborazione tra la Cooperativa Città Futura, Slow Food e i Cuochi dell'Alleanza si inserisce nell'orientamento valoriale e pedagogico della cooperativa Città Futura, che da anni promuove nell'educazione della prima infanzia il pensiero critico e responsabile, il valore della partecipazione attiva, la sperimentazione e un'educazione ecologica integrata.

# LUGLIO

11 e 12 luglio 2025  
FAO, Roma

Congresso nazionale di Slow Food Italia, con la partecipazione della delegazione del Trentino.



**Intervento che Paolo Betti, coordinatore dei Cuochi dell'Alleanza per il Trentino Alto Adige, ha presentato all'Assemblea Slow Food Italia di Roma il 12 luglio 2025 presso la sede della FAO, ai delegati riuniti in sessione plenaria.**

Vi porto le riflessioni che stiamo sviluppando come Cuochi dell'Alleanza in collaborazione con le associazioni territoriali in Trentino Alto Adige. Ho molto apprezzato il titolo di questa assemblea: un'altra idea di mondo e gli interventi in cui si è sottolineato la necessità di pensare a nuove geografie.

Anche noi cuochi avvertiamo sempre più l'esigenza di avere una prospettiva che non è delimitata dai confini amministrativi, che nascono con logiche e finalità ben lontane da quelle di Slow Food.

Avvertiamo l'esigenza di ragionare per ecosistemi e quindi confrontarci e conoscere i colleghi che, anche se in un'altra regione amministrativa, insistono su territori che presentano problemi e prospettive comuni.

Un esempio eclatante può essere quello del Lago di Garda. Oggi è necessario che i Cuochi dell'alleanza di quell'ecosistema ragionino insieme per affrontare sfide comuni che vanno dalla tutela delle risorse ittiche alla valorizzazione pesci minori, dal coordinamento

con i pescatori ai problemi legati all'overtourism, dall'acquacultura intensiva ai cambiamenti climatici. Possiamo fare lo stesso ragionamento per un ecosistema altrettanto complesso come quello delle Dolomiti, magari ragionando insieme anche del problema del latte crudo. Ma è un ecosistema anche il bacino fluviale del fiume Adige che unirebbe i cuochi dal confine con l'Austria fino al Mare Adriatico.

Possiamo quindi immaginarci infiniti ecosistemi, molteplici combinazioni per collaborare insieme e pensare veramente a un'altra idea di mondo.

Tutto ciò in stretta sinergia con i diversi progetti di Slow Food: le reti associative, i produttori, l'Università, la casa editrice.

Ovviamente mantenendo ognuno il suo legame con il rispettivo sistema locale del cibo.

Consideriamoci il perno fondamentale dei sistemi locali del cibo, la presenza di un'osteria è un elemento che aiuta la comunità a resistere in un territorio, contrasta l'abbandono e sostiene la vitalità delle aree interne e della montagna.

Un cuoco dell'alleanza sostiene le micro economie famigliari con la propria cucina e stimola, in sala, il turismo delle relazioni, crea orgoglio e identità rendendo desiderabile la restanza.



**Intervento sulla filiera casearia all'Assemblea Slow Food Italia di Roma l'11 luglio 2025 presso la sede della FAO, ai delegati riuniti in sessione plenaria, di Tommaso Martini**

“L'ufficio presidi mi ha chiesto di dedicare l'intervento di Slow Food Trentino Alto Adige al tema del latte crudo, sollecitazione che ho accolto in quanto argomento che ha stravolto la filiera casearia nel nostro territorio e, come ben sapete, sta iniziando a interessare altre zone in Italia.

I fatti sono noti. Nel 2017 un grave e drammatico episodio di cronaca accende l'attenzione sulla sicurezza del latte crudo generando un dibattito che - non concentrandosi unicamente sui soggetti deboli e la loro corretta informazione - ha demonizzato un intero comparto.

Un dibattito che ha riguardato (purtroppo poco) l'aspetto tecnico, molto la percezione, la comunicazione, il clickbaiting, e dall'altra parte l'ambito della desiderabilità delle professioni casearie di piccola scala, delle sue prospettive future, delle possibili visioni.

La posizione di Slow Food Trentino è chiara: se senza il processo di pastorizzazione non si può avere un rischio zero in merito alla possibile presenza di batteri patogeni, ciò richiede che la lavorazione a latte crudo sia collegata alle migliori pratiche igieniche in ogni fase. Ma non solo: è necessaria la massima attenzione al benessere animale, che parte in primis dalle scelte relative all'alimentazione. Tutti elementi che hanno sempre fatto parte dell'ossatura dei disciplinari dei Presidi e dei documenti di Slow Food su questi temi.

Il risultato? Un formaggio che esprimere veramente un territorio, capace di trasferire la ricchezza di essenze botaniche di cui si è nutrito l'animale in profumi e aromi. Elementi che si perdono con la pastorizzazione.

Perché è un patrimonio al quale non possiamo rinunciare?

La difesa del latte crudo non può avvenire solo sul piano del diritto al piacere, nel contesto attuale facilmente tacciabile di individualismo. La capacità di differenziare il proprio formaggio, di renderlo unico, è la chiave attraverso la quale dare il giusto valore alla propria produzione.

Su questo si fonda la sostenibilità economica di numerosi progetti aziendali, che sono quasi sempre progetti di vita e di famiglia.

Cosa potrebbe significare la scomparsa di queste realtà?

Un futuro di aree interne e aree montane non più curate e custodite dalle attività che, in equilibrio con gli ecosistemi, le hanno gestite per centinaia di anni. Questi artigiani del cibo buono, pulito e giusto svolgono servizi ecosistemici di cui godiamo tutti, non importa a quanti chilometri o decine di chilometri ci troviamo da un pascolo, da un muretto a secco, da un prato sfalcato, da un torrente mantenuto. Per non parlare del ruolo nel contrasto alla diminuzione della biodiversità, probabilmente l'esternalità positiva più vitale.

La demonizzazione del latte crudo mette quindi a rischio servizi ecosistemici insostituibili. Materiali e immateriali: mette a rischio infatti anche la permanenza delle comunità nelle aree interne, che hanno nei sistemi locali del cibo il perno principale su cui continuare ad essere.

Cosa possiamo fare come Slow Food?

Tanto si è già fatto, gli incontri dedicati agli addetti ai lavori, intensa attività di advocacy con la partecipazione al tavolo per la stesura delle Linee guida per il controllo dello STEC. Non è sufficiente. Ognuno di noi deve informarsi e formarsi, essere un anticorpo verso la cattiva informazione (Anche nella doverosa descrizione dei rischi per le categorie deboli e i bambini), trasmettere il valore di questa filiera e le sue importanti connessioni. Ma non basta, il cambiamento non è mai la somma delle azioni individuali.

Quello del latte crudo è un tema su cui Pensarsi e agire come comunità, un tema che deve essere discusso in un nuovo e vitale spazio di confronto che riguarda gli ecosistemi, non territori delimitati da confini, uno spazio nuovo che non ha un sopra e un sotto, una dimensione nazionale e una territoriale. Abbiamo bisogno di uno spazio in cui mettere a terra una pluralità di competenze e esperienze di vita, ce lo richiedono le nuove geografie. Era stato richiesto al congresso di Genova, credo che oggi sia ancora più necessaria la sua costituzione per pensare insieme un'altra idea di mondo ogni giorno negli anni a venire”.



10 luglio e 31 luglio  
Palazzo Scoppoli, Tonadico

Mercato della Terra e aperilibro con presentazione volume “Le Alpi in Fiamme. Navigare i monti nella crisi climatica”, con Slow Food Primiero APS.



12 luglio  
Lago di Lavarone

Mercato della Terra

Per tutto il mese di luglio la pizzeria Ibris ha collaborato con la Comunità dei produttori e co-produttori dello zafferano di Qaen



20 luglio  
Food Bridges  
Pergine

Al termine di un percorso di tirocinio e ricerca su Slow Food Kenya, un pranzo dedicato alla comunità kenyota residente in Trentino.



## COMUNICATO STAMPA

### Teatro in malga: al via la rassegna estiva con Slow Food

Primo appuntamento domenica 20 luglio in Val di Pejo

Prende il via domenica 20 luglio a Malga Covel in Val di Pejo un ciclo di cinque spettacoli dedicati al mondo degli alpeggi trentini, un carosello che tra luglio e agosto toccherà anche la Val di Bresimo (Malga Preghena il 24 luglio), il Lagorai (Malga Valsolero in Val Calamento il 12 agosto), le Valli del Leno (Malga Borcola a Terragnolo il 23 agosto), e la Valle del Chiese (Malga Clevet).

Protagonista l'attore valsuganotto Giuliano Comin che metterà in scena "90 giorni - racconto di una stagione in malga", tratto dal libro che l'agronomo Francesco Gubert ha dedicato alla propria esperienza nei pascoli del Lagorai.

Non solo momenti teatrali. Il percorso ha l'obiettivo di ascoltare malghesi e comunità con una fase di confronto che precederà ogni spettacolo, per raccogliere le specificità e proseguire nel lavoro di mappatura dei territori che Slow Food sta conducendo da anni soprattutto nell'ambito della filiera casearia.

Al termine dello spettacolo, inoltre, i partecipanti potranno degustare i prodotti della malga, coinvolti dagli attivisti Slow Food in un dibattito su alcuni temi molto attuali, nella loro dimensione locale e più ampia. Tra questi la tutela della biodiversità, l'attrattività del lavoro in malga, la governance delle Terre Alte, il benessere animale, la filiera del

formaggio e il suo futuro.

Malga Covel ospita le capre il cui latte viene lavorato dal Caseificio Turnario di Pejo, saranno proprio questi prodotti ad essere degustati dagli spettatori. Il Turnario di Pejo, produttore del Presidio Slow Food del Casolet delle Valli di Rabbi, Sole e Pejo, è uno dei luoghi più importanti per Slow Food in Trentino. Quale ultimo rappresentante di una modalità collettiva di produrre il formaggio è una testimonianza viva del passato delle aree montane e delle soluzioni che venivano ideate per affrontare povertà e ostilità della montagna.

L'obiettivo del percorso "Teatro in malga" è ribadire che le malghe sono luoghi importantissimi per la cultura e la storia dei territori alpini. Al contempo sono un inestimabile patrimonio di servizi ecosistemici di cui gode tutta la comunità. La loro sopravvivenza è a rischio, in primis a causa di mancanza di conoscenza del loro valore e quindi di un adeguato riconoscimento del loro ruolo nell'opinione pubblica. La forma teatrale risponde alla necessità di comunicare questi concetti in modo accessibile, attrattivo e il più possibile empatico.

"Teatro in malga" è realizzato grazie al contributo della Fondazione Caritro legato al Bando per il volontariato culturale 2025 ed ha il patrocinio dell'Azienda per il turismo delle Valli di Sole, Peio e Rabbi. L'ingresso e la degustazione sono gratuiti, previa prenotazione.



20 luglio  
Malga Covel  
Pejo

Giuliano Comin porta in scena il libro di Francesco Gubert "Novanta giorni in malga".



20 luglio  
Malga Millegrobbe

Mercato della Terra "Terre Alte" per la prima volta a Malga Millegrobbe.



24 luglio  
Malga Preghena  
Valle di Bresimo

Seconda tappa della rassegna dedicata allo spettacolo con Giuliano Comin.



26 luglio  
Lago di Lavarone

Mercato della Terra

26 luglio  
Casa Caveau del Vino  
Santo  
Con i Cuochi  
dell'Alleanza.



## COMUNICATO STAMPA

**Primo appuntamento domenica 20 luglio in Val Slow Food Trentino: una serata per parlare di cibo, pace e solidarietà**

Venerdì 25 luglio, nella data della pastasciutta dei fratelli Cervi

Il 25 luglio del 1943 a Campegine, nel reggiano, la famiglia Cervi festeggiò la caduta del fascismo offrendo a tutto il paese una pastasciutta. Da questo gesto di comunità, libertà e condivisione, è nata negli ultimi vent'anni una rete che commemora quella giornata, diffondendo in tutta Italia momenti di riflessione e di socialità. Il cuore rimane il podere ai Campi Rossi, dove poi i fratelli Cervi furono arrestati per essere giustiziati dai fascisti il 28 dicembre del 1943, diventato un simbolo dell'antifascismo. Saranno più di 250 i luoghi che accoglieranno la pastasciutta antifascista 2025.

Non una retorica rievocazione, ma espressione dell'urgenza di ribadire il valore del cibo, oggi oltraggiato nel contesto geopolitico globale. La serata organizzata da Slow Food Trentino prevede un primo momento di confronto su tre tavoli.

I temi saranno crisi climatica e migrazioni; il cibo come strumento di guerra; il diritto al cibo e la povertà alimentare nelle food policy urbane.

Tre temi urgenti e attuali, sui quali Slow Food Trentino vuole aprire uno spazio di confronto pubblico e partecipato. Perché oggi più che mai, parlare di cibo significa parlare di diritti, giustizia e futuro. A concludere la serata, il cuoco dell'Alleanza Paolo Betti cucinerà per i presenti un piatto simbolico: cous cous palestinese del progetto PARC di Altromercato, condito con zafferano iraniano della Comunità Slow Food dei produttori e co-produttori dello zafferano di Qa'en, e verdure dell'orto solidale di Terra Gaia. Una variazione rispetto alla storica pastasciutta, per attualizzare il loro gesto nelle emergenze della cronaca. Gli ingredienti provengono, infatti, da territori feriti tramite filiere equosolidali, mentre il progetto Terra Gaia, realizzato dalla cooperativa Cs4 in Trentino, racconta del valore del cibo come veicolo di solidarietà.

La serata è a ingresso libero e si terrà presso HarpoLab in Piazza Giovanni Battista Garzetti, 24 a Trento. Per ragioni organizzative si consiglia la prenotazione a [slowfoodtaas@gmail.com](mailto:slowfoodtaas@gmail.com)

## AGOSTO



1 agosto  
Santa Massenza

A Note di Grappa, manifestazione dedicata alla mixologia a base di grappa, lo Slow Truck e i Presidi Slow Food.



7 agosto  
Palazzo Scoppoli, Tonadico

Mercato della Terra e Gianna Zortea dialoga con l'autore Aldo Martina de "Il lupo fuori dalle favole". Con Slow Food Primiero.



12 agosto  
Malga Valsolero  
Lagorai

Teatro in malga con Giuliano Comin nel cuore del Lagorai, ospiti della famiglia Stroppa a Malga Valsolero.



## COMUNICATO STAMPA

### Borse di studio di Slow Food Trentino per la Scuola di perfezionamento per la pastorizia estensiva

Prenderà il via a settembre a Calascio, in Abruzzo, la Scuola di perfezionamento per la pastorizia estensiva. Un progetto di Slow Food Italia in collaborazione con la società cooperativa D.R.E.Am Italia e finanziato nell'ambito delle misure PNRR legate al NextGenerationEU.

La proposta formativa, articolata in otto masterclass, è rivolta a giovani, aspiranti pastori, professionisti del settore e studenti, con l'obiettivo di formare figure chiave per il futuro della montagna, fornendo competenze tecniche e imprenditoriali per favorire il ricambio generazionale e la tutela delle tradizioni locali. Slow Food Trentino ha stanziato due borse di studio per partecipare ad altrettanti moduli della scuola

«Frequentare la Scuola di perfezionamento per la pastorizia estensiva di Calascio non è solo un modo per parlare di pascoli – sottolinea il vicepresidente di Slow Food Italia, Federico Varazi - significa affrontare temi cruciali come il lavoro, lo sviluppo locale, l'ambiente, il turismo, il clima e la giustizia sociale. Un progetto che riguarda l'intero Paese: formare nuovi pastori e allevatori favorendo il ricambio generazionale, trasmettere saperi caseari acquisiti in anni valorizzando mestieri spesso trascurati ma fondamentali per la tutela del paesaggio e per il mantenimento degli equilibri ecosistemici». Parlare di pascoli significa occuparsi di lavoro, di reddito, di modelli di sviluppo, di ambiente, di turismo, persino di clima e di giustizia. Ecco perché frequentare la Scuola di perfezionamento per la pastorizia estensiva di Calascio (L'Aquila) è un modo per guardare al futuro. Scopo della scuola è sì formare nuovi pastori e allevatori, favorendo il ricambio generazionale e la trasmissione delle competenze, ma le lezioni non si limiteranno alla formazione pratica: le otto masterclass si rivolgono non solo ad aspiranti pastori, ma anche chi già lo è, ma intende migliorarsi, oltre che a professionisti del settore agricolo e ambientale come agronomi,

forestali e veterinari, a studenti universitari o a neolaureati e sono organizzate per offrire ai corsisti gli strumenti per comprendere quanto il mestiere sia strategico nella conservazione del paesaggio, della biodiversità e nella produzione di servizi ecosistemici.

Le otto masterclass della Scuola di perfezionamento per la pastorizia estensiva rappresentano il cuore del percorso formativo: otto settimane intensive, distribuite tra il 2025 e il 2026, che uniscono teoria e pratica per fornire strumenti concreti a chi opera o intende operare nel mondo della pastorizia. Ogni modulo è dedicato a un tema specifico – dalla gestione del benessere animale all'innovazione tecnologica, dalla comunicazione legata ai prodotti pastorali alla tutela della biodiversità – e prevede lezioni in aula, esperienze sul campo e momenti di confronto con esperti e professionisti del settore. Le masterclass si svolgono in presenza nel convento di Calascio (Aq) e in alcune aziende locali, in un contesto immerso nella natura e ricco di storia, dove la formazione si intreccia con la vita del territorio. Le iscrizioni alle prime masterclass scadono l'11 agosto. Si parte dal 14 al 20 settembre 2025 con Gestione sanitaria e benessere animale nell'allevamento ovino, un modulo che consente agli allevatori di aggiornarsi su pratiche fondamentali per migliorare la salute e il benessere del gregge, rispondere alle richieste del mercato e soprattutto investire nel futuro dell'azienda, rendendola più efficiente, sostenibile e competitiva. Le lezioni di questo primo modulo sono coordinate da Giorgio Vignola, Dottore di Ricerca in Produzioni Zootecniche, attualmente Prof. Ordinario di Zootecnia Speciale presso il Dipartimento di Medicina Veterinaria, Università di Teramo. Nella stessa settimana si svolge anche la masterclass Innovazione tecnologica e gestione aziendale, coordinata da Carolina Pugliese, docente presso l'Università di Firenze. Il corso ha l'obiettivo di far acquisire a pastori e allevatori conoscenze e competenze necessarie per integrare le moderne tecnologie di zootecnia di precisione nelle loro aziende, migliorando la gestione del bestiame, l'efficienza produttiva e la sostenibilità ambientale.



21 agosto  
Osteria Sant'Anna  
Sopramonte, Trento

Laboratorio Agricoltura di montagna e incontro con le ASUC del Bondone per festeggiare la premiazione con la bandiera verde.



23 agosto  
Malga Borcola  
Terragnolo

Teatro in malga con Slow Food. a Terragnolo, con lo spettacolo di Giuliano Comin e le testimonianze della famiglia che gestisce la malga.



23 agosto  
Lago di Lavarone  
Mercato della Terra



24 agosto  
Terragnolo

Spazio dedicato ai formaggi e al miele alla manifestazione organizzata da Rebutt "I Mestieri di una volta".



22 e 23 agosto  
Pergine Valsugana

Slow Food Valsugana impegnata in Laboratori e incontri, cene e laboratori per bambini per Alchimie del gusto.



21 agosto  
Osteria Storica Morelli

Una cena dedicata al pesce di acqua dolce.



28 agosto  
Casa Caveau del Vino Santo Padergnone

Ultimo appuntamento del 2025 con l'intervento a Casa Caveau del Vino Santo di Paolo Betti, Cuoco dell'Alleanza, per abbinare il Presidio della Valle dei Laghi a preparazioni che ne sappiano valorizzare le caratteristiche.



30 agosto  
Pejo

Una giornata dedicata al Caseificio Turnario di Pejo, con visita e incontro con Riccardo, Daniele e Ilaria. Pranzo con i Cuochi dell'Alleanza, con lo Slow Truck di Paolo Betti. Incontro con l'amministrazione e l'ASUC locale, condotto da Marta Villa.



# SETTEMBRE



10 settembre  
MUSE, Trento

Daniele Biazzini ha condotto il panel di assaggio del miele di alta montagna alpina dell'estate 2025, insieme ad altri assaggiatori iscritti all'albo e con la partecipazione dei produttori del Presidio.



15 settembre  
Dipartimento di Sociologia,  
Università di Trento

Incontro con IPRASE per presentare, tramite un Laboratorio del gusto, i vari format proposti per gli interventi di Slow Food nelle scuole.



11 settembre  
MUSE, Trento

Visita mostra Food Sound, momento di formazione per i volontari di Cheese 2025.

## COMUNICATO STAMPA

**Slow Food Trentino porta il valore della filiera casearia a Cheese 2025**

Bra (CN), 19-22 settembre 2025 – Cheese, il più grande evento internazionale dedicato alla filiera dei formaggi, torna a Bra per la sua quindicesima edizione. Promosso da Slow Food e dal Comune di Bra, con il sostegno della Regione Piemonte, il festival riunirà oltre 400 produttori italiani e stranieri e si conferma come punto di riferimento per casari, allevatori, pastori e appassionati che vedono nel formaggio non soltanto un prodotto, ma un patrimonio di cultura, biodiversità e comunità. A fianco al Mercato, centinaia di conferenze, incontri, laboratori, presenze istituzionali, per quattro giorni di cultura del cibo buono, pulito e giusto. In questo contesto, Slow Food Trentino sarà presente con uno spazio interamente dedicato al racconto della filiera casearia della nostra provincia. La partecipazione è resa possibile grazie alla collaborazione con Trentino Marketing, che sostiene il valore di portare in una vetrina internazionale le esperienze, i saperi e i sapori delle valli trentine.

La presenza a Cheese sarà l'occasione per riflettere su come il latte e i suoi trasformati rappresentino non solo un alimento, ma un presidio di vita nelle Terre Alte. La filiera casearia trentina custodisce paesaggi e biodiversità, mantiene abitate le montagne, trasmette conoscenze materiali e immateriali e propone modelli economici capaci di affrontare le sfide climatiche e sociali del nostro tempo.

Il programma dello Spazio Slow Food Trentino si articolerà intorno a quattro chiavi di lettura – Tempo, Montagna, Cura, Comunità – ingredienti identitari dei formaggi trentini insieme a latte, sale e caglio.

A partire da venerdì 19 settembre si alterneranno laboratori del gusto, degustazioni guidate, incontri con produttori, momenti di approfondimento culturale e di racconto delle comunità legate alla filiera. Tra le tante proposte, un viaggio nel tempo con i formaggi stagionati e il Vino Santo Trentino Presidio Slow Food, una verticale di Trentingrana d'alpeggio, esperienze olfattive dedicate ai fieni di montagna, un approfondimento sul Caseificio turnario della

Val di Pejo, oltre agli appuntamenti con la cucina di malga curata da Luigi Montibeller. Nei giorni successivi il programma si allargherà ad altri temi cruciali: dal ruolo delle razze autoctone al dialogo tra Alpi e Appennini, dai prati stabili alle riflessioni sul sistema delle malghe e alpeggi trentini.

Spazio anche ai progetti culturali che Slow Food sta organizzando in Trentino come Montagna 2050 e Teatro in Malga, sostenuti dalla Fondazione Caritro. Non mancheranno interventi in presenza con alcuni allevatori e casari in trasferta a Cheese per portare la propria testimonianza. Anche osti e ostesse si uniranno ai volontari di Slow Food per interpretare i formaggi così come avviene nei piatti dei loro locali. Numerose le collaborazioni attivate dalla partecipazione a Cheese di Slow Food Trentino. Il Castello del Buonconsiglio racconterà le immagini dello sfalcio nei bellissimi affreschi di Torre Aquila, tsm|step Scuola per il Governo del Territorio e del Paesaggio presenterà il progetto Montagne in Rete. Sarà portata a Cheese anche una testimonianza della mostra Food Sound in svolgimento al MUSE: i volontari Slow Food si faranno suoi ambasciatori e la racconteranno agli ospiti. I ragazzi della Cooperativa CS4 presenteranno le produzioni di trasformati provenienti da ortaggi e frutti dell'orto di Terra Gaia in abbinamento ai formaggi di malga.

Ogni momento di incontro sarà accompagnato dall'assaggio dei formaggi Trentini. Una selezione di quasi cinquanta tipologie diverse, a copertura di tutte le valli e tipologie. L'edizione 2025 di Cheese titola "C'è un mondo intorno" per ricordare come la filiera casearia non si esaurisce con il formaggio, su di essa si innestano numerose altre attività che si inseriscono nelle azioni di comunità necessarie per mantenere vivi e abitati i territori. Nello spazio Trentino, quindi, alcuni laboratori saranno dedicati alle affinità gustative: miele di alta montagna alpina, sidro, vini. Levento si chiuderà lunedì 22 settembre.

# CHEESE 2026



## DIARIO DA CHEESE

**Il diario da Cheese è stato pubblicato su ilT Quotidiano di sabato 20, domenica 21 e lunedì 23 settembre 2025.**

Ha avuto inizio venerdì 19 settembre Cheese, il più grande evento internazionale dedicato alla filiera del formaggio, che Slow Food organizza dal 1997 a Bra, tra le vie della cittadina dove ha sede l'associazione. Giunto alla sua quindicesima edizione, richiama decine di migliaia di appassionati del settore, coinvolgendoli in quattro giorni di mercato, conferenze, incontri, Laboratori del Gusto. Sono oltre 400 i produttori provenienti da 14 Paesi: ogni giorno allevano nel rispetto degli animali e dell'ambiente, conservano tecniche e saperi, scelgono di difendere il valore unico del formaggio a latte crudo. A Bra potranno raccontare il proprio lavoro, e farne comprendere l'importanza che non si limita a proporre formaggi buoni ma ha un portato di valori irrinunciabile. Sarà anche una importante occasione per dare al grande pubblico informazioni corrette sul consumo di latte crudo, a tutela dei produttori e della salute dei consumatori.

Il tema prescelto per questa edizione, "C'è un mondo intorno", permette di sviluppare una riflessione sui mestieri che possono offrire soluzioni concrete alle sfide del presente, perché consentono di salvaguardare la biodiversità, mettere in sicurezza i territori montani, affrontare la crisi climatica. [ ... ]

Centinaia di ospiti hanno partecipato a laboratori e incontri nello Spazio Trentino nei primi due giorni di Cheese. A Bra (Cuneo), la più grande manifestazione internazionale dedicata alla filiera del formaggio ha preso avvio venerdì, con un accorato intervento del fondatore di Slow Food, Carlin Petrini.

Le sue parole hanno dato il senso di un'iniziativa di questo tipo nel drammatico contesto geopolitico internazionale: «Noi non siamo fuori dal mondo, siamo dentro al mondo e vediamo come, da tempo, la fame e la malnutrizione siano usate come arma di guerra. Siamo in presenza di qualcosa di mai visto, dove si uccide con determinazione la povera gente e i bambini. Ecco perché non possiamo e non dobbiamo stare in silenzio: quello

del governo israeliano è un atteggiamento criminale intollerabile. A chi dice che questo non c'entra coi formaggi rispondo che c'entra eccome, perché Cheese è un luogo di pace, confronto e di dialogo, che unisce persone da tutto il mondo».

Il serrato programma di attività dello Spazio Trentino ha visto protagonisti i Vignaioli Indipendenti nella prima giornata. «Crediamo che sia importante essere qui – raccontano i vignaioli Massimiliano Poli (az. Francesco Poli), Alvise Spagnolli (Spumanti di Montagna) e Alex Tavernar (az. ag. Alex Tavernar) – perché il nostro obiettivo è lavorare sull'artigianalità del prodotto. Siamo costretti a fare qualità, perché non abbiamo altre vie per valorizzare il territorio in cui siamo e viviamo. Il lavoro dei vignaioli è un lavoro di custodia del territorio, così come lo è quello dell'allevatore e del casaro: un'economia di montagna che non può e non deve essere perduta».

Protagonista assoluto è stato il valore della filiera casearia. Marco Casagrande, allevatore e casaro dell'azienda agricola Le Mandre di Bedollo, ha raccontato la propria esperienza e l'attenzione che da sempre riserva all'alimentazione delle sue vacche, con un particolare laboratorio di degustazione olfattiva dei fieni sfalciati nel Pinetano.

I prati e l'erba sono stati al centro di numerosi altri incontri. L'appuntamento "Istantanee di biodiversità" ha intrecciato immagini di prati stabili e alpeggi del Trentino, la degustazione dei formaggi che ne derivano e la suggestione delle opere pittoriche dell'artista Vigilio Bonenti. Daniele Rosati, dell'Azienda Agricola Sicherhof, ha portato dai Pradiei di Romeno il proprio fieno, con cui nutre le vacche di razza grigio alpina. Il suo intervento ha evidenziato il ruolo delle razze autoctone nell'equilibrio degli ecosistemi montani.

Lo Spazio Trentino ha inoltre ospitato il Liceo Mazzarello di Torino per un racconto sul sistema delle malghe trentine insieme all'attore Giuliano Comin, e un approfondimento con la psicologa Laura Endrighi, esperta di comportamento alimentare. La degustazione da lei condotta si è concentrata non solo sugli aspetti organolettici dei formaggi, ma anche sul coinvolgimento delle emozioni. Domenica e lunedì sono in programma decine

di altri incontri e approfondimenti, dedicati a declinare i temi scelti da Slow Food Trentino per l'edizione 2025 di Cheese: il tempo, la montagna, la comunità e la cura.

Incontrare centinaia di produttori e decine di migliaia di appassionati per le vie di Bra in questi giorni restituisce fiducia nel futuro della filiera casearia di qualità. Numerosa la presenza di esperienze delle nuove generazioni, come quella di Martina Delladio, che con la sua famiglia alleva grigio alpina a Tesero. Ventunenne, da poco meno di un anno affianca il padre nella gestione di Maso Santa Libera, dopo il diploma alla Fondazione Mach di San Michele, il corso lattiero-caseario AgenForm e un tirocinio in Valtellina. «È stata la passione che mi ha trasmesso mio papà fin da piccola a farmi scegliere questa strada. Amavo andare in stalla e seguirlo nel suo lavoro. Sto portando avanti un sogno, un progetto che mette al primo posto il benessere animale e il mantenimento del territorio». Grande emozione del pubblico all'apertura di una sua forma di "Sei Luna", formaggio Presidio Slow Food stagionato per cinque anni. Competenza e visione del futuro sono emerse anche nella degustazione dei formaggi di Capra Punk, azienda di Margone gestita da Ernesto Benfari. Il trentaseienne Alex Beltempo ha raccontato la sua scelta di frequentare la Scuola di pastorizia di Calascio, resa possibile grazie a una borsa di studio messa a disposizione da Slow Food Trentino. Tra gli ospiti dell'ultima giornata nello Spazio Slow Food Trentino c'era anche il progetto Orto di Terra Gaia. Stefano Bellutta, responsabile dei progetti agricoli sociali della Cooperativa CS4, spiega: «Attraverso il rapporto con la terra, i nostri ragazzi cercano di consolidare competenze utili a rendere meno difficile l'ingresso nel mondo del lavoro. L'attenzione educativa che dedichiamo a ciascuno di loro la manteniamo anche nel rapporto con la terra: così come le persone hanno individualità molto diverse, anche nei campi coltiviamo biodiversità, consapevoli che il futuro del progetto agricolo dipende non solo dall'impegno dei ragazzi, ma anche dalla ricchezza e dalla fertilità con cui sapremo preservare il patrimonio naturale. È un progetto aperto alla comunità, che

genera legami solidi, come quello con i Cuochi dell'Alleanza, grazie all'impegno di Paolo Betti. Oggi sono già venti le famiglie che collaborano alla gestione dell'orto di Terra Gaia. La partecipazione a Cheese rappresenta per Filippo, Alessandro, Valentino e Muhamad un'occasione speciale per conoscere più da vicino il mondo di Slow Food e vivere un importante momento di gratificazione: qui potranno raccontare ciò che fanno e vedere il frutto del proprio lavoro affiancato a prodotti di qualità. Porteremo la mostarda di pomodoro e senape, la composta di cipolle rosse e il nettare di mirtillo».

Cheese è stata per Slow Food Trentino l'occasione per sperimentare modalità nuove di comunicare il valore della filiera casearia. Oltre a incontri e degustazioni, sono stati proposti momenti di gioco e di condivisione, narrazioni originali sulla filiera, oltre a riflessioni su visioni ed esigenze per immaginare il futuro. Tra i laboratori più originali, un percorso emozionale guidato dall'attore Giuliano Comin, con al centro un formaggio stagionato vent'anni: un vero e proprio viaggio nel tempo: «Un viaggio nel tempo per uscire dalla quotidianità ed entrare in un tempo diverso, in cui poterci relazionare in modo più lento, dolce e profondo con noi stessi e con il mondo che ci sta intorno. Masticandolo lentamente, il formaggio viene reidratato dalla nostra saliva che diventa, così, la sua nuova "voce", che gli consente di raccontarci la sua storia, che è anche la nostra. Perché anche il gusto è, in ultima analisi, come tutto, una relazione».

Grazie alla collaborazione con il Castello del Buonconsiglio, gli ospiti dello Spazio Slow Food Trentino hanno avuto l'occasione di partecipare a una visita guidata a distanza di Torre Aquila, con un approfondimento sulle raffigurazioni quattrocentesche dello sfalcio e della produzione del formaggio. La visione di immagini così lontane nel tempo si è poi riconnessa con la degustazione di formaggi ottenuti dallo sfalcio dei prati stabili delle nostre valli. Con il collegamento in diretta da Castel Caldes e un saluto dall'asta dei formaggi di malga della Val di Sole si è conclusa, lunedì sera, la programmazione dello Spazio Trentino a Cheese. Quasi mille persone hanno partecipato ai quaranta laboratori e circa quattrocento ai pranzi conviviali.



19 settembre  
Grumes

In occasione di Grumes Città Slow, intervento di Slow Food Valle dell'Adige Alto Garda APS in occasione della cena del Cuoco dell'Alleanza Fiorenzo Varesco.



20 settembre  
Folgaria

Il Mercato della Terra torna a Folgaria, con i produttori degli Altipiani Cimbri e dell'Altopiano della Vigolana.



28 settembre  
MUSE, Trento

ACT4BEES  
Conoscere le api per proteggere la biodiversità urbana, Slow Food è presente insieme al MMAPE di Croviana con un Honey Bar.



27 settembre  
Mattarello

Cena persiana con la Comunità Slow Food dei produttori e co-produttori dello zafferano di Qaèn, preparata da Ala Azadkia, la sua portavoce.

## OTTOBRE

2 ottobre  
Orto aperto in Clarina, Trento

Presentazione del libro "La battaglia dei semi", l'autore in dialogo con Andrea Tella.



3 ottobre  
Harpo Lab  
Trento

Presentazione del documentario "Latte nostro" e incontro con il Caseificio Turnario di Pejo.

7 ottobre  
Biblioteca di Lavarone

Un incontro per raccontare l'esperienza di Slow Food Trentino a Cheese, e approfondire alcune tematiche relative al mondo del formaggio naturale, dal latte crudo al sistema malghe.



Dal 10 al 12 ottobre  
Pergine

Al Parco Tre Castagni la Festa della zucca con le attività di Slow Food Valsugana APS.



12 ottobre  
Nosellari

Torna la Giornata del porro di Nosellari, con il Mercato della Terra e i cuochi dell'Alleanza a celebrare questo prodotto dell'Arca del Gusto di Slow Food.



16 e 17 ottobre  
Trento

Slow Food partecipa anche nel 2025 ad Autumnus con una collaborazione con i Vignaioli del Trentino, i Cuochi dell'Alleanza e Slow Wine. Inoltre sono stati proposti e il Laboratorio del Gusto Agricoltura di montagna e l'esperienza Sommelier dei Legumi.



24 ottobre  
Ciasa do Parè, Soraga

Una cena dei Cuochi dell'Alleanza dedicata alla valorizzazione del quinto quarto. In abbinamento i vini Foradori.

21 ottobre  
MUSE, Trento  
Presentazione Guida Osterie d'Italia 2026



## COMUNICATO STAMPA

**Il mondo delle Osterie d'Italia raccontato al MUSE: oltre 300 partecipanti alla presentazione della Guida Slow Food 2026**  
Trento, 22 ottobre 2025

Più di trecento persone hanno partecipato martedì 21 ottobre alla presentazione della Guida Osterie d'Italia 2026 di Slow Food Editore a Trento. Le grandi sale del MUSE hanno ospitato una folla curiosa di scoprire il mondo di osti e ostesse presenti nella trentaseiesima edizione della guida che racconta la ristorazione informale legata al territorio del nostro paese. La conferenza di presentazione, condotta dal giornalista Paolo Castignani, ha visto la partecipazione di numerosi ospiti. Carlo Bogliotti, amministratore della casa editrice, e responsabile editoriale della guida, ne ha sottolineato il carattere corale: oltre 200 collaboratori che nel corso dell'anno visitano, in incognito, più di duemila locali. Non giudici, anzi, cronisti di storie di famiglia e di comunità, dove la qualità e il mangiar bene è il filo conduttore, ma a farla da padrone è l'attenzione per la materia prima, la conoscenza del territorio e dei produttori che lo abitano, il ruolo centrale della trasmissione ai propri ospiti di tutto questo valore. Raoul Tiraboschi, vice presidente di Slow Food Italia, è invece intervenuto per riaffermare l'importanza delle food policy, per sviluppare politiche locali del cibo in grado di affermare una alimentazione sana e sostenibile, dalla ricezione scolastica, alla spesa quotidiana che ogni cittadino deve potersi permettere. Percorsi attivati ormai in più di cento città italiane che richiedono visione e competenze che Slow Food Italia sta mettendo in campo con numerosi comuni e istituzioni, dalla Sicilia alle Alpi. Tommaso Martini, presidente di Slow Food Trentino Alto Adige APS, ha fatto il punto sul sistema osterie in Trentino: «La situazione trentina fotografata dalla scorsa edizione, era caratterizzata da una forte incertezza, segnata dalla chiusura di alcune realtà storiche e dalla rinuncia a nuovi progetti. Il 2026 si apre invece in un clima diverso, con l'attesa di nuove aperture e di ritorni significativi. Ma dobbiamo rinnovare l'appello per riuscire a coinvolgere di più il

mondo della formazione nella trasmissione di un modello di ristorazione che è un patrimonio essenziale del Trentino. Sono 30 – ha proseguito – le osterie in Guida, distribuite nelle varie valli. Di queste otto premiate con il riconoscimento della “chiocciola”, a indicare una particolare capacità di esprimere i valori di una osteria ed essere di esempio».

Tra le premiate sei riconferme: Maso Santa Romina a Canal San Bovo, Locanda delle Tre Chiavi a Isera, Boivin a Levico Terme (con Riccardo Bosco che per l'anno che si conclude è stato insignito del riconoscimento Oste dell'anno a livello nazionale), Lusernarhof a Luserna, Nerina a Romeno e Ciasa d'ò Parè a Soraga. Due le novità: Maso Palù a Brentonico e il ritorno dell'Osteria Storica Morelli di Pergine Valsugana. Proprio a quest'ultima è stato dedicato un momento speciale. L'anno scorso, dallo stesso palco, Fiorenzo Varesco, lo storico gestore, aveva lanciato un appello. Giunto ormai alla pensione voleva consegnare l'osteria a qualcuno che sapesse mantenere vivo il lavoro fatto in tanti anni e la rete di produttori-amici costruita giorno dopo giorno. Da aprile la sfida è stata raccolta da Nicola Masa e Fabio Ferro, a raccontare l'impegno dei nuovi gestori e dei soci che li accompagnano Michele Andreus, che insieme ad amici imprenditori ha posto le basi al progetto. Nel corso della presentazione nazionale della Guida (che si è tenuta a Torino il giorno prima), l'osteria di Canezza di Pergine ha ricevuto un altro prestigioso riconoscimento con l'assegnazione del premio “Ostinati”: «la vicenda di una piccola comunità strettasi attorno al locale, che non solo ha salvato l'insegna storica e d'eccellenza, ma ha saputo porre le basi, in maniera creativa e affettiva, per una nuova avventura in continuità con il passato, garantendo il passaggio generazionale in mancanza di un appiglio familiare». Due nuove segnalazioni completano il quadro: dalla Val di Sole la Corte dei Toldi e, tra i locali quotidiani, il locale annesso all'azienda agricola Gino Pedrotti di Cavedine.

L'insero dedicato alle malghe Trentine è una parte dal forte valore politico della sezione trentina della Guida. È curato anche quest'anno da Francesco Gubert e Marta Villa che, dal palco

del MUSE, hanno ricordato come il numero di malghe che proseguono nel presidiare l'alta montagna e gli alpeggi vada riducendosi di anno in anno. Un allarme che non riguarda solo la scomparsa di attività economiche e di sapori, ma che coinvolge saperi trasmessi da generazioni, che ha a che fare con la custodia della biodiversità, con la qualità del paesaggio e il rischio che fondamentali servizi ecosistemici possano venir meno.

A Marta Villa, nel ruolo di vice presidente di Slow Food Trentino e di antropologa dell'Università di Trento, anche il compito di ricordare l'impegno dell'associazione nel percorso “Cibo, pace, solidarietà”, sottolineando l'importanza di riaffermare in ogni momento la centralità del cibo come strumento di pace, convivialità, costruttore di relazioni e di ponti. Azione che Slow Food Trentino persegue animando una fitta rete di collaborazioni come ha ricordato nel suo intervento il rettore dell'Università di Trento Flavio Deflorian.

Per il terzo anno la presentazione della Guida Osterie è il momento per consegnare il riconoscimento “Oasi di fraternità” che Slow Food Trentino ha istituito ispirandosi alle riflessioni del pensatore francese Edgar Morin. A riceverlo quest'anno i ragazzi e i coordinatori del progetto dell'Orto di Terra Gaia della Cooperativa Cs4 di Pergine «per aver dato al cibo un significato sempre nuovo e un

valore sociale, della parte della natura, delle persone e delle relazioni». Con loro sul palco il coordinatore dei Cuochi dell'Alleanza di Slow Food, Paolo Betti, che da sempre cura i rapporti tra l'associazione e il progetto sociale dell'orto.

In chiusura l'intervento di Fabrizio Cucchiari, coordinatore per il Trentino della guida Slow Wine, che ha presentato una fotografia del complesso momento che sta attraversando il settore vitivinicolo, tra la necessità di ripensare modelli commerciali e di consumo e la sfida della sostenibilità.

La serata è poi proseguita tra i piani del museo con una grande degustazione: venti osterie trentine, affiancate da ospiti veneti e lombardi, hanno raccontato la propria cucina, accompagnate dai vignaioli trentini con i vini autoctoni Nosiola ed Enantio, e dalla birra artigianale Impavida. I produttori dei Presidi Slow Food hanno offerto un viaggio nei sapori del territorio: miele di alta montagna, Casolet della Val di Rabbi, Sole e Pejo, e le noci bleggiane. Il mondo del caffè era rappresentato da I Druper, mentre la Comunità Slow Food per la cultura dell'olio extravergine ha chiuso la serata con un dolce abbinamento tra oli trentini e gelato artigianale. L'invito è di andare a trovare osti e ostesse nelle valli del Trentino e aiutarli ogni giorno a tener vivi i sistemi locali del cibo nei quali si inseriscono.





25 ottobre  
Casa Caveau del Vino Santo

Nel corso del Festival del Reboro, un pranzo preparato dal Cuoco dell'Alleanza Fiorenzo Varesco.



25 ottobre  
Mezzomonte, Folgaria

In occasione dell'inaugurazione del Casom di Mezzomonte, si è parlato di viticoltura e legame con il territorio con Graziella Bernardini e Tommaso Martini.



dal 27 al 29 ottobre  
Riva del Garda

Per la prima edizione di FINE, fiera dell'enoturismo, uno spazio dedicato ai libri di Slow Food Editore sul vino e presentazione di una pubblicazione dedicata all'enoturismo nelle aziende Presidio Slow Food vitivinicole.



29 ottobre  
Riva del Garda

Conferenza "Percorsi di crescita dell'enoturismo: il valore delle reti" con la partecipazione di Tommaso Martini in occasione di FINE.



30 ottobre  
MUSE, Trento

Degustazione alla cieca con Aurora Endrici, nelle sale del museo, occasione per parlare di Piwi, vini autoctoni e metodo classico.



30 ottobre  
Osteria Storica Morelli

Una cena dedicata al Presidio del miele di alta montagna alpina.



dal 30 ottobre  
Maso Martis e Maso Poli

Corso di avvicinamento al vino con Aurora Endrici, ospitato a Maso Martis e Maso Poli, tradizionale appuntamento di Slow Food Valle dell'Adige Alto Garda APS.



## COMUNICATO STAMPA

### Il gusto dei luoghi – Tavola rotonda alla Dispensa dell'Alpe

In apertura dei due giorni dedicati alla Dispensa dell'Alpe, l'APT Alpe Cimbra e Slow Food Trentino Alto Adige propongono la tavola rotonda “Il gusto dei luoghi”, un momento di confronto rivolto agli operatori del settore turistico ma aperto a tutti coloro che desiderano approfondire un tema sempre più decisivo per l'attrattività delle destinazioni: la valorizzazione delle produzioni locali nei menu di ristoranti e alberghi.

Il dialogo vedrà confrontarsi anime diverse dal mondo della ristorazione trentina. Monica Basile, responsabile marketing e ricerche di ASAT, e Mara Denardi, responsabile Formazione Seac Cefor - Ass. Ristoratori del Trentino, offriranno il punto di vista delle associazioni di categoria sul valore strategico di un'offerta gastronomica capace di raccontare il territorio.

Accanto a loro, le esperienze dirette di tre cuochi che rappresentano altrettanti modelli di ristorazione, accomunati però dalla stessa sensibilità verso i prodotti locali. Alessandro Bellingeri, chef e patron dell'Osteria Acquarol di Appiano, una stella Michelin, porterà la testimonianza di una cucina che intreccia creatività e radici. Nicola Masa, giovane gestore insieme al cuoco Fabio Ferro dell'Osteria Storica Morelli di Canezza di Pergine, racconterà come ha raccolto l'eredità di Fiorenzo Varesco, coniugando l'esperienza internazionale maturata negli anni con la valorizzazione delle materie prime della Valsugana. Paolo Betti, coordinatore dei Cuochi dell'Alleanza Slow Food per il Trentino Alto Adige, dopo una lunga esperienza al Rifugio Maranza, condividerà la propria visione di una cucina itinerante e accessibile, oggi espressa attraverso un food truck che porta le eccellenze del territorio lungo le strade d'Italia.

A concludere il confronto, Aurora Endrici, consulente di comunicazione nel settore del vino e del wellness, approfondirà il tema del legame tra gastronomia, salute e sostenibilità, sottolineando come anche la cucina possa contribuire a un approccio integrato di One

Health.

Tommaso Martini, Presidente di Slow Food Trentino Alto Adige, moderatore dell'incontro, afferma: «Ringrazio l'APT Alpe Cimbra e i partner di questa tavola rotonda, che porta al centro un tema tanto evocato quanto, in realtà, tutt'altro che scontato nella sua applicazione concreta. La collaborazione tra agricoltura e turismo, soprattutto nei territori montani, è fondamentale: grazie alle buone pratiche agricole si può garantire l'attrattività di un paesaggio curato, frutto di un incontro armonioso tra attività umane e natura. Ma non solo: i sistemi locali del cibo svolgono un ruolo primario nel mantenere vive le comunità e abitabili le località montane durante tutto l'anno. Infine, laddove avviene un reale incontro tra questi mondi, nasce una proposta capace di interpretare le forme più moderne di turismo — un turismo fatto di relazioni, lentezza, scoperta e rispetto per i luoghi».

Daniela Vecchiato, Direttrice dell'APT Alpe Cimbra, sottolinea: «Il legame tra produttori e ristoratori è la chiave per costruire un'ospitalità autentica, in cui ogni piatto racconti il territorio e le sue persone. È da questo dialogo che nasce un'esperienza di vacanza realmente identitaria, capace di far vivere al turista la nostra montagna attraverso il gusto, la tradizione e la qualità. Valorizzare le produzioni locali non significa solo sostenere l'economia del posto, ma custodire la cultura e l'anima dei luoghi che rendono unica l'Alpe Cimbra».

L'incontro è patrocinato dall'Associazione Ristoratori del Trentino e dall'Associazione Albergatori ed Imprese Turistiche della Provincia di Trento, che saranno presenti con propri rappresentanti i quali porteranno un saluto e delle riflessioni iniziali.

La Dispensa dell'Alpe, dopo questo incontro di anteprima, proseguirà sabato 1° novembre e domenica 2 novembre con il Mercato della Terra, laboratori e incontri presso il Palaghiaccio.



31 ottobre  
Folgaria

Tavola rotonda “Il gusto dei luoghi” organizzata in collaborazione con APT Alpe Cimbra e le associazioni di categoria per confrontarsi sull'importanza delle produzioni locali nell'offerta turistica.

30 ottobre  
Casa degli Alpini, Lavarone

Comunità in cucina,  
Luigi Montibeller, Cuoco dell'Alleanza, approfondisce il tema dell'uso dei formaggi nelle preparazioni gastronomiche a seguito dell'incontro di inizio mese su Cheese.



## NOVEMBRE



1 e 2 novembre  
Folgaria

Torna per il quinto anno “La Dispensa dell'Alpe” con un grande Mercato, conferenze e laboratori.





8 novembre  
Palazzo Roccabruna, Trento

Lo Slow Truck con Paolo Betti porta la cucina e il pensiero dei Cuochi dell'Alleanza Slow Food all'evento Siamo Vignaioli, organizzato dai Vignaioli Indipendenti del Trentino.



9 novembre  
Cavradio

In occasione della Festa della Noce, Slow Food Giudicarie ha organizzato un laboratorio di cucina dedicato alla noce bleggiana Presidio Slow Food.



9 novembre  
Castel Thun

Per la Festa di San Martino anche Slow Food Terre del Noce impegnata ad animare il castello, con un laboratorio sulle mele storiche condotto da Marco Rossi.



13 novembre  
Pergine

Paolo Betti, coordinatore dei cuochi dell'Alleanza, con la figlia Greta e la moglie Claudia, apre Osteria 17 in Piazza del Municipio a Pergine.

## COMUNICATO STAMPA

### Presentazione della Guida Slow Wine 2026 a Rovereto

Sabato 29 novembre Rovereto ospita la presentazione trentina della guida Slow Wine 2026. Nello spazio multifunzionale MoM Officina di via Lungo Leno, saranno ospitate venti tra le cantine recensite nella nuova edizione.

Sarà possibile assaggiare i loro vini e acquistarli ma, soprattutto, incontrare in prima persona i vignaioli e dialogare con loro, entrando in contatto con le sfide del settore e scoprendo i progetti futuri della viticoltura trentina.

La guida Slow Wine porta nel mondo del vino la visione Slow Food: non solo critica, graduatorie o punteggi, ma un racconto approfondito delle aziende e del loro impegno nella produzione di un vino buono, ma anche pulito e giusto, nel rispetto dell'ambiente e della sostenibilità. Ogni cantina viene visitata annualmente dai redattori: un confronto diretto che non si limita alla degustazione, analizzando anche la gestione della vigna e le pratiche agronomiche adottate. Questo approccio rende Slow Wine la guida ai vini d'Italia più diffusa, con circa 40.000 copie vendute ogni anno.

Una guida che fa anche il punto sul momento complesso che l'intero comparto sta vivendo. Come scrive il curatore nazionale Giancarlo Gariglio: «La crisi del vino italiano è profonda e richiede un'azione urgente e decisa su tre fronti essenziali. Il primo riguarda la produzione: è indispensabile intervenire su reimpianti, estirpi e disciplinari, eliminando regole obsolete che favoriscono la quantità a discapito della qualità. Dobbiamo ridurre le rese, bloccare l'espansione indiscriminata delle superfici vitate e contrastare le pratiche speculative che danneggiano il settore. Il secondo aspetto riguarda la struttura delle cooperative, che producono circa il 50% del vino italiano. Serve una profonda riforma per favorire aggregazioni tra realtà troppo piccole, investire in professionalità e competenze specifiche, e superare la gestione ancora troppo spesso approssimativa, affinché possano competere sul mercato globale. Infine, il terzo punto cruciale è la promozione e il

marketing: oggi manca una strategia coordinata che unisca le forze a livello nazionale e regionale, con investimenti mirati in formazione e comunicazione di qualità. È fondamentale superare la frammentazione e valorizzare davvero la nostra cultura enogastronomica a livello internazionale. Solo affrontando insieme questi tre aspetti potremo superare la crisi attuale e garantire un futuro solido, sostenibile e di eccellenza al vino italiano».

La situazione trentina viene fotografata dal coordinatore Fabrizio Cucchiario, alla guida della redazione locale proprio da questa edizione. «Le aziende che fanno parte della selezione della Guida Slow Wine si distinguono per la capacità di valorizzare i vitigni autoctoni e adottare pratiche enologiche innovative, ma non sovrastanti». Sono sessante le realtà segnalate in provincia, spaziando da alcune cooperative sociali ad aziende storiche, da piccolissime novità a importanti conferme. Di queste otto hanno ottenuto il riconoscimento della "chiocciola", per essere cantine che interpretano i valori (organolettici, territoriali e ambientali) in sintonia con la filosofia di Slow Food, associati a un'eccellente qualità della proposta e un buon rapporto qualità-prezzo.

Alle 16.00 è prevista la presentazione della guida, con gli interventi degli enti patrocinatori e dei partner, di Federica Randazzo, in rappresentanza della redazione nazionale, e dei collaboratori locali della guida. Nel corso della giornata si svolgeranno ulteriori momenti di approfondimento dedicati al mondo del vino buono, pulito e giusto e alle attività di Slow Food in Trentino.



## COMUNICATO STAMPA

**Una giornata di tavoli di lavoro, confronto e progettazione condivisa per immaginare il futuro della valle**

Sabato 29 novembre, ore 10.00, Piazza di Terragnolo

Un cereale antico, una valle che lo custodisce da secoli, una comunità che vuole costruire il proprio futuro partendo dalle radici. Prende il via da Terragnolo il progetto Montagna 2050, il nuovo percorso di ascolto e confronto promosso da Slow Food Trentino-Alto Adige Südtirol con il sostegno della Fondazione Caritro.

Un'iniziativa aperta a tutta la cittadinanza – residenti, agricoltori, giovani, operatori culturali, volontari e appassionati – che mira a raccogliere idee, criticità e proposte per immaginare insieme la montagna di domani. Montagna 2050 attraverserà diversi territori del Trentino, costruendo un patrimonio condiviso di esperienze e visioni per una montagna più viva, sostenibile e accogliente.

Perché ogni voce conta: il futuro delle terre alte nasce dall'ascolto di chi le abita ogni giorno.

Sabato 29 novembre, a partire dalle 10.00, Terragnolo ospiterà il primo appuntamento del percorso: "Il grano saraceno a Terragnolo: stato dell'arte, criticità e prospettive", realizzato in collaborazione con Rebut Terragnolo e Terragnolo Che Conta APS.

Una giornata dedicata a una coltivazione identitaria che da secoli caratterizza il paesaggio agricolo e la cultura alimentare della valle, ma che oggi deve affrontare sfide decisive: cambiamento climatico, sostenibilità economica, filiere fragili, rinnovamento generazionale. A introdurre i lavori sarà la testimonianza di Daniele Giovannoli, referente dei produttori del Presidio Slow Food Grano Saraceno della Valnerina: un esempio concreto di resilienza e innovazione nei Monti Sibillini che offrirà spunti preziosi per il territorio trentino.

A seguire, i tavoli di lavoro partecipativi, cuore della giornata, affronteranno sei ambiti tematici fondamentali per comprendere e progettare il futuro di Terragnolo e, più in generale, delle comunità di montagna:

1. "Voce alta: facciamoci ascoltare" –

Partecipazione civica e rappresentanza delle aree montane

Come dare più forza alle istanze delle comunità alpine? Quali strumenti servono per dialogare con le istituzioni e contare nei processi decisionali?

2. "Custodire biodiversità" – Produzione alimentare sostenibile e biodiversità

Dal grano saraceno alle altre coltivazioni tradizionali: come tutelare varietà locali, pratiche agricole sostenibili e paesaggi agrari fragili?

3. "Siete i benvenuti" – Ripensare il modello turistico per la montagna

Quale turismo per la valle? Come coniugare accoglienza, rispetto, lentezza e valorizzazione delle risorse locali?

4. "Scopriamoci" – Narrazioni, identità e immaginari delle terre alte

Come raccontiamo la montagna? Quali immagini, parole e simboli costruiscono l'identità di un luogo e il modo in cui lo percepiamo?

5. "Restare in azione" – Abitare e diritto alla vita quotidiana

Vivere in montagna significa servizi, mobilità, scuola, lavoro, casa: quali soluzioni per rendere possibile il "restare"?

6. "Sentieri comuni" – Il ruolo delle associazioni per le comunità di montagna

Il tessuto associativo come motore sociale: come sostenere volontariato, iniziative collettive e azioni di comunità?

### PROGRAMMA

10.00 – Apertura dei lavori e testimonianza di Daniele Giovannoli

11.00 – Coffee break e formazione dei gruppi

11.15 – Avvio dei tavoli di lavoro tematici

13.00 – Chiusura tavoli e pausa pranzo

14.30 – Restituzione dei risultati dei gruppi

15.30 – Conclusione dei lavori

Partecipazione gratuita e aperta a tutti. Un invito rivolto a chi vive, lavora, attraversa e ama la montagna.

29 novembre  
Terragnolo  
Montagna 2050





25 novembre  
Biblioteca di Lavarone

Incontro con la rete dei Castanicoltori, rappresentata da Alessandro Telch, per gli incontri mensili della Comunità Slow Food per lo sviluppo agroalimentare degli Altipiani Cimbri.

## DICEMBRE



2 dicembre  
Maso del Vento, Trento

Serata di dialogo con Corrado Dottori dell'Azienda agricola La Distesa, da Cupramontana, con Slow Wine Trentino.



4 dicembre  
Casa degli Alpini, Lavarone

Con Luigi Montibeller, cuoco dell'Alleanza, Comunità in cucina, con le castagne.



11 dicembre  
FAO, Roma

Per la Giornata mondiale della montagna il Caseificio Turnario di Pejo e Ciasa do Parè in rappresentanza del Trentino alla FAO.

## COMUNICATO STAMPA

### Turnario di Pejo e Ciasa do Parè alla FAO

Le due realtà trentine all'incontro dedicato ai ghiacciai in occasione della Giornata internazionale della Montagna 2025

È stata celebrata l'11 dicembre presso la sede della FAO di Roma la Giornata internazionale della Montagna 2025. Per l'occasione si è riunita la Mountain Partnership, un'alleanza volontaria delle Nazioni Unite che raggruppa diversi partner impegnati a migliorare la vita delle popolazioni di montagna e a proteggere gli ambienti montani in tutto il mondo.

L'incontro rientra nei programmi dell'Anno Internazionale della Conservazione dei Ghiacciai, proclamato dall'Assemblea Generale delle Nazioni Unite per il 2025. La conferenza di apertura ha ribadito come i ghiacciai siano essenziali per il cibo, l'acqua e i mezzi di sostentamento delle comunità che vivono in quota, rivestendo un ruolo cruciale per la sicurezza idrica e alimentare, esentando i propri servizi anche a valle, fino alle pianure. Nel suo intervento QU Dongyu, direttore generale della FAO, ha riconosciuto il ruolo fondamentale delle comunità montane nell'affrontare i mutamenti drammatici che investono il mondo dei ghiacciai: «Le regioni montane si stanno riscaldando più velocemente della media globale. Negli ultimi anni abbiamo assistito a un arretramento dei ghiacciai senza precedenti. Con la scomparsa dei ghiacciai, le comunità montane e quelle a valle affrontano rischi crescenti che minacciano la produzione agricola, i pascoli e i mezzi di sussistenza delle popolazioni di montagna. Eppure, nonostante queste sfide, le comunità montane continuano a mostrare una straordinaria capacità di adattamento. Hanno protetto ecosistemi fragili per secoli. Dobbiamo rafforzare il nostro sostegno a queste comunità, aiutandole a trasformare le sfide in opportunità. L'agricoltura terrazzata, l'agroforestazione e la diversificazione alimentare sono strategie che aumentano la resilienza agli shock climatici». Nel corso della giornata sono stati assegnati i Mountain Future Award, dedicati a progetti trasformativi che rafforzano la resilienza agli impatti legati al ritiro dei ghiacciai e sostengono economie e mezzi di sussistenza sostenibili

nelle aree montane. Tra le esperienze premiate, il progetto di monitoraggio climatico a basso costo sviluppato in Kirgizstan, capace di fornire dati meteorologici e glaciali in tempo reale in zone remote: un'iniziativa che ha ricevuto il riconoscimento per la categoria innovazione. Per la categoria adattamento, il premio è andato all'organizzazione colombiana Cumbres Blancas, impegnata nel recupero di piante autoctone regolatrici dell'acqua in alta montagna. Un lavoro che rafforza le competenze delle comunità rurali e indigene e tutela gli ecosistemi da cui proviene la maggior parte dell'acqua dolce del Paese. Infine, nella categoria giovani, è stato premiato un progetto di formazione sviluppato in Pakistan che unisce l'uso di droni, la mappatura GIS e i sensori ambientali per monitorare ghiacciai, sorgenti e rischi di alluvione, contribuendo a sviluppare nuove competenze locali per affrontare le sfide climatiche.

Riconoscimenti che restituiscono una fotografia delle molte iniziative impegnate a intervenire in ecosistemi in rapida trasformazione, dove la crisi climatica non solo minaccia la sicurezza idrica e alimentare ma aumenta il rischio di catastrofi.

Slow Food Italia ha portato il proprio contributo con una delegazione di produttori che vivono quotidianamente in relazione con questi fragili ecosistemi. «Le comunità montane di agricoltori, pastori, allevatori, apicoltori che custodiscono questi ecosistemi fragili – ha affermato nel suo intervento Barbara Nappini, presidente di Slow Food Italia - sono in prima linea nel fronteggiare gli effetti della crisi climatica. Nelle terre alte, dove operano molti produttori della rete Slow Food, il ritiro dei ghiacci è una realtà che mette a rischio ecosistemi e saperi antichi».

Dal Trentino hanno raggiunto la sede FAO di Roma due realtà legate ai progetti dei Presidi Slow Food. Alessandro Suffritti di Ciasa do Parè (Soraga) ha proposto ai partecipanti alla giornata il miele di alta montagna alpina prodotto quest'estate a passo San Pellegrino: «Il vicino ghiacciaio della Marmolada – ricorda Alessandro - ha influenza su tutta la val di Fassa. Sul clima e sui tempi vegetativi, in primo luogo, e quindi sulla ricchezza di biodiversità di cui

si nutrono le nostre api per produrre un miele che è un distillato di un territorio unico. Se il ghiaccio continua ad arretrare saranno gravi le conseguenze sulla flora alpina della zona con fioriture più brevi e irregolari, meno generose e variegate».

Dalla parte opposta del nostro Trentino, tra il Ghiaccio del Careser e il Ghiacciaio de la Mare (gruppo Ortles-Cevedale), vive la comunità di Pejo. Ilaria Della Giovanna, Antonella e Maurizio Vincenzi hanno proposto in assaggio i formaggi del Caseificio Turnario di Pejo per raccontare i delicati equilibri di questa valle. Anche qui la ricchezza di biodiversità dei pascoli e dei prati sfalciati è legata alla disponibilità di acqua garantita dal ghiaccio e alla funzione di regolazione sul clima. L'Unesco ha stimato che nel 2050 i ghiacciai di tutta l'area dolomitica saranno completamente scomparsi.



13 dicembre  
Palazzo Scopoli, Tonadico

Un pomeriggio dedicato alla cucina della tradizione, preparata con creatività, consapevolezza e rispetto per gli ingredienti con Slow Food Primiero.



## ADDIO A TULLIO VALCANOVER

Il 19 dicembre ci ha lasciato Tullio Valcanover. Anche tutta la comunità Slow Food del Trentino Alto Adige si unisce al cordoglio per la scomparsa di Tullio Valcanover, amico fraterno di molti di noi e anima dell'associazione.

Ricordiamo il suo impegno generoso per il territorio, il laboratorio sempre aperto a cuochi e amici per sperimentazioni e ricerche, e la passione profonda per il Mais Spin della Valsugana: un progetto di cui si è preso cura per molti anni, salvandolo dalla scomparsa e contribuendo in modo concreto alla tutela della biodiversità delle nostre valli.

Un abbraccio affettuoso al figlio Michele, che saprà continuare lo splendido progetto di Ca' dei Baghi.



Mese di dicembre  
Online

Tavolo migranti, interviste di Anzhela Filatova, il cibo, territorio naturale di contaminazioni e incontri, è un prisma attraverso cui leggere trasformazioni e cambiamenti: mutazioni che attraversano le storie di individui e famiglie, ma anche quelle delle comunità e geografie.



## GLI OSTI, CUSTODI DEL CIBO LOCALE

Il T Quotidiano, 14 febbraio 2025

Esiste una mappa del Trentino alternativa, una ramificazione di percorsi nei sistemi locali del cibo che si inerpicano nelle valli e che hanno il proprio fulcro nelle osterie. In questi luoghi, punto di riferimento da generazioni o spesso iniziative recenti, resiste la ristorazione informale legata al territorio, animando e tenendo viva una rete di relazioni che intreccia le filiere e i saperi immateriali, con uno sguardo di assoluta modernità verso il futuro. Sono un presidio dal forte valore culturale, economico e sociale che Slow Food racconta e valorizza nella guida Osterie d'Italia e nel progetto dei Cuochi dell'Alleanza. Un modello che sempre più dovrà essere preso ad esempio per una ristorazione capace di essere sostenibile economicamente, generando valore per i luoghi, coltivando il paesaggio e le relazioni, tutelando la biodiversità montana, i sapori e saperi della cultura delle Terre Alte.

La fotografia del sistema osterie oggi ci restituisce un momento di criticità, con un 2024 che ha portato chiusure eccellenti e cambi di gestione, sintomo di un modello che sta elaborando la propria strada per affrontare le sfide del presente. Difficoltà legate al turismo (che in alcune aree straborda mentre in altre è solo un passaggio troppo veloce), alle mutate abitudini dei residenti, al ricambio generazionale (sia nella dimensione familiare che al suo esterno), alla sostenibilità economica, e spesso anche alla difficile relazione tra gestione e proprietà immobiliare. Queste dinamiche si inseriscono nell'ampio perimetro dell'attrattività di questa professione con riflessi immediati sulla disponibilità di collaboratori e, sul lungo periodo, di imprenditori in grado di subentrare nella gestione. Un tema che si lega a doppia mandata a quello della formazione. Spesso vi è una polarizzazione tra la necessità di soddisfare la domanda delle destinazioni interessate dai fenomeni di overtourism e la tensione verso un modello di fine dining internazionale che i numeri ci dimostrano non attecchire nella nostra provincia. Prospettive che portano a muoversi tra una tradizione stereotipata e semplificata e una cucina

creativa e spettacolarizzante (riservata a pochi). Osti e osteresse, al contrario, tracciano una strada e una visione diversa, auspicando innanzitutto che la formazione si concentri di più sulla conoscenza dei produttori di piccola scala. Questi hanno assoluto bisogno del mondo della ristorazione per poter continuare ad esistere in una dimensione attenta alla qualità e alla ricerca di un equilibrio con le risorse naturali e gli ecosistemi. Il sistema osterie insegna a relazionarsi con i sistemi locali del cibo, elaborando una cucina che sappia dialogare con la stagionalità, le limitate disponibilità di prodotto, con le difficoltà logistiche e la gestione di costi che riconoscano il valore del cibo. La formazione di osti e osteresse passa anche dall'appropriarsi di dinamiche proprie dell'osteria, dall'accoglienza familiare e informale alla capacità di farsi narratori e ambasciatori di un territorio. È necessario, in sostanza, ripensare una formazione in grado di dare valore e attrattività alla figura dell'oste come riferimento per le future generazioni di ristoratori. Così facendo si tradurrà in azione anche la tensione verso i grandi temi che il settore deve affrontare, dando significato a concetti ormai abusati come sostenibilità e autenticità. Nelle valli trentine si osserva una certa vitalità, soprattutto nelle aree in cui i ristoratori hanno saputo fare sistema e dare vita a progetti comuni di valorizzazione del prodotto e del territorio. È il caso delle Valli di Non e Sole che testimoniano come amicizia e alleanza tra realtà diverse riesca a sostenerle e a portare un vantaggio condiviso. Così come in Valsugana permangono dei riferimenti importanti, anch'essi in grado di interpretare ciò che nel XXI secolo deve essere una osteria e cioè un'animatrice dei sistemi locali del cibo. Attorno a questi luoghi si sviluppa una rete di relazioni che stimolano il mondo agricolo, caseario e del foraging, contribuendo a un turismo lento e consapevole. Una rete capace di guardare al turista senza però dimenticarsi dei residenti. Queste realtà sono quasi del tutto assenti nelle aree urbane, dove sono fortemente richieste e dove il potenziale di mercato ne suggerisce un sicuro successo. Allo stesso modo sono mosche bianche le iniziative

caparbie nello scegliere questo modello nei luoghi di maggior afflusso turistico, dove dominano i fenomeni di gentrificazione (che rendono difficilmente sostenibili i costi) e le richieste di un turismo vorace.

La varietà di modelli in cui si declina l'osteria in Trentino lascia ben sperare che sarà possibile trovare la visione per superare le criticità. Oggi si possono chiamare osterie alcuni rifugi, cucine di albergo, osterie moderne, bistrot, agriturismi, aziende agricole. Perfino esperienze nomadi come il food truck che Paolo Betti, coordinatore dei Cuochi dell'Alleanza per il Trentino, ha voluto chiamare Casa della biodiversità. In cucina questa pluralità è accumulata dalla capacità di mettere nei piatti l'elaborazione di una cultura gastronomica frutto degli infiniti passaggi nel crocevia che da secoli mette in comunicazione il mondo mediterraneo con quello alpino ed europeo. La loro diversità può essere letta attraverso un cifrario che riconduce ognuna nel ruolo che ricompre nel proprio sistema locale del cibo.

Una buona occasione per ridefinire le prospettive del sistema osterie è il riconoscimento quale "Oste dell'anno" conferito a Riccardo Bosco del Ristorante Boivin di Levico. Il 2025 vede quindi un oste e un locale trentino indicati a livello nazionale come espressione di riferimento

dei valori di accoglienza, relazione e qualità nella ristorazione. Una responsabilità e un patrimonio da condividere cercando di creare contaminazione con il mondo della formazione, del turismo e i tessuti economici.

Gli osti oggi in Trentino incarnano una missione fondamentale. Rendono desiderabile che tutto ciò che costituisce e contraddistingue la montagna continui ad esistere. Contrastano l'omologazione dei gusti e dell'estetica che ha invaso anche le più remote valli dolomitiche, sono un argine alla spersonalizzazione del servizio, frenano l'avanzata di un turismo massificato che consuma i luoghi, si oppongono alla scomparsa di produzioni minacciate da crisi climatica, abbandono e nuove economie, sono un antidoto contro la sterilizzazione di idee e materia prima. In questa dimensione l'attrattività della professione può essere riscoperta e dare linfa e entusiasmo a nuovi progetti. Gli osti, in questo senso, rientrano nell'avventura di un cambiamento culturale in grado di rendere desiderabile la conversione ecologica, così come auspicato da Alexander Langer proprio in terra alpina più di trent'anni fa. Assumono quindi un ruolo di assoluto rilievo nella costruzione di un futuro (e non solo di un cibo) più buono, pulito e giusto.



## IL VINO BUONO, PULITO E GIUSTO

Il T Quotidiano, 28 febbraio 2025

Si è svolta nei giorni scorsi a Bologna la Slow Wine Fair, un appuntamento che non si limita a fare il punto su un segmento sempre più importante del mercato del vino. Il curatore dell'omonima guida, Giancarlo Gariglio, ha infatti sottolineato come al centro di questa manifestazione vi sia un tema politico di grande rilevanza e attualità: «far sì che la filiera vitivinicola diventi uno dei settori produttivi a minor impatto ambientale». Solo in apparenza una contraddizione, e soprattutto uno stimolo per rilanciare la comunicazione e la visione di un settore che, oltre al ruolo economico, svolge anche quello culturale, turistico, scientifico e ambientale

Nella presentazione di Slow Wine Fair si è ribadito che «il vino, consumato con moderazione, è l'unica bevanda alcolica che ha il potere di far bene al paesaggio, grazie a vignaioli e vignaioli che sono sentinelle del territorio; all'ambiente, attraverso un'agricoltura sostenibile basata sulla rigenerazione del suolo, ma anche alla società, garantendo un rapporto virtuoso con i dipendenti e con gli abitanti dei villaggi di collina, che spesso sarebbero abbandonati se non esistesse la viticoltura».

Anche una rappresentanza del sistema vitivinicolo trentino ha partecipato alla fiera bolognese, insieme a più di mille cantine provenienti da 30 paesi del mondo. Giunta alla sua terza edizione, la manifestazione ha coinvolto migliaia di operatori del settore nelle numerose conferenze e masterclass sul tema della rigenerazione dei suoli, sull'equilibrio degli ecosistemi e sull'impatto del packaging. La delegazione trentina rappresenta una selezione dell'affresco che ogni anno la guida Slow Wine realizza anche nella nostra provincia. Raffaele Guzzon ne ha coordinato i lavori negli ultimi 10 anni. Prima di passare il testimone a Fabrizio Cucchiari per l'edizione 2026, fa il punto della situazione trovata nelle visite realizzate cantina per cantina insieme ai numerosi collaboratori. «Nella consapevolezza

che il Trentino vitivinicolo vive di una dualità, che rappresenta la sua forza ma anche la sua criticità. Il sistema è imperniato su un comparto cooperativo predominante in termini di base sociale, ettari di vigneti e numeri produttivi, affiancato da cantine private di dimensioni decisamente molto piccole. Pur senza tralasciare alcune cooperative degne di attenzione, l'osservatorio di Slow Wine pone la propria attenzione sul comparto delle cantine private. È un panorama vasto e variegato, composto da cantine storiche, fautrici di qualità e apripista per le nuove generazioni: tali cantine confermano affidabilità e concretezza. A queste si affiancano le new entry, fatte di giovani ritornati a lavorare le vigne di famiglia, dando vita a nuovi protagonisti molto interessanti. I loro vini stanno regalando slancio e originalità al racconto del Trentino: anche se talvolta sono ancora alla ricerca di un'identità chiara, meritano di essere assaggiati e seguiti. Sono frutto di un'attenzione capace di coniugare sostenibilità economica con una visione del territorio e della sua identità». Produzioni troppo spesso insidiate dalla convivenza sul mercato, con il medesimo riferimento geografico ma con identica denominazione di vendita, di vini di alto valore e di prodotti delle grandi cooperative venduti a prezzi molto bassi nella grande distribuzione (in Italia e all'estero). Ciò genera una evidente difficoltà nel comunicare il valore del prodotto e l'identità del territorio.

«Dagli anni Settanta a oggi - prosegue Guzzon - la base ampelografica trentina ha subito una profonda rivoluzione: una terra inizialmente dedicata alla produzione di uve rosse vede oggi dominare, con più del 70% della produzione, due uve bianche, lo Chardonnay e il Pinot Grigio. Nonostante ciò, il Trentino si conferma terra da eccellenti vini rossi, fra cui il Teroldego e i tagli bordolesi. Il primo ha ormai raggiunto un livello elevato in tutte le sue declinazioni: dai vini d'annata, perché no, rosati, fino alle riserve, è sempre possibile assaggiare vini di livello assoluto, ma con un'impronta territoriale ben definita. Nel caso dei tagli bordolesi il profilo è sicuramente più "aristocratico", ma

non mancano interpretazioni moderne che premiano già da ora la bevibilità di vini destinati a evolvere magnificamente. L'edizione 2025 della guida ha registrato un exploit del Pinot Nero, varietà premiata dal mercato, sulla quale occorrerà lavorare nei prossimi anni per trovare una "via trentina" convincente. Fa purtroppo da contraltare il dileguarsi del Marzemino e dell'Enantio, due vitigni identitari della Vallagarina, che ci auguriamo non scompaiano, sopraffatti da logiche meramente commerciali. Fra i vini bianchi un posto di onore va a quelli da Nosiola, varietà moderna dalla bassa gradazione alcolica naturale, che dà vita a vini affascinanti, a cui si affianca il Manzoni Bianco, che ha trovato sulle colline di Lavis un habitat ideale. Ampio e quanto mai variegato è il comparto della spumantistica, che si trova ad affrontare la sfida del cambiamento climatico, nel tentativo di coniugare al meglio la freschezza richiesta ad uno "spumante di montagna" con la maturità delle uve necessaria a produrre grandi bollicine».

L'importanza, ma anche i rischi, che caratterizzano le produzioni autoctone trentine sono ben rappresentati dalla presenza sul territorio di due Presidi Slow Food. In Italia si contano oggi più di 350 Presidi, circa il doppio nel resto del mondo. Si tratta di un progetto che da oltre vent'anni Slow Food porta avanti per garantire un futuro alle comunità che custodiscono produzioni, saperi, paesaggi e biodiversità. Di questi, solo 11 Presidi riguardano la filiera del vino dalle Alpi alla Sicilia, e solo un'altra decina al di fuori dei confini nazionali. Il Vino Santo Trentino e l'Enantio a piede franco Presidi Slow Food sono stati quindi riconosciuti come due autentici giacimenti culturali, da far conoscere e sostenere. A questi temi si lega strettamente la principale attività di Slow Food sui territori: la formazione. Questione sempre più rilevante per il mondo del vino, soprattutto in una fase di contrazione dei consumi legata a una nuova identità del comparto. In questo contesto le produzioni di qualità possono emergere vincitrici, a patto di ampliare il concetto stesso di qualità: non

solo l'imprescindibile aspetto organolettico, il "buono", ma anche il "pulito" (sostenibilità ambientale) e il "giusto" (equità sociale e corretto rapporto qualità-prezzo). Un percorso che riguarda la crescita di una generazione di cittadini educata a "bere bene", in grado cioè di leggere il vino per tramite di sensi educati e coltivati, ma anche consapevole che la filiera non può esimersi dall'inserirsi nelle sfide della transizione ecologica. Su questo fronte, è fondamentale che la comunicazione sia chiara e inequivocabile nel riconoscere che la crisi climatica rappresenta una minaccia per il settore. Troppo spesso si parla di "cambiamenti climatici" evidenziandone le opportunità (nuove varietà, riscoperta della vocazione di alcune aree), ma questa narrazione rischia di essere fuorviante e pericolosa. Come la storia ci insegna, la retorica del "ha fatto anche cose buone" può avere conseguenze distorte. Inserirsi negli spazi che la crisi climatica sta aprendo può avvenire solo nella strategia complessiva di mitigarla e non di assolverla o, peggio, di trarne qualche effimero ed individuale giovamento. È un destino comune in cui cittadini, con le loro scelte, e filiere agricole devono concentrare la propria azione. Un plauso per l'impegno in questo senso va riservato alla Federazione Italiana Vignaioli Indipendenti che con il reportage "Gradi. Il vino italiano al tempo della crisi climatica" afferma il doppio ruolo del vignaiolo: custode del territorio e al contempo prima vittima degli sconquassi climatici dell'Antropocene.

Il lavoro di Slow Wine non si limita a descrivere le realtà vitivinicole trentine più attente all'impronta ambientale del proprio operare. Come sottolinea Federica Randazzo, vice curatrice nazionale, «la nostra è una presenza in costante contatto con le aziende, capace di stimolare apertura e discussione. Le visite che ogni anno sono realizzate nelle aziende agricole sono soprattutto un'occasione di confronto con i produttori e le produttrici sui principi che abbiamo raccolto nel Manifesto per il vino buono, pulito e giusto che traccia una visione di futuro».

## BUONE PRATICHE A BIO.LOGICA

Il T Quotidiano, 14 marzo 2025

Al via a Trento “Bio-logicA 2025 - Nutrire la città, coltivare la comunità”, un’importante iniziativa nel corso della quale il capoluogo si confronterà sullo stato dell’arte delle politiche del cibo, chiamando a raccolta gli attori che dal 2017 animano il progetto Nutrire Trento, gli stakeholder del sistema di produzione, distribuzione (e consumo) del cibo e creando occasioni per incontrare esperienze e buone pratiche provenienti da altre realtà italiane ed europee.

Lattivismo e le progettualità di Slow Food, sia a livello nazionale che territoriale, intrecciano il tema delle Food Policy su vari piani, grazie alla natura trasversale dell’associazione, che mette in connessione tutti gli attori coinvolti nelle filiere. Raoul Tiraboschi, vice Presidente di Slow Food Italia e coordinatore del tavolo dedicato alle politiche del cibo del Comune di Bergamo, individua tale aspetto quale tratto distintivo del coinvolgimento di Slow Food: «nei Comuni nei quali collaboriamo attivamente nei progetti di Food Policy, il nostro ruolo è quello di tenere insieme operativamente le varie anime, contribuendo a dare stimoli e una visione complessiva». In questa azione vengono messi a valore i progetti specifici di Slow Food. Un patrimonio costruito e coltivato nel corso di quasi quarant’anni da una galassia di associazioni territoriali - più di 300 - distribuite su tutto il territorio nazionale e costantemente connesse alla dimensione globale del movimento. «Per fare un esempio – prosegue Tiraboschi – nell’ambito dell’articolato organigramma del Consiglio del Cibo di Roma Capitale, sono stati costituiti sette tavoli tematici. Quello dedicato all’educazione e alla formazione è coordinato da un rappresentante dei Cuochi dell’Alleanza Slow Food. In questo modo l’obiettivo di individuare strategie e politiche formative sui sistemi alimentari sostenibili, promuovere programmi di educazione alimentare coerenti e coordinati per scuole e università, diffondere i contenuti e gli indirizzi della Food Policy, viene perseguito da una

figura con un’esperienza trasversale, capace di entrare in contatto e comunicare con i cittadini e al contempo consapevole delle dinamiche che regolano le attività dei produttori e della ristorazione».

L’impegno sulle Food Policy è ormai presente in quasi tutte le regioni d’Italia e declina argomenti Intersectoriali ai diversi ambiti di competenza delle amministrazioni. I temi spaziano dal contrasto alla povertà alimentare allo spreco e alle strategie per ridurre il food loss, dalla refezione collettiva alla sostenibilità dei sistemi produttivi, dal rapporto tra cibo e salute alla connessione città-campagna, fino ai modelli distributivi e all’educazione.

Per Raoul Tiraboschi «oltre all’impegno per l’educazione alimentare, un ulteriore ambito vede Slow Food in prima linea. Mi riferisco alla valorizzazione delle filiere. Il modello dei Mercati della Terra, che in Italia sono più di cinquanta, è il prototipo di una politica del cibo che contiene tutti gli elementi sui quali lavorare. Al centro di un Mercato vi sono il produttore e il cittadino che diviene una sorta di co-produttore, consapevole, informato e partecipe delle scelte alimentari. La domanda da cui partire è: chi nutre la città? Bisogna innanzitutto esser consapevoli che la città non si nutre da sola. Per questo motivo sono necessarie sinergie tra centro e periferia. Ma non basta. Le politiche del cibo possono facilitare un incontro coordinato tra domanda e offerta, creando opportunità concrete. Un esempio emblematico riguarda la Lombardia, dove la produzione locale di legumi è quasi assente. Eppure, le linee guida dell’Istituto Superiore di Sanità raccomandano di consumarli più volte a settimana per il loro elevato valore nutrizionale, la sicurezza alimentare e la sostenibilità della produzione. Il paradosso è che nelle mense scolastiche di Milano, che servono circa 75.000 pasti al giorno, la maggior parte dei legumi proviene dal Canada. Qui entrano in gioco le Food Policy: strumenti capaci di rispondere a esigenze come questa, stimolando la produzione locale e generando nuove opportunità imprenditoriali sostenibili. L’esempio dei legumi ci permette di

affrontare anche l’argomento della formazione dei professionisti e dell’educazione degli utenti. Anche se i bandi per la refezione scolastica spesso puntano al massimo ribasso, è essenziale garantire materie prime di qualità, cucinate in modo da risultare appetitose per bambini e ragazzi. E proprio bambini ragazzi devono essere a loro volta coinvolti in percorsi di formazione al gusto, che li aiutino a sviluppare la capacità di ascoltare e interpretare i propri sensi». In questa direzione il cuoco trentino Paolo Betti ha da poco condotto un progetto con la rete di servizi per l’infanzia Città Futura: «ho realizzato dei corsi di cucina dedicati ai legumi in cui è stato coinvolto il personale di cucina ma anche educatrici e genitori. Sono state trasmesse competenze nutrizionali e culinarie ma soprattutto abbiamo tutti compreso che i bambini sono i primi ad apprezzare questi alimenti se sono realizzati con ricette curate e ragionate».

Il tema delle filiere è centrale anche per Raimondo Mandis di Slow Food Cagliari che ha promosso e seguito il processo partecipativo del progetto Smart Food all’interno delle politiche del cibo della Città Metropolitana di Cagliari: «ci troviamo in un’area con circa mezzo milione di abitanti, un elevato numero di ristoranti e un esteso sistema di ristorazione collettiva. L’urbanizzazione ha però completamente escluso le aree agricole dal perimetro cittadino di Cagliari, pur mantenendo aree di preziose produzioni agricole nei restanti 16 Comuni. Partendo da questa constatazione Slow Food ha coordinato il living lab sulle filiere corte e certificate. In collaborazione con altre associazioni, il Mercato Agroalimentare e con l’Agenzia regionale per lo sviluppo in agricoltura (LAORE) sono stati realizzati dei protocolli attraverso i quali accreditare realtà in grado di nutrire la città con attenzione all’aspetto nutrizionale e alle buone pratiche agricole, garantendo continuità e riconoscendo il giusto valore».

Dal suo osservatorio costantemente in contatto con numerosi comuni in tutta Italia, Raoul Tiraboschi, individua le sfide che le Food Policy sono chiamate ad affrontare: «alcune città stanno inserendo il diritto al cibo per tutti e tutte negli Statuti comunali. È il caso di Bologna con il grande impegno sullo “ius cibi”

portato avanti dal gruppo di lavoro coordinato da Andrea Segré, ma anche di Livorno e di Torino. Un passaggio molto importante che non ha una valenza simbolica ma assolutamente concreta e che vede collegare azioni, risorse e impegni precisi alle politiche del cibo. Sono certamente un modello da replicare. A livello nazionale esistono leggi singole su spreco, mense, mercati ma non una normativa che faccia sintesi: in questo senso è bene guardare ad alcune città capofila che stabiliscono dei criteri. Il caso certamente più importante è quello del Milan Urban Food policy pact. Ma è evidente che va affrontata l’importante diversità nella gestione delle Food Policy tra le grandi città, che hanno risorse umane, esperienze, accesso alla progettazione europea, e centri minori quali Bergamo, dove opero, o Trento. Qui le esperienze meritorie e frutto di grande impegno e lungimiranza, hanno la necessità di consorzarsi e lavorare in più soggetti per rendere efficace la propria azione».

Un ruolo sempre più rilevante è quello della formazione degli amministratori. Proprio per questo in Sicilia è stata attivata una collaborazione tra ANCI (Associazione Nazionale Comuni Italiani) e Slow Food, Fabio di Francesco, presidente regionale dell’associazione ha evidenziato l’importanza di questo sodalizio: «lavoriamo insieme affinché la Sicilia diventi un modello di riferimento nelle buone pratiche che contraddistinguono l’efficace attuazione delle politiche del cibo e affinché queste, così concertate, possano avere benefiche ricadute sulle nostre comunità tenendo in prima e maggiore considerazione i meno fortunati e chi si trova in situazioni di disagio: giustizia ambientale e sociale potranno realizzarsi solo con l’attuazione di vere politiche del cibo». Dalla Puglia al Piemonte la collaborazione tra il CHIEM (International Centre for Advanced Mediterranean Agronomic Studies) di Bari e l’Università di Scienze Gastronomiche di Slow Food con sede a Pollenzo ha permesso di erogare il primo master internazionale in local food policy. Un percorso di alta formazione che ha l’ambizione di definire un profilo professionale sempre più necessario nella progettazione di città che sappiano essere inclusive, sostenibili e parte attiva della transizione ecologica.

# IL FUTURO DELLE TERRE ALTE È NELLE COMUNITÀ

Il T Quotidiano, 28 marzo 2025

“Il futuro delle terre alte è nelle comunità” questo il titolo della conferenza che si terrà a Roma domenica 30 marzo nell’ambito di MontagnaMadre e che vede Slow Food Trentino in prima linea. La manifestazione MontagnaMadre è dedicata all’agricoltura biologica e sostenibile come strumento di valorizzazione ambientale, economica e sociale delle aree interne. È organizzata da Slow Food Italia e FederBio e sarà ospitata all’Orto Botanico in Trastevere. Rientra nel programma di formazione della Mountain Partnership della FAO “GROW – Agrobiodiversità in un clima che cambia”, incentrato sull’importanza della biodiversità nel migliorare la resilienza e l’adattabilità dei sistemi agricoli e colturali alla crisi climatica. Un’alleanza volontaria internazionale che è impegnata a migliorare le condizioni di vita delle popolazioni che risiedono nelle Terre Alte e a proteggerne gli ecosistemi, in primo luogo attraverso un lavoro di sensibilizzazione dell’opinione pubblica sul ruolo di questi territori. Proprio per queste ragioni la manifestazione si tiene nella capitale, nella consapevolezza che è necessario rinsaldare il rapporto tra città-cittadini e aree rurali.

«L’Italia è un Paese circondato dal mare – ricordano gli organizzatori – ma costituito per oltre il 70% da colline e montagne. Tutt’altro che marginali, le aree interne e montane rappresentano il futuro verso cui dirigere lo sguardo. Fondamentale però è l’approccio con cui si pensa allo sviluppo di questi territori, a partire dal cibo, dall’agricoltura biologica e dalla pastorizia, come leve decisive per l’affermazione del modello agroecologico, l’unico in grado di tutelarne l’essenza e valorizzarne il patrimonio ambientale, paesaggistico, culturale e turistico».

Per decenni si è pensato che il modello produttivo di pianura, volto alla massimizzazione e all’estrattivismo, fosse una soluzione esportabile in montagna. Il risultato è stato lo sbraccio di paesaggi e ecosistemi, lo sradicamento di razze autoctone, l’estinzione di conoscenze ancestrali costruite in secoli

di esperienze. Nei casi più drammatici si è arrivati allo spopolamento e all’abbandono, esiti paradossali di quei modelli agroindustriali che affermavano di volerli contrastare. Ora che il sistema intensivo mostra i suoi limiti anche nei territori con condizioni pedoclimatiche più facili – senza peraltro l’attivazione di alternative – e che l’idea dello sviluppo illimitato si sgretola davanti alle evidenze quotidiane, sono le Terre Alte e le comunità che le abitano a poter dettare un nuovo paradigma. E lo fanno con esempi concreti che affermano la propria esistenza nonostante abitudini di consumo che vanno in altre direzioni, modelli economici che premiano quantità e standardizzazione, sistemi di contributi e normative che si rivelano premianti verso speculazioni e opportunismo – si veda a proposito il tema dei “pascoli di carta”. La ricerca di Slow Food vuole mettersi al fianco di agricoltori, allevatori, apicoltori e artigiani del cibo che si fanno comunità attorno a un prodotto tradizionale, un metodo di lavorazione, un patrimonio di cultura e saperi. Custodiscono, in una parola, la biodiversità che per secoli è stato lo strumento attraverso il quale la montagna ha nutrito i propri abitanti, reagito alle minacce esterne, dato risposta ai cambiamenti.

Ne è un esempio il Caseificio Turnario di Pejo che ripropone un modello nato più di un secolo fa per garantire anche alle famiglie più povere di aver di che mangiare. Con pochi capi di bestiame, queste non avrebbero potuto trasformare il latte da sole; così, giorno dopo giorno, il latte conferito alla struttura raggiungeva un quantitativo sufficiente per dare loro diritto a un’intera “casearada” — burro, ricotta, caciotte e formaggio da stagionare. Nessuno veniva così lasciato indietro, e i costi della lavorazione erano ripartiti proporzionalmente. Ora i tempi, fortunatamente sono cambiati. Nelle valli non è più la fame a fare paura e gli animali sono rimasti solo nelle famiglie specializzate nell’allevamento. Ma questo sistema sopravvive grazie all’impegno di Pejo e dei suoi tre soci. Non è passatismo che sconfina nella retroutopia o nel rimpianto di un passato, spesso drammatico, superato da un presente

di sacrosante comodità e benessere. È una testimonianza viva dei valori che animavano queste comunità di fronte alle difficoltà e che trovavano nella solidarietà il proprio fulcro. Non è nemmeno un’idealizzazione della montagna ma una fonte di ispirazione per immaginare modelli sui cui costruire una storia antagonista all’unica che si è immaginato possibile negli ultimi decenni. Ricordandosi, innanzitutto, che le comunità montane non devono essere intese come un corpo omogeneo e compatto. Anch’esse trovano nella pluralità la loro forza. Le compongono chi vi vive da sempre, chi è arrivato da poco (magari da molto lontano, seguendo la traiettoria delle cosiddette “migrazioni verticali”), il pendolare, il turista, il ritornante. È una storia di comunità l’impegno degli abitanti di Terragnolo, che riscoprendo la coltura storica del grano saraceno – oggi Presidio Slow Food –, lanciano il loro grido di allarme contro infrastrutture, queste sì anacronistiche e fuori dal tempo, che devasterebbero la loro Valle. È un impegno di comunità quello che, nonostante sia sempre più complesso e meno attrattivo, porta a monticare le malghe e garantire quei servizi ecosistemici di cui tutti godiamo, anche chi vive lontano dai pascoli alpini. Esternalità positive che riguardano la cura del territorio e dei corsi d’acqua, azioni fondamentali nella prevenzione ai dissesti idrogeologici o degli incendi, lo stoccaggio di CO<sub>2</sub>, la custodia della biodiversità naturale, coltivata e frutto della consociazione con le attività umane, e il mantenimento di una bellezza estetica di cui gode il settore turistico. Sono piccoli esempi che sopravvivono con energia e caparbietà,

sempre più capaci di raccontarsi e farsi conoscere, e apprezzare anche nella qualità organolettica delle produzioni.

Queste comunità di produttori possono dare vita a quelle “reti fitte” (thick networks) di cui parla l’attivista politico inglese George Monbiot nel saggio “Riprendere il controllo. Nuove comunità per una nuova politica”. Progetti che proliferano, dando vita ulteriori iniziative e idee, spesso nemmeno previste in origine. Un fermento che può generare fraternità e partecipazione rianimando le comunità e riattivando la socialità. È l’insegnamento che viene dai Domini collettivi, comunità di persone che si auto organizzano per gestire e proteggere le risorse, le regole, i sistemi e le negoziazioni richieste per preservare tali risorse e consegnarle, migliorate alle generazioni future. Implicando così ognuno nella vita di tutti. Domini collettivi che sono al centro del primo corso italiano di Antropologia Culturale dei Domini Collettivi e dei Territori di Vita sostenuto da Slow Food Trentino e Associazione Provinciale A.S.U.C. del Trentino che vede come docente Marta Villa, antropologa che interverrà nella conferenza “Il futuro delle terre alte è nelle comunità” domenica a Roma.

Emerge così una nuova esternalità positiva di chi vive la montagna in equilibrio con le sue risorse, e non in competizione con la natura. Insegnarci a pensare noi stessi come una comunità, tenendo sempre presente, soprattutto nel caos dell’attualità politica, il monito di Hannah Arendt: “è nella polvere delle comunità devastate che vortica l’antipolitica, sollevando i mulinelli della demagogia e dell’estremismo”.

## LA MONTAGNA CI INSEGNA IL FUTURO

Il T Quotidiano, 11 aprile 2025

Lunedì 14 aprile il geografo Franco Farinelli sarà al MUSE per presentare il suo ultimo libro "Il paesaggio che ci riguarda. Un progetto collettivo, un metodo sovversivo". L'incontro è stato organizzato in collaborazione con il Touring Club Editore, creando una rete di realtà che si occupano, a vario titolo, di tematiche che hanno a che fare con il paesaggio. Oltre a Slow Food Trentino Alto Adige, sostengono l'iniziativa la sede di Trento dell'AIIG Associazione italiana insegnanti di geografia, GeCo Centro Geo-Cartografico di studio e documentazione, l'Ordine degli Architetti e dei Paesaggisti della provincia di Trento, Nutrire Trento, Italia Nostra, TSM STEP Scuola per il Governo del Territorio e del Paesaggio. L'autore dialogherà con lo scrittore trentino Michele Nardelli. Abbiamo incontrato il grande geografo, che ha insegnato all'Università di Bologna, Ginevra, Berkeley e Parigi, per un'anticipazione dei temi che saranno trattati.

Nei Suoi saggi ha spesso ricostruito il percorso dell'idea di paesaggio che si trasforma da concetto di natura estetica e sentimentale in concetto scientifico, passando dalla letteratura artistica e poetica alla geografia. Il sottotitolo del suo ultimo libro "un progetto collettivo, un metodo sovversivo" ne evidenzia anche la dimensione politica, dove si originale tale aspetto?

Il concetto di paesaggio come lo intendiamo oggi nasce con Alexander von Humboldt, aristocratico tedesco di inizio Ottocento il quale ha la consapevolezza che è in corso un cambiamento epocale che porterà la borghesia, sull'esempio di quanto già avvenuto in Francia con la Rivoluzione, a prendere il potere. Per Humboldt la borghesia arriva sprovvista a questo compito storico, le manca cioè la necessaria conoscenza del mondo. E per questo Humboldt elabora una strategia conoscitiva volta a promuovere il cambiamento politico, proprio partendo dalla raffigurazione del paesaggio presente nei quadri appesi alle

pareti di ogni casa borghese per introdurre nella cultura civile la conoscenza scientifica del mondo. Il suo obiettivo, da aristocratico progressista, è strappare la borghesia da un atteggiamento semplicemente contemplativo per dotarla di un sapere in grado di garantirle il compimento del proprio destino storico: il dominio della Terra attraverso la sua conoscenza. Il paesaggio era l'unica immagine della natura allora conosciuta dalla borghesia, perciò Humboldt decide di partire da essa per trasformarne dall'interno il senso, in funzione del compito storico riservato a quest'ultima: il governo delle cose del pianeta.

Nella chiusura del suo libro "L'invenzione della Terra", Lei rivolge un appello, quello di iniziare a reinventare la Terra stessa. Slow Food parla da più di 20 anni di Terra Madre, intesa come connessione delle comunità del cibo che si prendono cura degli ecosistemi, dei suoli, delle acque, della biodiversità e basano il loro agire nella ricerca di un'armonia con il pianeta. Può essere questo uno dei ripensamenti della nostra Terra?

A partire dalla fine degli anni Sessanta la Rete ha messo in crisi il concetto archetipo della realtà ereditato dalla modernità: lo spazio. La rete non ha mappe. Lo spazio, se esiste, ha una funzione residuale. È un passaggio radicale che non abbiamo ancora completamente elaborato. Tutto quello cui assistiamo oggi è una tardiva presa d'atto dei grandiosi stravolgimenti causati dalla Rete. È necessario reinventare la Terra stessa, attraverso altre logiche e altri modelli.

Quattro anni fa Lei è intervenuto nella conferenza di apertura del Congresso di Slow Food Italia dal titolo "La sfida di un destino comune". La parola chiave del suo intervento di allora era "dismisura", cosa significa questo concetto ed è attuale anche oggi?

Certo. Siamo nel pieno dell'età della dismisura in quanto le misure cui eravamo abituati non valgono più niente. Si crede che la mappa sia la copia della Terra senza accorgersi che è vero

il contrario: è la Terra che fin dall'inizio ha assunto, per la nostra cultura, la forma e la natura di una mappa. Ma la globalizzazione oggi significa che non è più possibile contare, nel rapporto con la realtà, sulla potentissima mediazione cartografica che, riducendo ad un piano la sfera terrestre, ha fin qui evitato di fare i conti con la Terra così come essa davvero è: un globo. Il mondo è una sfera, non soltanto ha tre dimensioni e non due, ma non è riconducibile sotto ogni profilo a una mappa. La globalizzazione implica il riconoscimento della natura sferica della realtà.

Una delle immagini del suo ultimo libro ci propone un viaggiatore all'epoca della prima rivoluzione industriale scrutare un paesaggio e constatare che tra il funzionamento del mondo e quel che è visibile vi è sufficiente corrispondenza. Più di un secolo dopo, a inizio Novecento, compiuta la seconda rivoluzione industriale, un secondo viaggiatore registra che questa traccia di connessione è più sottile. Si perde ogni corrispondenza tra il funzionamento del mondo e quello che è visibile all'osservatore. Ai giorni nostri un terzo viaggiatore nello stesso luogo non potrebbe riferirsi a quasi nessun indizio per giudicare l'interdipendenza tra le cose che vede. E se questo viaggiatore fosse davanti a un paesaggio montano di oggi cosa vedrebbe?

L'opposizione tra pianura e montagna appartiene all'origine della cultura occidentale, e la supremazia di quella su questa è connessa già al sorgere delle prime città. È raro trovare un esempio di sottomissione della pianura alle ragioni o esigenze economiche delle montagne. Come è raro trovare Stati Nazione montani. Non è un caso che quella che si considera la scoperta della montagna avvenga negli anni in cui si affermano gli Stati nazione centralisti. Lo stato moderno deve essere continuo, omogeneo ed isotropico, deve dunque possedere le tre proprietà che nella geometria euclidea appartengono all'estensione. Ciò significa che ci deve essere una continuità territoriale, una omogeneità di lingua e di religione, e una capitale a cui tendere. Lo stato moderno è costruito sulla staticità, lo dice la parola stessa, è qualcosa che non si muove, "statico", mentre i soggetti sono mobili. La montagna invece ci parla di movimento, pensiamo ai fenomeni del nomadismo nelle Alpi e negli Appennini ma anche in Afghanistan e nei monti iraniani. Ci insegna che il futuro è mobile in forme che sono ancora tutte da costruire.



## UN MONDO DIVERSO PARTE DAL PIATTO

Il T Quotidiano, 25 aprile 2025

Cibo buono, pulito e giusto, il motto che accompagna Slow Food da quasi quarant'anni, ci ricorda del legame del cibo con i nostri sensi, con l'ambiente, con la società e le dinamiche economiche e di relazione. Ma non dobbiamo dimenticare che il cibo ha a che fare intimamente con ognuno di noi. Non è solo una questione di gusti o calorie. Il rapporto con il cibo è fatto di emozioni, abitudini e significati profondi. La psicologa Laura Endrighi collabora da anni con Slow Food per approfondire questi aspetti. Buon giorno Laura, ci spieghi in cosa consiste il tuo approccio al mondo dell'alimentazione e in cosa è diverso rispetto a quello di un nutrizionista o di un esperto di disturbi alimentari?

Sono una psicologa clinica esperta nel comportamento alimentare, una figura professionale ancora poco conosciuta ma che risponde a un bisogno molto concreto: quello di chi non rientra nei disturbi del comportamento alimentare, ma ha comunque un rapporto complesso con il cibo, fatto di tentativi, frustrazioni e difficoltà nel cambiare davvero le proprie abitudini.

Mi occupo di quella zona grigia in cui si trovano persone che, per motivi di salute, etici o personali, devono modificare il modo in cui mangiano, ma non riescono a farlo in modo stabile. Non basta sapere cosa o quanto mangiare: il problema raramente sta nella teoria, ma quasi sempre nella pratica quotidiana.

Lavoro con chi ha già provato più volte a seguire piani nutrizionali senza successo duraturo, o con chi – dopo una diagnosi – si trova a dover introdurre nuove abitudini senza sapere come farlo davvero, spesso in modo incoerente o inefficace.

Il mio compito è proprio quello di aiutare a colmare questo divario tra teoria e realtà. Esploro insieme alla persona i significati, le emozioni, le abitudini e le credenze legate al cibo. Faccio psico-educazione, spiegando come funziona il sistema di autoregolazione, qual è il ruolo dei sensi e del piacere, e come si possa costruire un'alimentazione più sana e sostenibile, senza rigidità né perfezionismi.

Spesso collaboro con altri professionisti

del benessere, soprattutto nutrizionisti, per offrire un supporto integrato e rispettoso della complessità del percorso.

Perché il cibo non è solo nutrizione: è storia personale, emozione, cultura, quotidianità. E imparare a mangiare davvero significa imparare a conoscersi meglio.

In queste settimane stai collaborando con un progetto Slow Food dedicato agli orti scolastici. Quali prospettive vedi nell'approccio al cibo da parte delle generazioni più giovani?

Vado nelle scuole da sette anni ed è sempre un'occasione speciale di scambio. Nei laboratori che propongo lavoriamo sui significati del cibo, le abitudini, le emozioni e le influenze sociali. I ragazzi sono molto attenti e curiosi, perché difficilmente hanno occasione di parlare del cibo in questi termini, al di là delle regole o delle informazioni nutrizionali. Anche per me è un grande spazio di ascolto e apprendimento. Negli anni ho osservato un cambiamento interessante: da parte delle famiglie c'è una crescente attenzione all'educazione alimentare. Stanno lentamente scomparendo alcune frasi rigide come “devi finire tutto quello che hai nel piatto” o i classici baratti “se mangi la verdura, poi ti do il dolce”. Questo aiuta a preservare la naturale capacità di autoregolazione che abbiamo da bambini.

Allo stesso tempo, però, per motivi di tempo o comodità, si ricorre più spesso a cibi pronti e processati riducendo la qualità e la varietà sensoriale dell'esperienza alimentare.

Tra gli adolescenti noto una crescente attenzione alla sostenibilità, al cibo vegetale, all'origine dei prodotti. Desiderano fare scelte consapevoli, ma spesso incontrano ostacoli familiari o difficoltà organizzative. E, non da ultimo, sono fortemente influenzati dai social, che promuovono diete iper-proteiche e modelli alimentari restrittivi. Il rischio è quello di una generazione che guarda con sospetto il pane, la pasta, i carboidrati in generale: una nuova forma di rigidità, diversa da quella del passato, ma non meno problematica.

La buona notizia è che, se si offre loro uno spazio vero di confronto, i ragazzi rispondono con entusiasmo e profondità. Hanno voglia di capire, di partecipare, di immaginare un futuro diverso – anche a partire da ciò che mettono

nel piatto.

Slow Food ha lanciato un appello per l'educazione alimentare come materia obbligatoria nelle scuole. Dal tuo punto di vista, cosa non dovrebbe mancare per pensare a questo insegnamento?

Un'educazione alimentare che voglia lasciare il segno dovrebbe partire dai sensi. Allenare il gusto significa educare il palato alla varietà, alla lentezza, alla capacità di riconoscere il piacere in alimenti semplici e autentici.

È questo lavoro sulla sensorialità che permette di superare la ripetitività dei gusti iper-gratificanti e prevedibili, restituendo al pasto una dimensione più completa e appagante.

Accanto a questo, è essenziale introdurre un linguaggio libero dalla cultura della dieta, che insegni a riconoscere e decostruire parole come “sgarro”, “premio”, “deviazione”, capaci di generare rigidità e senso di colpa.

Infine, è fondamentale aprire uno spazio per esplorare i tanti significati del cibo: affettivi, familiari, sociali. Perché educare all'alimentazione non è solo trasmettere nozioni, ma accompagnare a osservare con più consapevolezza il proprio modo di mangiare.

Il sistema alimentare ha molto a che fare con la transizione ecologica. Ci puoi parlare dell'ecoansia, che è tra i tuoi interessi di studio e confronto, soprattutto con ragazzi e ragazze?

L'ecoansia è una reazione emotiva del tutto coerente con il tempo che stiamo vivendo: nasce da una preoccupazione reale ed è, a tutti gli effetti, una risposta adattiva. Per questo mi piace definirla una forma di ansia eco-logica.

Soprattutto tra i più giovani, è un vissuto sempre più frequente, che può diventare un motore potente di consapevolezza e di cambiamento, ma solo se trova ascolto, spazio di confronto e strumenti per tradursi in azione. Se invece viene ignorata o minimizzata, rischia di trasformarsi in blocco, frustrazione o disimpegno.

Nella mia esperienza, sia clinica che nelle scuole, è fondamentale aprire un dialogo intergenerazionale: non possiamo pretendere che siano le nuove generazioni a farsi carico da sole della transizione ecologica. Dovremmo piuttosto lasciarci contaminare dalla loro sensibilità e, come adulti, creare le condizioni culturali, sociali e concrete affinché possano agire in modo efficace.

Anche il cibo rientra in questo processo: scegliere cosa mangiare, come lo mangiamo e da

dove arriva è prima di tutto un atto quotidiano, che riflette valori, possibilità, relazioni. È uno spazio reale in cui la sostenibilità può prendere forma, ogni giorno.

Si parla di “impoverimento alimentare” per riferirsi a un approccio all'alimentazione di scarsa qualità legato alle condizioni economiche, ma non solo: interviene anche a una componente di consapevolezza e di stile di vita. Quale ruolo può avere il supporto psicologico nel contrastare vecchie e nuove forme di povertà alimentare?

L'impoverimento alimentare oggi non riguarda solo la scarsità di risorse economiche. Spesso è legato alla mancanza di tempo, all'overload informativo, alla solitudine nel momento del pasto o a una stanchezza mentale che rende faticoso persino pensare a cosa cucinare.

Il supporto psicologico può offrire uno spazio per riorganizzare tutto questo: ridare significato al momento del pasto, sciogliere la pressione del dover fare “tutto bene”, costruire abitudini sostenibili che non siano perfette ma sufficientemente buone.

Più che dire cosa mangiare, accompagno le persone a capire come e perché mangiano in un certo modo, restituendo dignità anche ai piccoli gesti della quotidianità.

Dichiari spesso di amare i social, che sono uno strumento fondamentale anche nel tuo lavoro. Sono uno strumento e, come tale, possono essere utilizzati in modo costruttivo e positivo oppure generare gravi danni. Come vedi rappresentato il sistema del cibo sui social?

Sui social il cibo è spesso rappresentato in modo estremo e polarizzato. Da un lato l'ossessione per la performance – piatti perfetti, diete impeccabili, macro conteggiati – e dall'altro il senso di colpa, la paura di “sgarrare”, la confusione.

Questo tipo di narrazione alimenta confusione e senso di inadeguatezza, soprattutto in chi già fatica a orientarsi nel proprio rapporto con il cibo. Ma accanto a questi messaggi semplificati e performativi, si stanno facendo spazio anche contenuti diversi: esperienze che parlano di stagionalità, di cibo condiviso, di recupero, di memoria.

Nel mio lavoro sui social cerco di dare voce a questa complessità concreta, fatta di piacere ma anche di stanchezza, di desideri e di bisogni veri. Racconto il cibo come gesto quotidiano, rispetto, cura, radicamento e lentezza.

# SIAMO IN DEFICIT CON LA TERRA

Il T Quotidiano, 9 maggio 2025

Slow Food Trentino dedica un articolato programma di conferenze, incontri, visite in azienda e laboratori al tema dell'Overshoot Day. L'obiettivo è sensibilizzare sull'impronta ecologica del sistema alimentare e far conoscere e sostenere le buone pratiche lo rendono più sostenibile. Le iniziative sono realizzate in collaborazione con il Dipartimento di Sociologia e ricerca sociale dell'Università di Trento con il patrocinio della Provincia Autonoma di Trento.

Primo appuntamento venerdì 9 maggio con la conferenza "Buone pratiche nei Domini Collettivi per ridurre gli impatti nei Territori di Vita: un dialogo". Il programma prosegue sabato 10 maggio, sempre presso il Dipartimento di Via Verdi con una serie di laboratori del gusto dedicati all'agricoltura di montagna tenuti dagli esperi e attivisti di Slow Food. Il calendario dell'intero mese è consultabile sul sito [www.slowfoodtrentinoaltoadige.com](http://www.slowfoodtrentinoaltoadige.com).

Per comprendere meglio cosa significa tale data abbiamo intervistato Maria Serena Mancini, Project Manager del Global Footprint Network, l'organizzazione internazionale che si occupa di calcolarla.

Buongiorno Serena, ci puoi spiegare cosa intendiamo per Overshoot Day e qual è il ruolo del Global Footprint Network nel determinarlo?

L'Earth Overshoot Day è il giorno del superamento delle risorse che il nostro pianeta ha da offrirci per l'intero anno. Come umanità, infatti, consumiamo, a livello globale, risorse naturali e servizi ecosistemici più velocemente della capacità della Terra di rigenerarli. Il Global Footprint Network si occupa di determinare e comunicare la data in cui ciò avviene. Se prima degli anni Settanta consumavamo le risorse dell'intero anno a fine dicembre, quindi eravamo in un sostanziale equilibrio, da allora fino ai giorni nostri questa data si è sempre più anticipata fino ad arrivare negli ultimi 10 anni in un periodo che oscilla tra la seconda metà di luglio e la prima metà di agosto. Nel 2024 era il 1 agosto. Ogni anno, inoltre, calcoliamo il Country Overshootday

per più di duecento nazioni del mondo, tra le quali l'Italia. Questa data, che per il 2025 è stata il 6 maggio scorso, indica il giorno in cui a livello globale avremmo consumato tutte le risorse disponibili per l'intero anno se tutta l'umanità avesse lo stesso stile di vita e, quindi, lo stesso livello di consumi della popolazione italiana. Ciò vuol dire che come italiani consumiamo risorse naturali e servizi ecosistemici più velocemente della velocità della terra di rigenerarli. Ed è così, purtroppo, per quasi tutti i paesi del mondo.

Quali sono i parametri che vengono presi in considerazione nei vostri studi per individuare queste date?

Le date dell'Overshootday si calcolano ogni anno grazie alla metodologia dell'impronta ecologica che è stata introdotta negli anni Novanta da Mathis Wackernagel e William Rees, due studiosi dell'Università della British Columbia, in Canada. Il Global Footprint Network è un'organizzazione internazionale che è stata fondata proprio da Mathis Wackernagel nei primi anni 2000 e porta avanti gli standard metodologici di questo indicatore. I calcoli che facciamo si basano su dei data set che già esistono e che vengono prodotti da agenzie internazionali quali la FAO (Food and Agriculture Organization of the United Nations), l'IPCC (Intergovernmental Panel on Climate Change) e l'IEA (International Energy Agency). Andiamo quindi ad elaborare dati che esistono per ottenere risultati in termini di impronta ecologica e di biocapacità. Di fatto la metodologia si basa su questi due indicatori. Da una parte l'impronta ecologica che è la domanda di risorse naturali, quindi il consumo di risorse da parte dell'uomo. Dall'altra la biocapacità che ne è la controparte, cioè la disponibilità di risorse naturali che vengono rigenerate dagli ecosistemi. I due indicatori si possono confrontare in una sorta di bilancio ecologico. Per fare un parallelismo, possiamo pensare a un bilancio economico domestico, dove ognuno fa i conti sulle entrate che ha e le proprie spese: nel momento in cui le spese (i consumi) sono superiori alle entrate (le risorse) siamo in deficit di risorse. Cosa significa quindi che siamo in Overshoot Day? Da quel

giorno abbiamo esaurito le risorse disponibili per quell'anno e andiamo a intaccare il capitale naturale, quindi le riserve di risorse. Ciò si traduce in deforestazione, pesca eccessiva, perdita di biodiversità, perdita o degradazione di suolo fertile, accumulo di anidride carbonica in atmosfera e quindi il conseguente cambiamento climatico.

In tutto ciò che ruolo ha il sistema alimentare? I risultati relativi al calcolo dell'impronta ecologica possono essere visti da due punti vista. Uno guardando alle tipologie di terreni su cui si esercita la pressione antropica. L'altro invece analizza le attività umane che determinano la pressione sugli ecosistemi e riguarda le categorie e i settori di consumo dei residenti di ciascun paese. Il cibo è una di queste categorie di consumo ed è il driver principale dell'impronta ecologica, quanto meno a livello europeo. Questo è il dato che emerge da uno studio che abbiamo pubblicato sulla rivista Nature Food insieme ad altri ricercatori europei. Il consumo di cibo costituisce il 30% dell'impronta ecologica totale dell'Unione Europea. A seguire troviamo altri settori quali il trasporto e i consumi per la casa (elettricità, acqua, riscaldamento). Lo stesso trend si può individuare anche in Italia. Tutto quello che ruota intorno al cibo, dal campo alla forchetta, fino allo smaltimento, è responsabile di pressioni sugli ecosistemi che determinano il consumo o cambio d'uso del suolo, le emissioni di gas serra, la perdita di biodiversità, l'impoverimento e l'inquinamento delle falde acquifere. Nel sistema alimentare, ci sono più componenti che contribuiscono a definire la nostra impronta. In primis, la tipologia di dieta e ovviamente le quantità che vengono consumate, basti pensare che carne rossa e pesci di alta catena trofica (es. tonno) costituiscono circa la metà dell'impronta del food system. Chiaramente influiscono sul consumo di risorse anche gli sprechi del cibo lungo tutta la filiera alimentare e ovviamente il metodo e le modalità di approvvigionamento e produzione. Non dimentichiamoci poi che circa un quarto del cibo consumato in Europa proviene da paesi extra-UE, un trend che si sta fortunatamente abbassando grazie a politiche

quali la Farm To Fork e il Green Deal.

Il vostro lavoro non vuole scoraggiarci o colpevolizzare il consumatore, ma al contrario creare consapevolezza e generare dei comportamenti che possano spostare questa data?

C'è bisogno di un cambiamento radicale sia nella collettività che per gli individui. I nostri dati vogliono servire a far conoscere alle persone qual è il loro impatto affinché possano poi agire di conseguenza. Offriamo in tal senso uno strumento online, l'Ecological Footprint Calculator, molto semplice e intuitivo tramite il quale ciascun cittadino può ottenere la propria impronta ecologica sia in termini di terreni che vengono richiesti per soddisfare i propri livelli di consumo sia in merito alle categorie di consumo. Esiste poi un collegamento con una seconda piattaforma, che si chiama Power of Possibility, con la quale forniamo una serie di esempi e di buone pratiche replicabili da ciascuno e che possono portare a uno spostamento della data dell'Earth Overshoot Day in avanti nel calendario. Per fare un esempio relativo al cibo. Se a livello globale si riducesse della metà il consumo di carne rossa, l'Earth Overshoot Day si posticiperebbe di 17 giorni. Il Global Footprint Network partecipa inoltre a molti progetti europei di cooperazione territoriale in cui l'impronta ecologica viene utilizzata come strumento in diversi ambiti per misurare l'impatto di settori economici, prodotti singoli e individui stimolando la rete coinvolta nel progetto a portare avanti le istanze in una direzione di maggiore sostenibilità.

## EXTRAVERGINI, 7 TRENTINI TRA I MIGLIORI

Il T Quotidiano, 24 maggio 2025

Sabato 17 maggio a Torri del Benaco si è svolta la presentazione della “Guida agli extravergini 2025” di Slow Food Editore, raccogliendo i produttori delle regioni del nord Italia, Trentino, Lombardia, Veneto e Piemonte. Giunta alla sua venticinquesima edizione è uno strumento dalle molteplici chiavi di lettura. Coloro che vogliono fare una scelta attenta nell’acquisto di questo alimento trovano nella guida non solo un’indicazione precisa di più di 1.300 oli di qualità, ma anche la garanzia che le 823 aziende segnalate operino nel rispetto degli ecosistemi e con la massima attenzione alle buone pratiche agricole.

Francesca Baldereschi, curatrice nazionale, ne ha sottolineato anche la capacità di instaurare relazioni con il territorio, creando una rete tra i produttori. Venticinque edizioni sono anche altrettante fotografie dell’evoluzione del settore, anno dopo anno, assistendo all’acuirsi della crisi climatica e ai cambiamenti commerciali e di consumo. Novità della guida odierna è l’esclusione delle aziende che hanno impianti intensivi, una scelta politica. «Seppur garantisca bassi costi di raccolta e alta produttività iniziale – spiega Mauro Pasquali, curatore per il Veneto - il suo impatto ambientale in tema di risorse idriche, i costi agronomici, la diminuzione della qualità dell’olio sono problematiche che non possiamo ignorare. L’oliveto superintensivo rappresenta un grave attacco al paesaggio agricolo tradizionale. Le distese monocromatiche di filari geometrici distruggono la bellezza e la varietà del territorio. Senza dimenticare che l’incompatibilità con molte delle cultivar tradizionali danneggia la biodiversità olivicola». Fortunatamente questo modello produttivo non interessa il Trentino, dove la qualità delle produzioni e il rigore delle aziende coinvolte si conferma anche quest’anno.

Una decina le aziende recensite, tutte capaci di ottenere importanti riconoscimenti. Tre di queste – Olio Cru, Laghel 7 e Maso Bòtes – aderiscono al Presidio Slow Food degli Olivi Secolari, a testimonianza di un impegno concreto nella tutela del paesaggio.

Laghel 7 e Maso Bòtes hanno ricevuto anche la Chiocciola, simbolo di coerenza con i valori Slow Food. Il premio “Grande Olio”, riservato agli extravergini eccellenti per qualità organolettica, legame con le cultivar locali e territorio, è andato a Frantoio di Riva (“46° Parallelo” e “Uliva DOP Garda Trentino”), all’Azienda Agricola Lucia Casari (“Lagrime – Casaliva”). Il riconoscimento “Grande Olio Slow” è stato infine assegnato a “Origini” di Olio Cru: un extravergine capace di emozionare, ottenuto da cultivar autoctone e con pratiche agricole sostenibili. Interessante la presenza in guida di alcune realtà multifunzionali che affiancano la produzione di poche centinaia di olivi a quella principali di vino in Valle dei Laghi, con scelte rigorosamente biologiche, quali le aziende Francesco Poli e Giovanni Poli di Santa Massenza. Segnalate inoltre Brioleum, Francesco Mandelli e Madonne delle Vittore.

A curare le degustazioni e le selezioni degli oli trentini Meri Ruggeri, affiancata da un gruppo di esperti assaggiatori. «L’annata – scrive Ruggeri nell’introduzione - ha visto una quantità di olive in alcuni casi raddoppiata rispetto alla precedente, ma senza un aumento della resa in olio, che si è mantenuta su livelli molto bassi. Le campagne olivicole, sempre più complesse, richiedono un’attenzione crescente, poiché le regole del passato non sono più affidabili. L’andamento climatico dell’anno, caratterizzato da un inverno mite, abbondanti piogge e siccità negli ultimi mesi, ha reso particolarmente critica la fase di raccolta». E al clima, come ha ricordato Marco Antonucci, curatore per la Lombardia e il Piemonte, sono legate altre due conseguenze imprevedibili: il rischio di malattie che prima non interessavano i nostri areali e un contesto in cui le cultivar autoctone rischiano di non rispecchiare più i luoghi dove si sono adattate. Alla presentazione ha partecipato anche Stelio Smotlak, curatore della guida per il Friuli che da quest’anno coinvolge anche l’Istria slovena. Oltre alle difficoltà legate alla crisi climatica, ha ricordato Meri Ruggeri, in Trentino più che in altre regioni d’Italia si registrano problematiche rilevanti legate ai costi di produzione. È stato calcolato che, nel Garda Trentino, il costo di

produzione supera i diciotto euro al litro. Un dato che riflette alcune scelte orientate alla qualità – come la raccolta manuale e l’adozione di frantoi all’avanguardia – e la complessità del territorio, caratterizzato da appezzamenti ridotti e pendii scoscesi. Ma su questi costi incide anche la drastica riduzione delle rese registrata negli ultimi dieci anni. Una situazione che solleva interrogativi sulla sostenibilità economica delle produzioni e, soprattutto, sulla loro accessibilità per il pubblico. Su questo fronte, rimane fondamentale l’impegno nell’educazione al gusto. In Trentino, questo compito è stato raccolto dalla Comunità Slow Food per la cultura dell’olio extravergine, che attraverso un gruppo di assaggiatori esperti porta avanti attività di divulgazione nelle scuole di ogni ordine e grado, nei ristoranti, nelle mense e nelle manifestazioni pubbliche. Un impegno volontario che punta a rafforzare la consapevolezza sull’importanza dell’olio extravergine di qualità, non solo per la salute, ma anche per l’ambiente. Un altro aspetto di novità è emerso nell’edizione 2025 della Guida: «Negli ultimi anni – ha evidenziato Meri Ruggeri - si è parlato sempre più spesso di olio extravergine prodotto a nord del 46° parallelo, considerato il limite estremo per la coltivazione dell’olio. In Alto Adige, pur con produzioni di nicchia, si raggiungono livelli qualitativi elevati grazie al riferimento tecnico e agronomico del vicino Trentino. Un

esempio virtuoso è rappresentato dal progetto dell’associazione Contadini Altoatesini di Cortaccia, nato nel 2009, oggi coinvolge 143 conferenti in 25 comuni, arrivando a una quota altimetrica massima di 650 metri».

Al contempo si comincia ad assistere anche in Trentino e sul Garda a fenomeni di abbandono di oliveti per gli alti costi di gestione e le incognite legate al clima. Un rischio altissimo che richiede la massima attenzione. Il ruolo straordinario degli oliveti, veri custodi e moltiplicatori di biodiversità deve essere tutelato. La loro cura genera paesaggi armonici, in cui si manifesta un equilibrio ancora possibile tra ambiente e intervento umano.

Parlare oggi di olivi e oliveti e della bellezza che essi generano attorno al Lago di Garda, ci riempie ancor più il cuore di dolore nel vedere le immagini di piante millenarie che bruciano tra le fiamme in Medio Oriente. L’olio, fortissimo simbolo di pace, trasformato in uno strumento di guerra. Queste drammatiche istantanee da una tragedia, ci ricordano che l’impegno di Slow Food per il cibo buono, pulito e giusto ha senso solo se si esprime nell’affermazione di un diritto al cibo per tutti. Giustizia climatica, pace, solidarietà sono il terreno sul quale si deve muovere l’ideazione di un sistema alimentare più equo per ognuno di noi, la natura e la società. L’unico possibile per immaginare un futuro.



## “RICORDIAMOCI CHE IL CIBO È POLITICA”

Il T Quotidiano, 25 maggio 2025

Sarà Orto Aperto in Clarina, un luogo che parla di socialità, confronto e partecipazione, a ospitare lunedì 26 maggio alle 18 la presentazione del libro “Il cibo è politica” di Fabio Ciconte. L'autore dialogherà con Francesca Fiori e Andrea Tella, presidente di Slow Food Valle dell'Adige Alto Garda.

L'iniziativa è organizzata da Slow Food in collaborazione con Terra! e con una rete di realtà trentine: CSA Naturalmente in Trentino, la libreria due punti, Edera - Emporio di Comunità e Nutrire Trento.

Nell'intervista a Fabio Ciconte, presidente di Terra!, alcuni dei temi che saranno affrontati lunedì.

Buon giorno Fabio. Sovranismo, antipolitica, disaffezione al voto, crisi dei corpi intermedi: sono questi i temi che spesso emergono quando si parla di politica oggi. In questo contesto, dire che “il cibo è politica” può davvero essere considerata una buona notizia?

È una buona notizia a patto di restituire dignità politica al cibo nei sistemi alimentari. In questi ultimi decenni lo abbiamo ridotto al solo consumo individuale, dimenticandoci che intorno al cibo si giocano interessi economici, finanziari, di grosse corporazioni, della politica e delle istituzioni. Per cui ridare un'accezione positiva al cibo è sicuramente una buona notizia. Questo è l'intento del libro.

Nel tuo libro emerge anche un altro elemento: La somma non fa il totale. Caricare, o meglio scaricare, le responsabilità di un cambiamento sul consumatore è sempre più un'illusione se non proprio un modo per sviare l'attenzione dal problema.

Abbiamo scaricato le responsabilità sulle spalle del consumatore e questo ha avuto due conseguenze. La prima: ci ha fatto dimenticare di guardare le responsabilità di sistema, che sono quelle prevalenti. In secondo luogo non si tiene conto che per molte persone essere

consumatori è semplicemente impossibile. È stato il modo perfetto con cui il sistema economico ha sviato le proprie responsabilità. Dobbiamo iniziare a rialzare la testa, alzare lo sguardo e guardare altrove.

Ti riferisci al sistema economico ma per molti anni questo è stato l'approccio, in buona fede, anche di molte associazioni che individuavano il problema e a loro volta esaltavano la responsabilità individuale per affrontarlo?

Per anni buona parte dei mondi attenti a questi temi si è illusa di poter cambiare lo stato delle cose esclusivamente con l'azione individuale, tutti abbiamo puntato su quello. È certamente un'azione importante ma a patto che faccia parte di un'azione che è anche collettiva, associativa. È stato un errore di fondo dimenticare del contesto generale. Abbiamo sovra interpretato il ragionamento del “voto con il portafoglio”. Da solo non basta, ha bisogno di partecipazione alla vita politica e sociale delle comunità. C'è stato un errore sostanziale da parte di mondi associativi, politici e culturali. Questo ha a che fare con il fatto che dopo il G8 di Genova è finita una fase di partecipazione che non ha più avuto la capacità di rinverdire. Oggi siamo in un momento in cui invece ciò è possibile.

Allo stesso tempo non va abbassata la guardia da parte di ciascuno di noi. Nel libro parli di un altro cambio di paradigma fondamentale: basta considerarsi e essere considerati dei consumatori. Ricordi le parole di Papa Francesco “Abbiamo abiurato il nome di uomini per assumerne un altro: consumatori”. Da anni come associazione Terra! abbiamo sviluppato un dibattito su questo. Ormai definiamo noi stessi, come categoria sociale, come consumatori. Quando si parla di cibo si parla di consumatori ed è uno dei problemi centrali. Smettere di definirci come consumatori, considerarci invece cittadini, individui che fanno parte di una comunità è il primo passo che permette di fare consumi consapevoli. Se tornassimo cittadini ci renderemmo conto che una delle prime cose

da fare è andare a votare. Andare a votare, ad esempio, al referendum dell'8 e 9 giugno che è un'occasione per restituire legittimità all'azione collettiva. Ricordandosi a proposito de referendum, che non tutti possono considerarsi cittadini, poiché non tutti hanno la cittadinanza.

Quali sono gli strumenti per porsi come cittadini e non come consumatori? Slow Food si batte per l'Educazione alimentare obbligatoria nelle scuole, può essere una delle vie?

Credo che innanzitutto dobbiamo reimparare a partecipare. Lo si può fare in tanti contesti: associazioni, partiti, comitati locali. È necessario fare battaglie di vario tipo e su varie questioni, oggi sono sempre più intrecciate. Abbiamo un dovere di cittadinanza attiva cruciale. È sostanzialmente irrilevante la modalità, quello che è rilevante è tornare a partecipare, farlo trovando forme nuove e mettendo insieme più battaglie.

Si apre un problema di giustizia, di accessibilità al cibo e di impoverimento alimentare. Questo è un grande tema per tutte le associazioni che come Slow Food si occupano di cibo, buono, pulito e giusto. Come conciliare un cibo che, come scrivi nel libro, costa troppo e allo stesso tempo troppo poco?

Oggi è così. Il cibo sostenibile, buono è appannaggio solo di un pezzo della popolazione. Il resto non può permetterselo e deve approvvigionarsi dove il cibo costa sempre di meno. Il problema non è chi fa questa scelta obbligata, ma le condizioni in cui le persone sono poste. Per questo siamo convinti che la prima battaglia ecologista è quella dei salari. Le persone devono essere messe nelle condizioni di avere un salario dignitoso, un sistema di vita dignitoso con dei tempi dignitosi. Proprio per questo oggi le battaglie vanno intersecate.

Cosa chiediamo quindi alla politica?

Deve concentrarsi sui modelli produttivi.

Ad esempio è cruciale dove andranno i soldi della prossima PAC. Non è una decisione che determiniamo noi con il consumo critico. Lo determina la politica se, come avviene ora, le risorse sono destinate alle grandi aziende o alle piccole, a un uso massiccio di pesticidi e serre o alternative. Un'altra battaglia è quella di provare ad aprire un dibattito pubblico sugli allevamenti intensivi, interrogandosi sul modello di zootecnia di questo paese. Non è pensabile che esistano nel mondo 75 miliardi di animali allevati in modo intensivo per darci carne a basso costo e di bassa qualità. Questo è il motivo per cui come Terra!, con altre realtà associative, chiediamo una moratoria all'apertura di nuovi allevamenti intensivi e all'aumento del numero di animali allevati in quelli già esistenti.

Il cibo è politica ma il cibo è anche geopolitica, trasformato in uno strumento di guerra. Da cittadini non possiamo prescindere nemmeno da questa constatazione.

Noi siamo molto preoccupati rispetto a quello che sta succedendo in tutti gli scenari di conflitto globale. A Gaza è in atto un genocidio e una carestia. Persone affamate che sotto gli occhi di tutti non ricevono aiuti alimentari. Ignobile per chi la sta facendo e per chi la sta osservando in silenzio.

## ADDIO AGNESE, MALGHESE E PIONIERA

Il T Quotidiano, 6 giugno 2025

Nei giorni scorsi ci ha lasciato Agnese Iobstraibizer, malghese sul Lagorai da oltre cinquanta estati. A Malga Cagnon di Sopra era possibile trovarla anche l'anno scorso, in quel "piccolo Tibet" come veniva chiamato per la bellezza dell'ampia conca che vi si staglia davanti nel cuore del Lagorai. La malga era stata acquistata dal marito Giovanni Gozzer, di Fierozzo nel 1968. Cinque anni dopo, rimasta vedova, Agnese diverrà unica erede della malga e dei quasi quattrocento ettari che la circondano. Nel ricordo dell'amica Laura Zanetti, fondatrice e per decenni presidente della Libera Associazione Malghesi e Pastori del Lagorai, il racconto di quei primi anni nelle memorie di Agnese: «Non avevo mai fatto il formaggio, avevo una calgiera colma di latte e non sapevo da che parte iniziare; andai a cercare un malghese della malga più in basso; questo venne su in casera e si mise a lavorare il latte senza dirmi niente; dovevo - rubare - ogni azione e fissarmela bene in testa. Poi non venne più ed io ho dovuto arrangiarmi; a giorni veniva bene, altre volte meno, ma poi ho imparato anche come curarlo e soprattutto non ho mai cambiato ricetta: solo latte, caglio, fuoco a legna e la salamoia; non ho mai voluto usare le bustine e se qualche pezza anche oggi non riesce nessun problema: lo taglio a pezzi e faccio formai rosti».

Il formaggio di Agnese viene subito apprezzato entro i confini della valle ma anche molto lontano. Laura arriva fino in California dove viene apprezzato da Lawrence Ferlinghetti, l'ultimo grande esponente della Beat Generation. A cavallo del millennio Agnese aderirà alla Libera Associazione Malghesi e Pastori del Lagorai, «diventando col tempo - ricorda Laura Zanetti - assieme ad un altro grande casaro del Lagorai, Francesco Franzoi di malga Valpiana, la pioniera a tutela dell'Originale Formaggio Malghe del Lagorai». Sarà poi il tecnologo Giampaolo Gaiarin ad occuparsi della nascita del Presidio Slow Food. E proprio Giampaolo ci ricorda la particolare bontà del formaggio di Agnese: «Conservo ancora vivo, dopo tanti anni, il

sapore di preciso un suo formaggio. Era del pascolo di settembre, caratterizzato da poca erba e dalle vacche libere sotto i larici. Un formaggio con una particolare nota di resina e di conifera, sentori delicatissimi che potevano far comprendere anche a un palato non esperto che il formaggio si fa con quello che mangiano gli animali. Agnese aveva una vera passione per le sue vacche. Con loro saliva a piedi dalla Valle dei Mocheni all'inizio di ogni estate. Non più tardi di quattro o cinque anni fa ha investito per fare una bonifica e recuperare ulteriore terreno al pascolo. Mi ha colpito come una donna ormai in là con gli anni, e con tutti gli acciacchi conseguenti, si dedicasse a migliorare il pascolo per i suoi animali. Una cura che si poteva leggere anche nell'attenzione alle fasi di trasformazione. Era in grado di leggere e osservare i messaggi della natura, ascoltare quello che il latte trasmetteva e lavorarlo di conseguenza. La pulizia e l'ordine estremo che caratterizzavano il luogo sul retro della malga dove caseificava, i magazzini, le attrezzature, i formaggi stessi: erano la testimonianza di un amore per il proprio lavoro e rispetto del latte, del formaggio e di chi se ne sarebbe nutrito».

La scomparsa di Agnese ci obbliga ad interrogarci sul futuro del sistema malghe in Trentino. «Una donna che resta in montagna - ha scritto Franco de Battaglia nel suo commovente addio ad Agnese- la riempie di vita, di bontà e di speranza». Ci saranno altre Agnese sul Lagorai e sugli alpeggi trentini? Il richiamo in antico dialetto tedesco "geooo, geaaa" per ricondurre la mandria dal pascolo alla stalla per la mungitura serale riecheggerà ancora nei prossimi decenni? È una scelta di futuro, che spetta a ciascuno di noi indirizzare. Un destino che può ancora immaginare montagne abitate, vive, laboratori di pensiero alternativo e plurale, culle di biodiversità e stimoli al cambiamento. Oppure montagne spopolate, sapori e pensieri sterilizzati. Le conseguenze sarebbero drammatiche.

Dovremmo conoscere le storie di Agnese, e delle tante Agnesi di ieri e di oggi, per renderci conto di quanto abbiamo bisogno della montagna. Non per una gita domenicale. Non per un momento di pausa della calura estiva.

Non solo per assaggiare sapori straordinari. Abbiamo bisogno della montagna perché la sicurezza del fondovalle e delle città è legata a doppio filo alle attività che qui si svolgono. Sfalciare un prato, curare un pascolo, mantenere un torrente pulito, salvaguardare i muretti a secco: sono tutte azioni che incidono direttamente sulla capacità dei territori a valle di reagire al dissesto idrogeologico e agli eventi estremi.

Abbiamo bisogno della montagna perché dalla montagna arrivano le energie per affrontare la crisi climatica e i cambiamenti in corso. A partire dalla biodiversità, custodita e migliorata da secoli da agricoltori e allevatori, in un lavoro paziente e in simbiosi con la natura. Le comunità montane conservano una moltitudine di risorse che sono saperi materiali e immateriali che non possono andare perduti, frutto di una cultura antichissima e sempre proiettata nelle sfide del futuro. La montagna, oggi più che mai ferita, mostra le cicatrici più evidenti della crisi climatica. Eppure rimane una palestra di modalità altre di fare comunità e creare relazioni. Dopo tanti anni in cui abbiamo cercato di portare i modelli "di pianura" in montagna, oggi abbiamo bisogno più che mai di riscoprire in pianura i valori che hanno

animato per una vita Agnese. Supportiamo i tanti giovani che in questi giorni stanno salendo negli alpeggi delle valli alpine, anche se con molte incertezze legate ai grandi temi di attualità nel dibattito sulla zootecnica e la filiera del latte. Andiamo a trovarli, rispettando il ritmo e i bisogni del lavoro che qui svolgono. Portiamo loro il nostro sostegno. Ascoltiamo le storie che avranno da raccontarci, per comprenderne le speranze, la loro visione e, soprattutto, i loro bisogni. Da cittadini attivi indirizziamo le nostre scelte per non portar loro via il futuro. Non solo le scelte di acquisto alimentare, ma soprattutto quelle del nostro impegno sociale, delle deleghe che affidiamo alla politica, della cura che scegliamo di esercitare, delle conoscenze che decidiamo di condividere. Per questo sabato 7 giugno la comunità di Slow Food si ritroverà a Cagnon di Sopra per salutare Agnese. Ma anche per augurare buon lavoro a tutti i ragazzi e le ragazze che, estate dopo estate e ancora per tanti e tanti anni, ne raccolgono l'impegno e ne proseguono la testimonianza. Soprattutto al nipote di Agnese, Thomas, in cui lei ha visto la possibilità di continuare il suo progetto.



## L'ARTE DEI PRATI (STABILI) E DEL FIENO

Il T Quotidiano, 20 giugno 2025

Non tutti i prati sono uguali. Nella stagione della fienagione è bene non far di tuttata l'erba un fascio. I paesaggi che ci circondano vanno sempre letti con un occhio critico. Un prato, e il fieno che ne deriva, sono testimoni di filiere molto diverse. Tra questi si distinguono i prati stabili, espressione dell'equilibrio tra natura e attività umane, riserva di biodiversità e di servizi ecosistemici. Non sono selvatici, il loro valore deriva dallo sfalcio (e dal pascolo), anno dopo anno. Non devono essere arati, dissodati, e coltivati da almeno dieci anni.

Alessandro Suffritti, a Soraga in Val di Fassa, sta sfalciano attorno alla propria azienda multifunzionale Ciasa do Parè: «qualche anno fa l'università di Padova ha individuato nei nostri prati la presenza di circa 40 specie botaniche diverse. Questo dato è il risultato del nostro approccio ai prati. Cerchiamo di creare il miglior equilibrio nel complesso ecosistema che costituisce un prato, innanzitutto gestendo la quantità corretta di deiezioni che può assorbire, per nutrirlo senza sovr'alimentarlo». Il risultato è un fieno polifita, cioè ricco di essenze foraggere. Questa elevata biodiversità migliora la qualità dell'alimentazione della vacca, contribuendo in modo determinante al suo benessere e al valore del latte che produce. «Il nostro fieno è in armonia con le scelte e le dimensioni aziendali. Alleviamo solo grigio alpino per le quali il fieno magro dei nostri prati è un nutriente sufficiente, l'integrazione a mangime è minima. Se allevassimo frisone, razza adatta ad altri ambienti, sicuramente il fieno dei nostri prati stabili non sarebbe abbastanza. La quantità di mangime (soprattutto mais) sarebbe maggioritaria e il fieno più pingue: i prati di montagna, però, non sono in grado di produrlo. Per questo spesso chi ha scelto razze non autoctone deve farlo arrivare dalla pianura». L'essiccazione in due tempi completa la cura verso la qualità del fieno. Una volta sfalciano non viene imballato del tutto secco. Così facendo si andrebbe a

schacciare sul campo la parte fogliare che invece va preservata. A Ciasa do Parè l'umidità residua viene poi eliminata in appositi ventilatori, permettendo di conservare intatte le componenti più ricche e aromatiche. Sarà la vacca, successivamente, a reidratarle naturalmente durante l'alimentazione: un passaggio fondamentale per esaltare il profilo aromatico del latte. L'essiccazione in due tempi rappresenta anche una strategia efficace per affrontare la crescente variabilità del meteo: consente infatti di evitare rotoballe troppo umide, dove potrebbero svilupparsi muffe, compromettendo la qualità dell'alimentazione e, di conseguenza, del latte prodotto. «Finito di sfalciano qui a Soraga ci spostiamo più in alto: abbiamo prati fino a 2.000 metri a Fuciade. Avremmo così fieni provenienti da luoghi diversi e ottenuti in momenti diversi dell'estate. Cerchiamo infatti di nutrire le vacche con un mix, mescolando fieno proveniente da prati più ricchi di fiori e erbe aromatiche con altri più energetici e proteici, per equilibrare la dieta della vacca. Tutto questo lavoro – conclude Alessandro – oltre darci ottima materia prima per nutrire le nostre vacche, ci permette di fare agricoltura ad altezze elevate dove non sarebbe possibile coltivare altro. Infine siamo anche apicoltori e i prati stabili sono un sicuro aiuto, permettendo alle api di bottinare rare essenze alpine. Grazie a tutto ciò la nostra azienda riesce a essere sostenibile anche dal punto di vista economico».

In alta Val di Non, a Romeno, anche la famiglia Rosati taglia prati di proprietà a circa 1.000 metri per ottenerne di che alimentare la quindicina di grigio alpino dell'azienda agricola Sicherhof. «Quando si pensa al formaggio bisogna sempre ricordarsi – afferma Daniele Rosati – che la sua filiera inizia dalla terra. La gestione di un prato è un elemento fondamentale, il fieno è una conseguenza delle scelte che vi si fanno». A inizio stagione il fratello Damiano effettua un sopralluogo di tutti i prati stabili dell'azienda per definire un calendario che tenga conto della maturazione

corretta. «Abbiamo la fortuna di avere dei prati ricchi di biodiversità – prosegue Daniele – ma sta a noi mantenere questa condizione. Sfalciando andiamo a togliere alla terra la sua concimazione naturale, che avverrebbe in inverno quando l'erba morta si decompone. Dobbiamo quindi restituire alla terra nutrimento e ciò avviene tramite la concimazione. È il primo equilibrio che non dobbiamo rompere, valutando innanzitutto se il terreno è magro o, come nelle nostre zone, profondo. È un'operazione da effettuare con misura. Se si porta troppa sostanza organica si favorisce la crescita di erbe infestanti a scapito delle varietà botaniche pregiate e importanti per l'alimentazione animale. Certo, se poi quanto raccolto viene tritato e unito a mangimi in carri miscelatori, le vacche mangeranno comunque anche le infestanti, e ciò va a incidere negativamente sul loro benessere e sulla qualità del latte». Anche i Rosati utilizzano l'essiccatoio, stoccando nel fienile il fieno sfuso. Tutte queste attenzioni si riflettono anche sulla nostra salute quando mangiamo il formaggio: il latte di animali nutriti con erba e fieni di prati stabili è ricco di vitamine e altri antiossidanti, soprattutto di omega-3.

La zona in cui la famiglia Rosati sfalciano è conosciuta come Praidei, un vasto altopiano che da Romeno arriva fino a Fondo. Qui le lotte dei sindaci dell'Alta Val di Non hanno preservato l'area dall'arrivo della frutticoltura

intensiva. Un'azione che ha permesso di mantenere un paesaggio caratteristico e salvato dalla speculazione i prati stabili. Ma gli ecosistemi complessi che questi custodiscono, con il loro portato di biodiversità e di esternalità positive, non possono essere sconnessi da una visione estensiva della zootecnica. Grandi stalle che sversano ingenti quantità di liquami, prati seminati con poche essenze, fino ad arrivare all'uso di diserbanti, hanno una forte impronta ecologica e non si inseriscono nella coevoluzione uomo-natura che ha reso i prati stabili un importante risorsa per noi e per l'ambiente.

I prati stabili sono un Presidio Slow Food ed è stato lanciato un manifesto per salvarli. La zootecnica intensiva, le colture più redditizie, la cementificazione e l'abbandono li stanno mettendo seriamente a rischio su tutto l'arco alpino e appenninico. Ne abbiamo persi un numero sempre crescente, contribuendo al degrado ambientale dei territori con le gravi conseguenze che ne derivano. Dove c'è un prato ben gestito, infatti, è più difficile che possa divampare un incendio o che si formino slavine, si riduce il pericolo di erosione, frane, alluvioni. Sono inoltre serbatoi di carbonio. Soprattutto, contribuiscono a generare economia circolare, mantenere le montagne abitate e le comunità vive.



## LE VOCI DEL MIELE DELLE ALPI

Il T Quotidiano, 4 luglio 2025

In tutte le valli del Trentino, le api sono all'opera per raccogliere le particolari essenze estive della montagna. Instancabili, possono visitare fino a settemila fiori al giorno, si stima che siano necessarie quattro milioni di visite per produrre un solo chilo di miele. Nei primi giorni di giugno, gli apicoltori che effettuano nomadismo in montagna hanno spostato le arnie in postazioni a quote superiori ai 1.400 metri di altitudine, individuate in anni di esperienza: qui fioriscono rododendro, lupinella, timo serpillio, erica carnea, epilobio e centinaia di altre specie botaniche.

L'obiettivo è ottenere mieli pregiati, dalle caratteristiche organolettiche molto diverse rispetto a quelli di fondo valle o di pianura. Il rovescio della medaglia è il duro lavoro necessario per portare le api in luoghi poco accessibili e per monitorarle costantemente. Va poi considerata una forte componente di rischio: per chi pratica nomadismo in montagna bastano pochi giorni di pioggia o un brusco calo delle temperature per vanificare il lavoro di intere settimane. Se le api non possono uscire dall'alveare, si nutriranno del poco miele già raccolto, l'apicoltore avrà così perso la produzione e tutti gli investimenti fatti per realizzarla.

Slow Food ha dato vita al Presidio del miele di alta montagna alpina per dare valore a questo lavoro e sostenere chi si dedica con passione a farlo conoscere ed apprezzare. Una comunità di produttori che raccoglie adesioni in tutto l'arco alpino, dal Piemonte al Friuli Venezia Giulia. Il disciplinare che hanno sottoscritto richiama l'aderenza ai valori dell'associazione, traducendoli in buone pratiche nella conduzione degli alveari, con massima attenzione al benessere delle api, alla loro alimentazione e alla gestione di eventuali trattamenti solo con oli essenziali.

In Trentino sono circa una quindicina i componenti del Presidio Slow Food del miele di alta montagna alpina. Per tutti loro la stagione di montagna 2025 è iniziata con buone produzioni. Lo conferma Elena Belli, che da tre anni porta le api in montagna «Le

mie postazioni si trovano in Val dei Mocheni ad Auzertol, sopra Palù del Fersina, e sul Vezzena, nella zona di Malga Postesina. La convenzione con il comune di Levico, infatti, richiede alle malghe di ospitare le api. La primavera in Valsugana, a 700 metri, è stata poco generosa a causa della variabilità del meteo, queste settimane in montagna stanno salvando l'annata». Le fa eco Christian Martinello, da poco lontano, che ha scelto la Val Calamento, sul Lagorai, per il proprio apiario: «Come l'anno scorso, le mie api stanno lavorando sul lampone, pianta pioniera che ha colonizzato gli spazi lasciati dei boschi schiantati da Vaia nel 2018. La terra non ama stare nuda, questo fenomeno ci mostra i tempi e i bisogni della natura che si riprende i propri spazi, e le api approfittano di questi rovi molto generosi». La diffusione del lampone è particolarmente interessante nel Trentino orientale, quale testimonianza dei cambiamenti nella vegetazione portati dalla tempesta tropicale che si è abbattuta sui boschi di abete rosso radendone al suolo migliaia di ettari. Con lo stravolgimento degli ecosistemi, trova spazio questa particolare produzione, che a partire dall'annata 2025 potrà essere identificata come Presidio. Un classico dell'alta montagna è invece il rododendro. Nei dintorni di Malga Mare, in Val di Pejo, ricopre i prati a 2.000 metri. Qui da trent'anni portano le api la famiglia di Maria Moreschini «Dopo un inizio di stagione difficile a causa dell'arsura dovuta al gran caldo e alla siccità, gli acquazzoni di inizio luglio hanno migliorato la situazione. La fioritura è stata veloce e tra pochi giorni toglieremo i melari per evitare l'arrivo di altre essenze e avere il rododendro il più puro possibile». Silvano Maestranzi ha collocato le arnie in Val Nambrone, nel gruppo della Presanella, dove la raccolta di rododendro sta dando buoni risultati: «Pensare che l'anno scorso, nello stesso luogo, la produzione era stata quasi nulla. Al contrario, a Madonna di Campiglio ho una postazione dove produco miele di mille fiori: l'anno scorso ha dato grandi risultati ma quest'anno stenta a partire. Credo che qui, nella Piana delle Malghette, il caldo ha asciugato troppo i fiori. Il legame tra apicoltura e meteo è

tutto. Per questo, negli ultimi anni, è diventato sempre più difficile fare questo mestiere. La crisi climatica ha sbaragliato ogni certezza e possibilità di programmazione. E senza questi elementi è impossibile fare impresa e tanti apicoltori professionisti stanno chiudendo. Con loro non solo vengono meno piccole economie e produzioni di qualità, elementi di cui i territori montani hanno bisogno. Svanisce un ulteriore tassello nella custodia della biodiversità». Anche l'apicoltura di montagna sprigiona esternalità positive fondamentali. Nella crisi che stanno vivendo gli insetti impollinatori a livello globale, l'Apis mellifera allevata dall'uomo e portata ad alta quota contribuisce in modo significativo all'impollinazione. «Una chiave per pensare al futuro dell'apicoltura - prosegue Silvano - è che il servizio ecosistemico che svolgiamo venga riconosciuto economicamente, così come avviene in altri settori dell'agricoltura montana. Solo in questo modo avremo la stabilità per far fronte a stagioni così diverse e produzioni che sono positive ogni due o tre anni». Ne conseguirebbero investimenti e, soprattutto, la necessaria attrattività del settore per le nuove generazioni, che potrebbero così fondare progetti di vita sull'apicoltura. Per arrivare a questi risultati sarà necessario raccogliere le istanze di un settore molto variegato, composto da piccole realtà imprenditoriali, aziende agricole

multifunzionali e hobbisti. Fare sintesi tra diversi modelli, con i relativi interessi e obiettivi, non è semplice ma è fondamentale per determinare il futuro dell'apicoltura in Trentino. C'è molto lavoro da fare anche sulla cultura del prodotto e l'educazione dei cittadini, come sottolinea Maria Grazia Brugnara, esperta del concorso "Miele del Trentino": «Sono importanti tutte le iniziative che aiutano le persone a coltivare i propri sensi per comprenderlo a livello sensoriale. Il miele esprime un ampio spettro di sfumature aromatiche e gustative, e da questa diversità si può partire per formare cittadini consapevoli. Solo così è possibile dare valore al lavoro degli apicoltori».

L'apicoltura di montagna si trova davanti a sfide importanti, il suo indebolimento corrisponde ad un ulteriore aumento della fragilità delle aree montane e conseguente impoverimento di un ecosistema più ampio, diminuendo la biodiversità, la bellezza dei paesaggi, le attività economiche di piccola scala. Il Presidio Slow Food dei mieli di alta montagna alpina cerca di supportare la ricerca di nuove visioni. Ogni Presidio ha l'obiettivo primario di allargare la comunità dei produttori: gli apicoltori interessati possono contattare l'associazione per aderire al progetto.



## UN'ALTRA IDEA DI MONDO

Il T Quotidiano, 18 luglio 2025

«L'asse del mondo si è spostato, l'Occidente non è più il centro del mondo: ci sono storie, logiche, opportunità che stanno molto lontano da noi. Leggiamo però queste nuove esperienze con chiavi di lettura tutte nostre, mentre esistono contesti più capaci di interpretarle. Come può essere declinato l'impegno multilaterale in un mondo multi plurale? Come costruiamo un nuovo equilibrio? Non so se basteranno le istituzioni per fare questo cambiamento, quel che viene fuori dalla società e dall'azione di Slow Food per un'altra idea di mondo è un sussulto prezioso come è preziosa la vostra prova di partecipazione e attivismo». con queste parole Maurizio Martina, vicedirettore della FAO, ha partecipato all'inaugurazione dei lavori dell'Assemblea di Slow Food Italia che si è svolta a Roma, proprio nel palazzo dell'organizzazione delle Nazioni Unite per l'alimentazione e l'agricoltura.

Seicento delegati provenienti da tutta Italia si sono confrontati su temi ambiziosi e complessi che connettono il sistema alimentare alle urgenze dei nostri giorni e alle sfide del futuro. «Un'altra idea di mondo» l'audace titolo dell'evento che ha registrato l'intervento di più di cinquanta delegati dei territori, oltre a ospiti e relatori per elaborare insieme il ruolo dell'associazione che nel 2026 compirà 40 anni, attualmente rappresentata in 160 paesi del mondo.

Crisi climatica, giustizia alimentare e accesso al cibo buono, pulito e giusto per tutti, guerre e migrazioni, aree interne, reddito di contadinanza sono state le tematiche ricorrenti. La visione di Slow Food emersa nel susseguirsi degli interventi ha mostrato una trama fitta di azioni che capillarmente irradiano i territori. Come ha ricordato Luciana Castellina, testimone di altre idee di mondo che hanno ispirato il Novecento, «i territori sono il solo posto da dove iniziare a ricostruire la democrazia». Ne è emersa una mappa altra del nostro paese, costellata di Mercati della Terra aperti a progetti sociali e di inclusione, orti scolastici intesi quali comunità di apprendimento, reti tematiche che uniscono

produttori di legumi o grani tradizionali in contesti lontani geograficamente ma vicini nell'affrontare le sfide quotidiane. Progetti volti a contrastare l'omologazione del gusto, pensati per educare i nostri sensi alla diversità. Protocolli di intesa e proposte di legge per difendere la biodiversità e i contadini che la coltivano, anche proiettando il loro lavoro nel futuro delle nuove professioni rurali e nella necessità di pensare all'innovazione tecnologica accessibile a tutti e non solo ai capitali dell'agroindustria. Nel rilanciare la proposta dell'educazione alimentare come materia scolastica si è ribadito l'intento di non proporre solo modelli alternativi ma modelli che possano diventare prevalenti. Su tutto la consapevolezza che un'altra idea di mondo passa da un'altra idea di cibo, come ha affermato nel suo intervento Nicola Perullo, Rettore dell'Università di Scienze Gastronomiche di Slow Food a Pollenzo.

Forte il messaggio di pace del Presidente di Slow Food International Edie Mukiibi, trentanovenne ugandese, che ha voluto porre l'attenzione su tutti i conflitti in corso, compresi quelli dimenticati nel continente africano: «Il cibo è l'esempio perfetto di scambio culturale, di crescita attraverso la migrazione e la condivisione. Per questo, prendersi cura gli uni degli altri, attraverso questa grande famiglia globale che è Slow Food, deve essere la nostra priorità, al di là di ogni confine». Carlo Petrini, il fondatore del movimento, ha ricordato le azioni concrete messe in atto nei contesti più difficili da gruppi Slow Food in ogni parte del mondo, capaci di lavorare con la gente per la gente, per cambiare dal basso. «Quello che mangiamo diventa noi», ha chiosato Petrini, non solo attraverso processi biologici, ma determinando in modo diretto i contesti ambientali e sociali in cui viviamo. Dal cibo violato e trasformato in arma di guerra, per affamare, ricattare e colpire direttamente i palestinesi, al cibo che deve garantire reddito ai contadini, essere sano per tutte e tutti e sfamare gli ultimi nelle nostre città. Lo ha riaffermato Raoul Tiraboschi, vice presidente Slow Food Italia da anni impegnato sui temi delle food policy urbane: «Lavorare con le

politiche locali del cibo rappresenta essere a fianco delle famiglie per una dieta sana nelle scuole e a casa, dei produttori nei mercati della terra per un reddito dignitoso e un riconoscimento sociale e politico, dei politici eletti nell'accompagnare i processi di crescita e decisionali per le strategie di medio e lungo periodo, delle persone e famiglie in difficoltà che possono avere un sostegno alimentare, dei luoghi di distribuzione e vendita di cibo affinché si riduca la piaga dello spreco, delle scuole con una educazione alimentare sempre più presente e esperienziale, della ricerca universitaria a partire da Pollenzo e dalle collaborazioni importanti con le altre realtà nazionali e internazionali, perché ci sia una stretta connessione con la realtà sociale». Paolo Betti, intervenuto come coordinatore dei Cuochi dell'Alleanza Slow Food per il Trentino Alto Adige, ha riaffermato l'importanza di cuochi e osterie nei sistemi locali del cibo delle aree montane, con la loro capacità di sostenere economie familiari, stimolare un turismo di qualità, offrire servizi ai residenti, raccontare il territorio e farlo conoscere: un ruolo fondamentale per rendere desiderabile la restanza e con essa contribuire a mantenere abitate e vive le aree interne. Al contempo Betti ha rivolto un appello ai colleghi cuochi di tutta Italia per pensare a nuove geografie e interagire per ecosistemi «Oggi è necessario che i Cuochi dell'alleanza del Lago di Garda, ad esempio, ragionino insieme per affrontare sfide comuni che vanno dalla tutela delle risorse ittiche alla valorizzazione pesci minori, dal coordinamento con i pescatori ai problemi legati all'overtourism, dall'acquacultura intensiva ai cambiamenti climatici. Possiamo fare lo stesso ragionamento per un ecosistema altrettanto complesso come quello delle Dolomiti».

Un secondo intervento trentino ha riguardato il latte crudo e le produzioni casearie di piccola scala. Argomento complesso che richiede un grande sforzo da parte di tutti i soggetti. Questa produzione, si è ribadito, deve essere legata ad altissimi standard igienici e di benessere animale e, al contempo, alla presa di coscienza della necessità di comunicare in modo chiaro i possibili rischi

connessi all'assenza di pastorizzazione per soggetti fragili e bambini. Solo in questo modo potrà continuare a dare senso alle produzioni identitarie della montagna (e non solo), determinando la differenziazione di gusto in grado di conferire il valore aggiunto necessario per la sostenibilità economica di molte piccole realtà. Trasferendo aromi e sapori di prati e pascoli al formaggio nel rispetto delle irrinunciabili necessità di salute pubblica.

Nella risonanza di idee e azioni che ha echeggiato nel palazzo della FAO, è emersa la consapevolezza di un destino comune: i problemi delle terre alte si riflettono nel dramma delle piccole marinerie familiari dell'Adriatico — dove il moscio, mitile simbolo della Riviera del Conero, sta scomparendo — così come nei terreni agricoli del Molise, insidiati da speculazioni legate all'eolico. Nella violenza di pratiche che deturpano il territorio in Veneto, nell'arrivo sui mercati di nuovi OGM nati per essere evolutivamente perdenti. Per tornare sempre al dramma dei nostri giorni: il grido di aiuto delle popolazioni coinvolte nelle guerre. Su tutto però l'impegno e la fiducia, alimentata dall'attivismo di Slow Food e di tante realtà associative pronte ad agire «un'altra idea di mondo». L'Assemblea ha anche nominato il nuovo consiglio direttivo di Slow Food Italia composto da Barbara Nappini, presidente, Federico Varazi, Luca Martinotti, Francesco Sottile, Raoul Tiraboschi.

## IL RITORNO DELLA PASTORIZA

Il T Quotidiano, 1 agosto 2025

“Che fai tu, luna, in ciel? dimmi, che fai, Silenziosa luna?” è questo uno dei pochi incontri con la figura del pastore tra i banchi e i libri della scuola dell’obbligo. Dal famoso canto di Leopardi, all’Aminta di Tasso fino alla poesia bucolica virgiliana, il pastore rimane una figura idealizzata, mitica e arcaica, più che un lavoratore reale, un simbolo fuori dal tempo. Oggi più che mai di pastori reali abbiamo invece bisogno. Non solo per allevare pecore e capre, ma per custodire territori, trasmettere biodiversità, non perdere antichi saperi. Così, proprio dalla scuola, rinasce il mestiere del pastore. Slow Food Italia ha dato vita alla Scuola di perfezionamento per la pastorizia estensiva di Calascio (Abruzzo). Il progetto è realizzato in collaborazione con la società cooperativa D.R.E.Am Italia e finanziato nell’ambito delle misure PNRR legate al NextGenerationEU.

Sono previste otto masterclass tra settembre 2025 e giugno 2026. Ognuna di esse si articolerà in una settimana intensiva, unendo teoria e pratica, per fornire strumenti concreti a chi opera o intende operare nel mondo della pastorizia.

«Frequentare la Scuola di perfezionamento per la pastorizia estensiva di Calascio non è solo un modo per parlare di pascoli – sottolinea il vicepresidente di Slow Food Italia, Federico Varazi - significa affrontare temi cruciali come il lavoro, lo sviluppo locale, l’ambiente, il turismo, il clima e la giustizia sociale. Un progetto che riguarda l’intero Paese: formare nuovi pastori e allevatori favorendo il ricambio generazionale, trasmettere saperi caseari acquisiti in anni valorizzando mestieri spesso trascurati ma fondamentali per la tutela del paesaggio e per il mantenimento degli equilibri ecosistemici».

Il primo modulo, dal 14 al 20 settembre si sviluppa su due masterclass in parallelo, dedicate alla gestione sanitaria e al benessere animale nell’allevamento ovino e all’innovazione tecnologica e gestione aziendale. Proseguirà

poi con una settimana dal 5 all’11 ottobre dedicata alla conflittualità zootecnica, con un focus sui predatori selvatici, e alla produzione e marketing di carne ovina e lane. Nel corso del 2026 l’attenzione si sposterà su produzioni e marketing dei prodotti caseari e sul turismo slow in chiave di valorizzazione del territorio. Le ultime due masterclass riguarderanno la gestione e pianificazione delle risorse pastorali e la biodiversità dei sistemi agro pastorali.

Slow Food Trentino ritiene che la Scuola di Calascio è un’importante opportunità anche per il territorio trentino, per giovani pastori e aspiranti, studenti, professionisti del settore. L’associazione ha stanziato due borse di studio per seguire altrettante masterclass. L’obiettivo è di favorire le “vocazioni” verso questa professione. Anche l’attività agro-pastorale ha subito negli ultimi decenni un calo di attrattività. Le condizioni di vita e di lavoro dei pastori non sono migliorate, al contempo la redditività è diminuita, sono aumentati compiti e responsabilità. Il risultato è la criticità del ricambio generazionale con un difficile reperimento di manodopera, spesso colmata da pastori migranti. Si calcola che questi costituiscano infatti circa i 2/3 della forza lavoro agropastorale: una risorsa silenziosa che garantisce a tutti gli effetti il mantenimento di questa attività, da sempre considerata parte del patrimonio culturale delle aree interne. L’auspicio è che anche persone migranti possano beneficiare di questa opportunità formativa, integrando le esperienze maturate in altri contesti e avviando così un percorso di crescita che le porti dalla manovalanza all’imprenditorialità, come allevatori e custodi dei territori di domani.

In Trentino il fermento intorno al mondo ovino registra interessanti progetti che cercano di valorizzare le diverse attitudini delle pecore. I fratelli Manuel e Michael Rigotti (32 e 25 anni) da sette anni si dedicano alla transumanza. Hanno un gregge di ottocento pecore che dalle malghe della Valle dei Mocheni scende verso il veronese: «È un lavoro che si fa spinti dalla passione, per la soddisfazione di veder le pecore

crescere, per stare nella natura. Ma c’è bisogno di formazione. Per gestire bene un gregge dobbiamo avere nozioni di veterinaria, di botanica, di diritto e ovviamente di economia, siamo piccole aziende dove i conti devono tornare. È importante pensare anche a una formazione rivolta ai cittadini. Un’educazione al gusto, innanzitutto, per riscoprire un sapore che oggi abbiamo quasi perduto, ma anche per far comprendere il valore ambientale della pastorizia. Per questo a Malga Masi, sulla Panarotta, abbiamo una fattoria didattica aperta a famiglie e bambini». Il reddito dei fratelli Rigotti deriva dalla vendita di capi per produrre la carne della quale si riforniscono i negozi alimentari internazionali o botteghe halal. La specializzazione che può derivare da percorsi di formazione, permetterebbe di realizzare produzioni diversificate e più redditizie. È questo il tentativo di Malga Stramaiole, qui Julius Dallapiccola produce elaborati quali prosciutti e kaminwurz. L’azienda agricola Le Mandre di Bedollo, invece, è forse l’unica realtà trentina a produrre formaggio di pecora. In Val di Pejo la trentaquattrenne Viola Framba ha dato il via al progetto imprenditoriale La Lana Lunatica, filando materia prima conferita da giovani pastori della zona: «L’obiettivo è quello di accrescere il mercato di questi prodotti in

modo da poter riconoscere ai nostri fornitori una remunerazione tale da andare a coprire i costi di tosatura e aumentare la redditività del mestiere. Evitando che, come avviene in gran parte oggi, la lana sia solo un costo, essendo considerata un rifiuto speciale». Giacomo Franceschini sposta le pecore dalla Val di Rabbi alla pianura: «In un mondo dove va tutto a mille all’ora, le pecore continuano a muoversi a quattro chilometri orari. Se si vuole che uno dei mestieri più antichi del mondo continui a esistere dobbiamo rendercene conto. La transumanza è Patrimonio UNESCO ma spesso percepita con fastidio nelle aree antropizzate. Le regole, i controlli, la burocrazia dovrebbero tener conto dei ritmi e dei tempi di questa pratica». La pastorizia è un’attività in grado di contribuire al senso di comunità e al dialogo intergenerazionale. Ne è una testimonianza la Festa dei Pastori che il gruppo giovani di San Sebastiano ha promosso proprio per domenica 3 agosto nella frazione di Folgaria storicamente abitata da pastori, attività che ha ripreso vita da qualche anno grazie all’impegno di Andrea Incani e della sua famiglia a Maso Guez.



## MALGHE IN CERCA DI FUTURO

Il T Quotidiano, 15 agosto 2025

Anno dopo anno la Guida Osterie d'Italia si conferma il principale prodotto editoriale della sua categoria. Raccoglie quasi duemila ristoranti in grado di raccontare e animare i sistemi locali del cibo, dedicando inoltre a ogni regione uno specifico approfondimento. Distoglie per qualche pagina lo sguardo dalla ristorazione classica, per focalizzarsi su una proposta gastronomica più informale e strettamente connessa a luoghi specifici. In Toscana troviamo i trippai di Firenze, in Veneto i tradizionali baccari veneziani, in Friuli Venezia Giulia i buffet triestini, la pizza tra Napoli e la Campania, e così via. In Trentino l'inserto è dedicato al sistema delle malghe. È un invito a prendersi il tempo, nei 90 giorni dell'alpeggio, per visitarle, incontrare chi le gestisce e conoscere questa resistenza, che è al tempo stesso persistenza del nostro passato e serbatoio di risorse per affrontare presente e futuro.

L'inserto è stato curato per l'edizione 2025 da Francesco Gubert, agronomo ed esperto nella formazione e comunicazione del settore caseario, e Marta Villa, docente di Antropologia culturale dei Domini Collettivi e territori di vita dell'Università di Trento.

I criteri di selezione prevedono, innanzitutto, di raccontare le malghe che, coerentemente con la natura gastronomica della guida, propongono una cucina curata. A volte limitata ai prodotti della malga – taglieri di formaggi e salumi con contorni tradizionali - altre invece via via più elaborata, senza mai distanziarsi troppo dalla semplicità e dal legame con gli ingredienti alpini. Fondamentale la lavorazione del latte e la presenza del caseificio. Ristorazione e produzione spesso si trovano nello stesso luogo; in alcuni casi, a poca distanza, ma sotto la medesima gestione. È il caso della Malga Valsolero e del vicino Agritur La Magiolera in Val Calamento sul Lagorai, dove da più di trent'anni è impegnata la famiglia Stroppa, custode anche del formaggio Lagorai di malga Presidio Slow Food.

Un terzo requisito riguarda la produzione a latte crudo. Un impegno che richiede la

massima attenzione alle condizioni igienico sanitarie, al benessere animale e alla capacità artigianale di lavorare il latte. Negli ultimi anni a questa cura si è aggiunta uno sforzo ulteriore nella comunicazione mirata verso soggetti più vulnerabili, come bambini e immunodepressi, oltre a un'intensificazione dei controlli e delle analisi del latte. Questa situazione ha reso molto complesso fotografare, stagione dopo stagione, il panorama delle malghe trentine. Rapidi e imprevisi mutamenti possono modificare le scelte di conduzione della malga. Si registrano sempre più cambi di gestione, scelte di pastorizzare il latte, o di conferirlo ai caseifici del fondo valle, riducendo la remuneratività, già risicata, del lavoro in malga. Questi processi sfociano spesso in abbandoni, con la conseguente perdita di presidi secolari della montagna e con essi di biodiversità, di legami comunitari e di saperi.

La Guida 2025 è stata redatta nel corso dell'estate scorsa, cercando di individuare gli elementi di continuità per la stagione successiva e proponendo realtà consolidate da almeno un anno. Ma i cambiamenti possono essere imprevisi e non programmati. È il caso di Malga Polinar, che per anni, grazie all'impegno di Marco e Cristina, è stata un punto di riferimento importante nel mondo caseario, trentino e non solo. Il loro progetto si è interrotto bruscamente, in una spirale di difficoltà seguita a un problema di contaminazione della fonte d'acqua. Le righe dedicate a Marco e Cristina nella Guida restano un omaggio al loro impegno, ma anche un richiamo alla necessità di battersi affinché chi lavora in malga possa continuare a farlo, garantendo a questo sistema, con le sue interconnessioni, di esistere.

In tipografia sta arrivando l'edizione 2026 della Guida Osterie. Si sono registrati ulteriori trasformazioni, e il numero di segnalazioni presenti nel prossimo inserto "Andar per malghe" sarà ancora più esiguo.

Proprio per questo è importante regalarsi il tempo di salire nelle malghe del Trentino, incontrare i malghesi, conoscere le loro storie: un gesto di riconoscenza verso un'azione quotidiana che tiene vive le montagne,

custodisce l'equilibrio del paesaggio, e alimenta un rapporto armonico con la natura. Le malghe hanno bisogno, oggi più che mai, di ricambio generazionale e di essere attrattive per le nuove generazioni, affinché ciò avvenga va riconosciuto il loro ruolo e la loro modernità. Sostenere le malghe oggi, significa rafforzare un patto ecosistemico che rende il sistema dell'alpeggio, così ancestralmente sedimentato nella nostra cultura, al contempo sorprendentemente al passo con le più profonde esigenze del nostro tempo. Un patto che riguarda concetti sempre più attuali come la custodia della biodiversità, la cura, il senso del limite, la mitigazione della crisi climatica.

Questo itinerario può iniziare a Pejo, da Giuseppe Penasa a Valcomasine, al cospetto delle cime del gruppo Ortles-Cevedale, per assaporare tortel di patate e formaggi tradizionali. Sempre a Pejo, Luca Podetti vi accoglie a Malga Campo: qui, oltre a gustare i prodotti della malga e dell'orto di fondovalle, è possibile partecipare a visite guidate e scoprire il museo della tradizione alpestre. L'anfiteatro delle Maddalene fa da cornice a Malga Bordolona, in Val di Non, dove la famiglia Alessandri presidia ampissimi pascoli alpini, che lambiscono le vette delle montagne. Spostandosi in Trentino orientale, nel comune di Pozza di Fassa, il consiglio è di raggiungere Malga Contrin, dove Konrad Haselrieder - allevatore e casaro di questa malga dal 1990 - propone un'offerta enogastronomica che intreccia sapori

trentini, ladini e sudtirolesi. Nel gruppo del Lagorai merita una visita Malga Valfontane sul passo Broccon, con la sua cucina a vista che vede impegnata la famiglia Sandri. Poco distante troviamo il progetto di Malga Telvagola con le vacche di razza grigio alpina di Irene Piazza e una cucina sincera di ricerca e sperimentazione (e un'ottima carta dei vini). In Primiero, a Malga Fossernica di Dentro si possono degustare i Presidi Slow Food del Caseificio del Primiero, realizzati con il latte delle alpeggiate a Malga Fossernica di Fuori: il Botiro di Primiero, il Trentingrana di alpeggio e le ultime forme di Puzzone DOP a latte crudo delle scorse estati. In Val dei Mòcheni, Maurizio Casagrande e Giorgia Borsato, vi aspetta a Malga Cambroncoi, sopra il passo Redebus, con una cucina ricca delle contaminazioni tedesche specchio della locale minoranza linguistica. Sul versante trentino del Monte Pasubio, a Malga Zocchi in Vallarsa, la famiglia Iseppi vi propone, tra gli altri, golosi gnocchi di fioretta (la "prima" ricotta che emerge dal siero durante il suo riscaldamento).

In ogni malga troverete sapori e gusti diversi, in ogni singola forma di formaggio sfumature mai uguali, in una resistenza eroica all'omologazione dei gusti, delle economie e del pensiero.



# IL CIBO NON DEVE NÈ DIVIDERE NÈ FERIRE

Il T Quotidiano, 30 agosto 2025

L'attenzione di Slow Food Trentino per le filiere locali del cibo, per la biodiversità di specifici ecosistemi alpini e per il sostegno ai produttori di piccola scala di ogni singola valle, esiste nel contesto di una associazione internazionale e delle interconnessioni che essa mantiene vive. La presenza di Slow Food in 150 Paesi del mondo ci richiama costantemente alla responsabilità di inserire ogni azione locale in un orizzonte globale. Soprattutto oggi che, con drammatica evidenza, il cibo — simbolo concreto di pace, ospitalità, condivisione e unione — è straziato e trasformato in strumento di esclusione, di dominio, di morte. Slow Food Trentino è da sempre impegnata sui temi della povertà alimentare, delle disuguaglianze legate al cibo, delle migrazioni e della giustizia climatica. I diversi progetti sono oggi riuniti in un unico percorso, "Cibo, pace e solidarietà", nato da un laboratorio di progettazione svoltosi in occasione del ricordo della Pastasciutta antifascista dei Fratelli Cervi, il 25 luglio scorso.

Sono stati individuati tre i ambiti di riflessione, strettamente intrecciati tra loro.

Il primo riguarda i contesti in cui viviamo: anche nel nostro Trentino, il cibo buono, pulito e giusto emargina una parte crescente della popolazione. È necessario sbrogliare il paradosso per cui il cibo costa troppo poco per chi lo produce, e troppo per chi non ha i mezzi economici per permetterselo. Le politiche locali del cibo, già attive in molte città italiane, cercano di ricomporre queste contraddizioni, nel difficile tentativo di superare la logica del paternalismo e dell'elemosina. L'educazione alimentare, i mercati contadini, la lotta allo spreco possono rappresentare i primi vettori per dare centralità al diritto al cibo.

Il secondo ambito riguarda la relazione tra crisi climatica, migrazioni e sistemi alimentari. Tra coloro che non hanno accesso al cibo buono, pulito e giusto, troviamo spesso persone che arrivano da aree del pianeta rese inabitabili dalla crisi climatica. Sovranità e sicurezza alimentare sono erose giorno dopo giorno dall'avanzare della desertificazione, dall'impoverimento dei

suoli, dal prosciugamento delle fonti, da eventi meteorologici estremi, dal controllo sui semi di grandi gruppi multinazionali. Un'emergenza che solo in apparenza ci porta lontano: ad ogni grado di aumento della temperatura, diventa inospitale per un miliardo di persone una fascia di pianeta abitata da centinaia di anni (ricerca condotta dall'Università di Exeter). Il fenomeno migratorio si è già innescato e ha portato milioni di persone a raggiungere le grandi metropoli dove dovranno essere ripensate le food policy in un contesto ancora del tutto inesplorato. Moltitudini in fuga a causa della crisi climatica raggiungeranno l'Italia e l'Europa. Per Slow Food è fondamentale dare un volto e una identità ai migranti: non considerarli come flussi, ma come persone, con saperi, competenze, culture. Il cibo può diventare un ponte potente: parla di origini, di realizzazione e vocazione, di relazioni, di futuro. Percorsi di formazione e inserimento lavorativo in ambito agroalimentare, ad esempio nella pastorizia, sono strumenti concreti per costruire prospettive comuni e favorire un incontro di saperi. Pensare di intervenire sulle cause strutturali della crisi climatica appare sempre più un'utopia, ma Slow Food è impegnata, con azioni di advocacy a livello locale ed europeo, nel difficile tentativo di mitigarne gli effetti. La salvaguardia della biodiversità e la promozione dell'agroecologia sono le prime armi della transizione ecologica, unico argine a questa diaspora forzata. Ma sono ingredienti importanti per affrontarla anche l'accoglienza e il rispetto, da coltivare lavorando sulle reti migranti, sostenendo progetti legati al cibo nelle diverse comunità migranti, favorendo la pluralità in ogni contesto.

Infine, il percorso "Cibo, pace e solidarietà" affronta la questione più lacerante: il cibo trasformato in strumento di guerra. Dalla sottrazione intenzionale di risorse alimentari alla popolazione considerata nemica, fino al boicottaggio e alle sanzioni che colpiscono le produzioni agricole e le filiere locali. E ancora, nelle nuove e inaudite declinazioni che i mezzi di informazione ci consegnano — con grande difficoltà — da Gaza: l'esca del

cibo usata per colpire i civili, l'impossibilità di nutrirsi senza mettere a rischio la vita. Fino all'umiliazione degli aiuti lanciati dagli aerei, che trasforma anche quel gesto in un ulteriore atto di sopraffazione coloniale, disumanizzando ancora una volta il popolo palestinese. Slow Food Trentino ha deciso di cogliere ogni occasione di incontro pubblico per denunciare una violenza che si colloca tra le pagine più nere della nostra Storia. Slow Food Trentino ha inoltre aderito a due campagne di raccolta fondi. Una volta a creare una scuola primaria nel villaggio di Khamet Taha, in Cisgiordania, l'altra a sostegno delle azioni del Patriarcato Latino di Gerusalemme. Il suo Cancelliere, Padre Davide Abuna, ha confermato di raggiungere decine di migliaia di persone, di ogni fede e di ogni età, in estrema difficoltà a Gaza ma anche in Cisgiordania e a Gerusalemme. Così ogni visita, ogni Laboratorio del Gusto, ogni conferenza dedicata al buono, pulito e giusto potrà portare un aiuto concreto. Ogni azione di Slow Food riaffermerà con forza che il cibo non è un privilegio, non è uno strumento di potere né un mezzo di dominio, il cibo non deve dividere né ferire. È invece nutrimento per ciascuno di noi, per le nostre comunità, per la natura con la quale deve essere prodotto in armonia. Il cibo, soprattutto, può avere una forza straordinaria nel nutrire la pace. Rivendicare il diritto universale a un cibo buono, pulito e giusto significa opporsi a chi usa la fame come arma e denunciare la sottomissione a logiche meramente economiche di ogni aspetto della vita sociale. Significa opporsi all'iniqua spartizione della ricchezza che è all'origine di sofferenze, ingiustizie e conflitti. Significa rispettare gli ecosistemi, le risorse e la loro limitatezza, riconoscendo l'urgenza di un nuovo equilibrio con la nostra Terra Madre comune.

## IL VALORE DELLA FILIERA CORTA

Il T Quotidiano, 12 settembre 2025

La filiera alimentare è probabilmente quella che più di ogni altra pervade le nostre vite. Modella il nostro corpo e la nostra identità, scandisce le giornate e le relazioni, definisce paesaggi ed economie, ha un impatto sull'ambiente e sul consumo delle risorse, può arrivare a scatenare conflitti.

Eppure, la conoscenza delle infinite interrelazioni che la compongono, rimane in superficie. Ci avviciniamo ad essa considerandoci soprattutto consumatori. Acquisiamo competenze che come tali ci identificano, inserendoci quasi inconsapevolmente in una dimensione di educazione al consumo. Approfondiamo le questioni annonarie (prezzi, scadenze, pesi) e igienico sanitarie, rivendicandone il rispetto come diritto inalienabile. L'approfondimento dello spettro di significati, valori, connessioni che il cibo porta con sé, è relegato alla curiosità individuale. Spesso confinato in contesti di tempo libero e ricreativi. Non è un limite dei nostri tempi, già Plinio scriveva: «Cominceremo ora a trattare l'opera più grandiosa della natura: esporremo all'uomo i suoi cibi, e lo costringeremo ad ammettere che gli è sconosciuto ciò che lo fa vivere». Oggi la distanza è ancora più netta. Globalizzazione, aumento di produzioni di cibi trasformati e processati, nuovi canali distributivi - che rispondono ai mutati stili di vita del mondo contemporaneo- e il dilatarsi della filiera nello spazio e nel tempo, hanno reso il nostro rapporto con il cibo ancora più opaco ed astratto.

Slow Food ha intuito la necessità di creare percorsi di studio con al centro il cibo, per indagarne la natura multidisciplinare, e ha dato la sua risposta con la fondazione dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo. Nata nel 2004, ha avuto il merito di portare all'introduzione di una classe di laurea presente oggi in più di quindici atenei italiani. Ma è evidente che l'importanza della filiera alimentare rende necessario un insegnamento che accompagni la crescita personale di conoscenze e competenze fin dalla scuola

dell'obbligo. Per questo Slow Food ha lanciato un appello affinché l'educazione alimentare diventi materia obbligatoria nelle scuole di ogni ordine e grado. A sostegno di questa proposta è stato redatto un manifesto dal titolo Col cibo si educa, col cibo si cambia, in cui si afferma che: «il cibo è lo strumento ideale per sperimentare e promuovere un'educazione articolata, complessa e creativa, che dia valore all'interdipendenza, all'ambiente e ai beni comuni».

Un primo approccio ad un insegnamento organico di questi temi è rappresentato dal progetto "Orti a scuola". Coinvolge 415 plessi scolastici e 35.000 studenti in tutta Italia. Una comunità che, attorno a uno spazio coltivato nel cortile della scuola, sviluppa innanzitutto percorsi di approfondimento per gli insegnanti. Come spiega Stefania Durante, coordinatrice Ufficio educazione Slow Food Italia: «È un'aula a cielo aperto, che da più di vent'anni ci permette di far conoscere il cibo e di farne esperienza, coinvolgendo tutti i sensi di ragazzi e ragazze. Permette di coltivare anche valori come il significato dell'attesa, il senso di responsabilità verso ciò di cui ci si prende cura. Promuove metodologie attive per gli insegnanti, che possono mettere in circolazione saperi nuovi. Infine, incentiviamo la partecipazione dei nonni ortolani per favorire l'incontro intergenerazionale».

Slow Food Trentino ha elaborato una selezione di proposte formative che presentano, in nuce, alcuni temi di un programma di educazione alimentare. Si tratta di incontri avviati nello scorso anno scolastico e che vengono riproposti in quello che inizia in questi giorni. L'obiettivo è approfondire il legame individuale con il cibo, per poi estendere la prospettiva alle connessioni che uniscono individui, comunità e ambiente. Le modalità didattiche sono molteplici, dal laboratorio al

La psicologa dell'alimentazione Laura Endrighi ha incontrato alcune classi di istituti primari e secondari con il laboratorio "Come e perché mangiamo", che invita ragazzi e ragazze a riflettere sull'origine delle scelte alimentari.

Con la presenza in aula dei Cuochi dell'Alleanza del Trentino sono stati intrapresi

percorsi di avvicinamento agli ingredienti grezzi, offrendo l'esperienza diretta della loro manipolazione e lavorazione. Un'attività non scontata: per molti giovani è insolito confrontarsi con la materia prima nella sua forma originaria — la farina, le verdure fresche, il latte — poiché la quotidianità li abitua a cibi già trasformati e pronti al consumo.

Un ulteriore ambito di coinvolgimento diretto sono i Laboratori del gusto, occasioni per educare ad ascoltare i propri sensi ed entrare in connessione con il cibo in modo attento e consapevole. La formazione continua della capacità percettiva assume oggi un valore etico. Riconoscere e apprezzare sapori non omologati è un atto di resistenza alla diminuzione di colture variegata e della biodiversità, sostituite da monoculture su larga scala. Significa dare valore a gusti non alterati da metodi di produzione che guardano unicamente alla massimizzazione, alla standardizzazione e allo scollamento tra i sensi e l'atto del nutrirsi. In questi Laboratori del Gusto è stato possibile, ad esempio, assaggiare e approfondire la conoscenza di tante diverse tipologie di legumi, affrontando un'altra tematica cruciale: la transizione proteica e la necessaria riduzione del consumo di carne.

Slow Food Trentino ha proposto nelle scuole delle attività di confronto guidato per discutere insieme sul significato di alcuni concetti chiave per comprendere la filiera alimentare (Biodiversità, sostenibilità, ecosistemi), invitando ragazzi e ragazze a mettere in relazione le proprie definizioni con quelle scientifiche.

Educazione alimentare significa anche conoscenza del territorio, restituire dignità e valore alle produzioni locali, comprendendone il ruolo fondamentale nella definizione del paesaggio, delle economie locali e della vitalità delle comunità. Comporta comprendere lo stretto legame tra produzione, distribuzione e consumo di cibo e la crisi climatica, senza cedere all'errore di considerare il mondo agricolo nemico dell'ambiente. Nel corso del nuovo anno scolastico l'obiettivo di Slow Food è individuare il partner per affrontare il complesso ambito della relazione tra cibo e

salute, già presente in molti progetti scolastici. Il percorso "Cibo, pace e solidarietà" di Slow Food Trentino, dedicato ad approfondire alcune tematiche di attualità connesse al cibo — povertà alimentare, cibo come arma di guerra, crisi climatica e migrazioni — prevede interventi nelle scuole con l'obiettivo di connettere la sfera del cibo con le grandi questioni del presente.

L'educazione alimentare è uno strumento di cittadinanza attiva, capace di guidare ragazzi e ragazze nelle scelte alimentari, ma anche di comprendere meglio la complessità, individuare prospettive professionali, riconoscere aspirazioni e prospettive dei territori e delle comunità che vi abitano. Attuare, infine, la transizione ecologica, rendendola un processo che si sviluppa su basi culturali condivise e radicate nella cultura delle nuove generazioni.

## LA NOCE BLEGGIANA PRESIDIO SLOW FOOD

Il T Quotidiano, 28 settembre 2025

Sta iniziando in questi giorni la raccolta delle noci nel Bleggio. Si tratta di una coltura radicata da secoli in questi luoghi, probabilmente introdotta già in epoca romana. Nelle Giudicarie Esteriori gli alberi di noce hanno per lungo tempo caratterizzato il paesaggio rurale e l'economia locale. La loro importanza storica è testimoniata anche dalle cronache della cosiddetta "guerra delle noci" del 1579, una delle rivolte contadine contro il principe vescovo di Trento.

La varietà autoctona è la bleggiana, oggi riconosciuta come Presidio Slow Food. È una noce di piccole dimensioni, dal sapore dolce, speziato e molto aromatico. La rendono unica la forma ovale, leggermente arrotondata alla base, il guscio sottile attraversato da solcature marcate e con rilievi accentuati lungo la linea di sutura.

Migliaia di quintali raggiungevano mercati molto lontani, come quello napoletano. I commercianti del Sud salivano fino al Bleggio e i sensali locali contrattavano gli acquisti di partite di poche centinaia di chili direttamente da ogni singola famiglia. Ogni nucleo possedeva i propri alberi, piantati sui terreni fuori dal paese: una scarpata scoscesa, un filare a chiudere un prato da sfalcio. Sotto i noci, infatti, si poteva ricavare anche un po' di fieno. Le piante costellavano le campagne e convivevano armoniosamente con i paesi e le altre attività agricole.

A partire dagli anni Sessanta la società, e con essa il paesaggio del Bleggio, comincia a cambiare. Molte famiglie abbandonano l'attività agricola, mentre le aziende che scelgono di specializzarsi nella produzione di noci optano sempre più spesso per varietà francesi: più facili da reperire già innestate e con frutti di dimensioni maggiori, in grado di garantire rese migliori.

Dal 2015 la Confraternita della noce del Bleggio è impegnata per mantenere viva la cultura legata a questo frutto. Rodolfo Brochetti ne è da pochi giorni alla guida. «Si preannuncia una buona stagione. Nella fase delicata dell'accrescimento della noce,

a luglio, abbiamo registrato temperature non troppo elevate e questo ha giovato al frutto. La conferma la avremo tra qualche settimana quando si completerà l'essiccazione. Ogni anno il territorio produce circa 200-250 quintali di noci, di cui circa un 20% di varietà bleggiana». La produzione è portata avanti da alcuni privati e da aziende che, accanto ad attività principali come zootecnia, frutticoltura o viticoltura, coltivano anche noci come integrazione. «Mio figlio Marco – prosegue Brochetti – gestisce l'unica azienda agricola in zona dedicata esclusivamente alla noce, cercando di valorizzarla anche con prodotti trasformati. Ma non è il suo lavoro principale: è una filiera che difficilmente può garantire il reddito a una intera famiglia». La coltivazione richiede infatti tempi lunghi per entrare in produzione: con la varietà bleggiana le prime noci arrivano a distanza di dieci anni dall'innesto. «L'aspetto economico – conclude – non è il più rilevante nella scelta di coltivare noci, in particolare bleggiana. Ma negli anni siamo riusciti a posizionarle bene sul mercato. Questa filiera ha un valore più ampio: incentiva il turismo, come vedo anche nella mia attività agrituristica, e ha una forte valenza sociale. La Festa della noce è infatti un momento importante per tutta la comunità». La coltivazione della noce è strettamente legata alla tutela della biodiversità e degli ecosistemi, oltre a contribuire alla qualità paesaggistica del territorio. «Il Bleggio si distingue per la diversità delle colture e, in questo paesaggio, anche il noce ha un ruolo importante – sottolinea l'agronomo Rolando Del Fabbro. Come Centro di trasferimento tecnologico della FEM affianchiamo gli agricoltori nelle diverse fasi di coltivazione, concentrando in particolare sulla difesa. Il noce, infatti, contrariamente a quanto si potrebbe pensare, è una pianta che richiede cure costanti. I dati che stiamo monitorando quest'anno sembrano confermare che la bleggiana presenti una resistenza maggiore rispetto alle varietà francesi, probabilmente proprio per essersi evoluta in questi territori nel corso dei secoli».

Per molti anni Guido Donati ha guidato la Confraternita della noce del Bleggio. «Abbiamo innestato circa duemila piante nelle serre che abbiamo realizzato appositamente – racconta – e un altro migliaio di innesti è stato effettuato direttamente in campo, intervenendo su piante vecchie e rigenerandole. In questo modo siamo riusciti a salvare la varietà bleggiana. Oggi collaboriamo con il vivaio Planchenstainer di Riva del Garda e con alcuni vivaisti di Spello. Negli ultimi anni abbiamo iniziato un percorso con realtà francesi. Crediamo molto che la ricerca possa aiutare anche la varietà bleggiana ad essere più attrattiva per gli agricoltori».

Erica Di Piero, ricercatrice della Fondazione Edmund Mach, dal 2017 affianca la Confraternita nello studio della noce. «Il nostro obiettivo – spiega – è stato la valorizzazione delle varietà locali attraverso una caratterizzazione approfondita, sia dal punto di vista genetico sia sotto il profilo nutrizionale. Abbiamo inoltre organizzato dei test di gradimento con i consumatori finali. È emerso che la bleggiana presenta un profilo genetico univoco: si conferma quindi come varietà a sé stante, come dimostra il fatto che è sempre stata propagata per innesto. Risultati interessanti sono arrivati anche dallo studio della noce che i locali chiamavano franquette nostrana, considerandola assimilabile alla

varietà francese. Le analisi hanno restituito un profilo genetico distinto, con una maggiore vicinanza alla bleggiana. Abbiamo così deciso di denominare questa varietà blegette» Sia la bleggiana che la blegette si distinguono anche dal punto di vista nutrizionale, confermandosi le noci con il più alto contenuto di polifenoli tra quelle analizzate.

La coltivazione della noce nel Bleggio intreccia storia, economia, ricerca scientifica e anima la comunità. Dal 7 al 9 novembre, con la Festa della noce, tutti questi aspetti saranno al centro di un ricco programma che coinvolgerà residenti e turisti. Anche Slow Food Giudicarie porterà il proprio contributo con laboratori dedicati, ricordando che la noce bleggiana si inserisce nel progetto internazionale dei Presidi Slow Food. Il gemellaggio con la noce della Penisola Sorrentina Presidio Slow Food rinnova lo storico legame commerciale con la Campania. L'impegno comune a riattivare le microeconomie locali e a scongiurare il rischio di scomparsa degli alberi, porta la realtà trentina a confrontarsi con quella campana all'interno dei progetti di rete tematici che caratterizzano l'azione di Slow Food. Si tratta di comunità trasversali alle filiere e distribuite in diverse aree del nostro Paese, invitate costantemente al dialogo per affrontare problematiche comuni e condividere soluzioni possibili.



## LA RINASCITA DELL CASTANICOLTURA

Il T Quotidiano, 11 ottobre 2025

Le reti tematiche rappresentano il patrimonio più prezioso che Slow Food è in grado di attivare. Comunità che abitano territori lontani, spesso riconducibili a quelle che sono definite aree interne, si tengono in costante dialogo per condividere percorsi e visioni, unendo le forze per proteggere le filiere più fragili, quelle più esposte al rischio di scomparire sotto la pressione di logiche economiche e ambientali omologanti.

Queste reti raccolgono una ricchezza viva di biodiversità, cura dei territori, saperi materiali e immateriali. Ricchezza oggi erosa da modelli produttivi che sacrificano le risorse di tutti per il profitto di pochi. Sono realtà moderne e lungimiranti, che si ispirano ai valori necessari per costruire il futuro della filiera alimentare: il contrasto alle monoculture, l'attenzione all'agroecologia, la riscoperta di sapori, l'attivazione di saperi, la ricerca del minor impatto ambientale. Non da ultimo, incarnano la volontà di individuare una sostenibilità economica capace di offrire prospettive alle nuove generazioni.

Nel tempo, queste reti hanno preso forma in diversi ambiti: Slow Grains per i grani antichi, Slow Rice per la biodiversità del riso, Slow Beans per i legumi e la transizione proteica, Slow Mais per i mais locali a impollinazione libera.

La rete dei Castanicoltori, presentata ufficialmente a Terra Madre 2022, raggruppa oggi quasi cento produttori in dieci regioni italiane. La sua portavoce è Rosaria Olevano. La castanicoltura sta attraversando una fase complessa. Quale risposta cerca di dare la Rete dei Castanicoltori di Slow Food?

Negli ultimi decenni la castanicoltura ha conosciuto un grave periodo di difficoltà, legato all'abbandono delle aree montane e in anni più recenti dalla diffusione del Cinipide galligeno del castagno, l'insetto asiatico contro il quale si sta combattendo una complessa lotta biologica. Questa crisi, tuttavia, ha innescato una reazione positiva: la nascita di un nuovo interesse da parte di produttori legati alla castanicoltura tradizionale, che

non intendono riproporre il castagno come un retaggio del passato, ma come una risorsa per il futuro. Testimonianza importante dell'opera dell'uomo, i castagneti da frutto, infatti, consentono il presidio del territorio, il contenimento del dissesto idrogeologico, la prevenzione degli incendi boschivi, garantiscono diversità paesaggistica, biologica, varietale ed ecosistemica, e assicurano la cattura e il sequestro di CO2. La castanicoltura tradizionale può dare una concreta prospettiva di vita a chi sceglie questo mestiere.

Il manifesto fondativo della Rete dei Castanicoltori individua obiettivi molto concreti. Quali sono i principi e le azioni che guidano questo percorso di rigenerazione?

Il punto di partenza è il riconoscimento del castagneto come sistema agro-silvo-pastorale complesso, non solo come luogo di produzione. Ciò significa promuovere la ripresa della coltivazione e della filiera tradizionale dei castagneti, anche attraverso una semplificazione normativa per l'avvio di nuovi impianti, il recupero di vecchi frutteti e l'utilizzo di impianti tradizionali. Un'altra priorità è la tutela e la diffusione delle varietà locali e delle tecniche tradizionali di coltivazione, ad esempio, è strategico continuare ad innestare rinnovando il castagneto. È fondamentale salvaguardare i castagneti storici e gli alberi secolari, veri e propri alberi monumentali, adottando una gestione sostenibile dei castagneti, che eviti l'uso della chimica di sintesi e lavorazioni invasive del terreno, e che preveda, ad esempio, l'inerbimento naturale sotto gli alberi. Siamo convinti che la rigenerazione delle Terre Alte passi anche da qui: dalla promozione e dall'incremento della castanicoltura tradizionale, capace di tenere insieme economia, ambiente e cultura.

A queste attività sul lato produttivo si unisce un costante lavoro di formazione, a chi si rivolge e con quali prospettive?

È necessaria un'educazione al gusto, per riuscire a riconoscere la qualità dei frutti della castanicoltura tradizionale rispetto, ad esempio, alle produzioni di pianura. Il castagno predilige generalmente il clima collinare e montano, tra i 600 e i 900 metri,

dove è stato selezionato e accompagnato dall'uomo in secoli di coevoluzione. È necessario rafforzare la consapevolezza del valore ambientale, sociale ed economico che la castanicoltura rappresenta per le comunità. Allo stesso tempo è importante innovare gli usi gastronomici, coinvolgendo cuochi e panificatori in percorsi di conoscenza e sperimentazione che li aiutino a comprendere meglio le caratteristiche della farina di castagna e le sue potenzialità in cucina. Proprio la produzione di farina rappresenta una pratica chiave: permette di conservare la materia prima tutto l'anno, di valorizzarne gli impieghi e di garantire una maggiore sostenibilità economica alla castanicoltura tradizionale. Anche i produttori sono chiamati a individuare nuovi modelli e paradigmi: in questo la rete ha un ruolo fondamentale di confronto di esperienze e visioni.

La castanicoltura, quindi, come Laboratorio di futuro. Ci puoi fare qualche esempio di realtà che hanno saputo unire il rispetto per il territorio, il paesaggio e la biodiversità con le esigenze più moderne?

Scegliere la castanicoltura tradizionale significa lavorare in montagna, in contesti dove limitarsi alla sola produzione può essere rischioso e non sempre garantisce la giusta

redditività. Per questo, molte realtà stanno reinterpretando il castagneto come luogo vivo, capace di generare nuove economie e nuove relazioni. Nel Reventino, in Calabria, Maria Antonietta Mascaro organizza le passeggiate didattiche nei castagneti. Marco Bozzolo, di Viola Castello nelle Alpi Liguri, ha restaurato un essiccatoio abbandonato risalente all'Ottocento, trasformandolo in una piccola struttura ricettiva. Gli ospiti che dal 2018 si sono susseguiti per vivere le esperienze nel castagneto, racconta fieramente Marco, hanno parlato più di cinquanta lingue diverse. Fabio Bertolucci ha invece riattivato un forno per ridare vita alla Marocca di Casola, un pane tradizionale della Lunigiana a base di farina di castagne. Queste esperienze, e molte altre di ispirazione nella nostra rete, mostrano come la castanicoltura possa essere davvero un modello multifunzionale, capace di tenere insieme tutela del paesaggio, innovazione e comunità. In questa visione rientra anche la necessità di controllare l'intera filiera produttiva: dalla gestione del castagneto alla trasformazione, fino alla vendita diretta e alla creazione di nuovi prodotti come birre e biscotti.



## IL GRANO SARACENO DI TERRAGNOLO

Il T Quotidiano, 24 ottobre 2025

Risalendo la Valle di Terragnolo nei mesi estivi, qua e là si aprono piccoli campi ricoperti di fioriture bianche. In ottobre, al loro posto, compaiono delle strane figure dalle sfumature calde dell'autunno, a restituirci un'istantanea del passato: sono le "donete", le fasce di spighe di grano saraceno stese ad essiccare, raccolte in modo da ricordare la sagoma di una figura femminile con la sua lunga gonna.

Anche quest'anno la raccolta del grano saraceno di Terragnolo si avvia alla conclusione: «Dopo tre anni di difficoltà e preoccupazione – racconta Massimo Stoffella, presidente dell'associazione Terragnolo Che Conta – il raccolto è finalmente tornato nella media. Possiamo quindi garantire la capacità riproduttiva e continuare a preservare il grano saraceno di Terragnolo». Il gruppo dei "Saraceni" è composto da una quindicina di appassionati. Nessuno di loro è contadino di professione, ma ciascuno mette a disposizione i propri appezzamenti e il proprio tempo. Con un continuo confronto con esperti e agronomi, hanno fatto rinascere la coltura di questo pseudocereale che nei secoli ha caratterizzato paesaggi e abitudini alimentari della valle. Lentamente la superficie coltivata sta aumentando: oggi si estende su circa mezzo ettaro, suddiviso in una ventina di piccoli campi, dalla frazione Baisi fino a Potrich, a quota 1.100 metri.

«Grazie ai contributi provinciali degli scorsi anni, purtroppo oggi interrotti - prosegue Massimo - siamo riusciti a ripristinare alcuni terrazzamenti. Terragnolo è il comune trentino con la maggior estensione lineare di muretti a secco. Ma un secolo di abbandono della montagna ha ridotto al 15% la popolazione della valle e al 13% l'utilizzo dei terrazzamenti. È un patrimonio culturale, paesaggistico e di biodiversità che va preservato, e in questo il grano saraceno ha un ruolo centrale».

Le quantità non permettono la commercializzazione: si tratta di produzione per autoconsumo e per garantire la realizzazione delle ricette tradizionali, come il fanzelto, durante feste e attività della valle.

Il grano saraceno non genera oggi un valore economico diretto, « la bellezza del campo fiorito – conclude Massimo - con tante api e insetti impollinatori che ci ronzano attorno, ci ripaga di ogni fatica. Ci fa sentire parte della nostra comunità e custodi della storia, mettendoci in connessione con il passato della nostra valle, spronandoci a pensare al suo futuro».

Il trentino Riccardo Scrinzi, tornato a vivere a Terragnolo dopo la laurea, insieme a Chiara Peterlini ha seguito la nascita del Presidio che l'associazione Slow Food ha dedicato al prodotto. «In una valle come la nostra, ogni iniziativa a sostegno dell'agricoltura è fondamentale per salvaguardare il territorio e la sua bellezza. Coltivazioni come il grano saraceno, insieme ad altri percorsi agroecologici, possono dare nuova spinta alla popolazione, contrastare l'abbandono e il rimboschimento, e mantenere vivo il patrimonio agricolo e paesaggistico locale. Io, ad esempio, da qualche anno non ho la possibilità di coltivare saraceno, così attorno alla mia casa di Dieneri ho piantato luppolo con il quale il Birrifico Barbaforte di Folgaria realizza una birra utilizzando esclusivamente questa materia prima locale».

Secondo la tradizione popolare, la coltura del grano saraceno risale al XVI secolo, mentre le fonti storiche ufficiali la collocano in valle nel corso dell'Ottocento, dove ha trovato un ambiente ideale. È andata poi svanendo in seguito alle Guerre mondiali e allo spopolamento montano della seconda metà del Novecento. Storicamente, il grano saraceno ha rappresentato per gli agricoltori una coltura intercalare: con il suo ciclo di crescita molto breve costituiva infatti un raccolto aggiuntivo e quindi, specialmente in una logica di agricoltura di sussistenza, una possibilità in più per sfamare la propria famiglia. Il saraceno è particolarmente adatto ai territori di media montagna, essendo in grado di resistere al freddo e per il suo bisogno di un apporto regolare di acqua, ma è facile il rischio di allettamento e richiede investimenti in recinzioni per proteggerlo dagli ungulati.

Nel 2020 i Saraceni hanno creato un laboratorio acquistando un mulino grazie a un'operazione di crowdfunding. Ogni anno, con nuovi investimenti, il laboratorio si è modernizzato. L'auspicio è che presto possa unirsi al gruppo un'azienda agricola ben strutturata, capace di coltivare superfici più ampie. Per questo i Saraceni stanno raccogliendo la disponibilità dei privati a mettere a disposizione terreni incolti, superando il problema del frazionamento fondiario.

Anche se attualmente non raggiunge il mercato, il grano saraceno è un Presidio capace di generare valori connessi a logiche diverse da quelle commerciali. Valori dei quali i territori meno centrali, come la Valle di Terragnolo, hanno grande bisogno. Custodisce e rinnova il dialogo tra generazioni, crea occasioni di convivialità in cui la comunità può ritrovarsi e presentarsi come luogo vivo e accogliente per giovani e nuovi abitanti, alimenta la volontà di difendere la valle dai rischi di trasformazioni ambientali che la minacciano. Gloria Stedile, tra le fondatrici dell'associazione giovanile Rebut ne sottolinea la centralità anche per il mondo delle associazioni: «Rebut è nata per promuovere la valle e la socialità tra i giovani, partendo dai suoi elementi identitari, come i

muretti a secco e il grano saraceno, simboli della storia e di nuovi inizi. Oggi vogliamo stimolare l'apertura di nuovi dialoghi e collaborazioni, generando sguardi e pensieri inediti». Rachele Zabelli, classe 1997, è al secondo mandato come vicesindaco di Terragnolo, comune che conta poco più di 700 abitanti sparsi in 33 frazioni, ne riafferma l'importanza anche per l'amministrazione: «La presenza sul territorio di un Presidio Slow Food è un motore di comunità, capace di coniugare tutela del paesaggio, cultura del cibo e sviluppo sostenibile del territorio». Nel 2023 il grano saraceno di Terragnolo è stato oggetto di uno studio dell'Università di Scienze Gastronomiche di Pollenzo, l'ateneo fondato da Slow Food, e inserito nell'Atlante delle filiere – Analisi e prospettive per il rilancio delle filiere marginali sul territorio nazionale. La ricerca ha evidenziato come il progetto vada ben oltre l'aspetto agricolo. In un territorio fragile, il lavoro dei "Saraceni" dimostra che il valore di una comunità non si misura in ettari o in rese, ma nella capacità di restare uniti attorno a un'idea di montagna viva, abitata e rivolta al futuro.



## DIETRO OGNI PIATTO C'È UN TERRITORIO

Il T Quotidiano, 7 novembre 2025

Una tavola rotonda con esperti, associazioni di categoria e ristoratori per confrontarsi su «Il Gusto dei luoghi»: è questo il titolo dell'incontro organizzato da Slow Food Trentino a Folgaria venerdì 31 ottobre, su iniziativa dell'APT Alpe Cimbra, in occasione della quinta edizione della Dispensa dell'Alpe. Un momento di dialogo a più voci sul legame tra produzioni locali, ristorazione e ospitalità, analizzato sia in chiave turistica, sia come relazione viva con il tessuto economico e sociale che abita i territori 365 giorni l'anno. La voce di Monica Basile, responsabile marketing e ricerche di ASAT, ha messo in luce come, dall'analisi di recensioni e studi sulla soddisfazione del turista, le strutture trentine mostrino già un buon livello di attenzione alla qualità territoriale. «Si tratta di un trend di mercato sempre in crescita: valorizzare le tipicità locali rende unica un'esperienza e ne accresce il valore, influenzando di conseguenza anche il prezzo che il cliente è disposto a riconoscere». Un processo che passa dalla formazione, come ha evidenziato Mara Denardi, responsabile Formazione Seac Cefor - Associazione Ristoratori del Trentino: «Fare in modo che il turista ritorni nella propria struttura è uno degli obiettivi di ogni imprenditore, la via maestra per far tornare i conti in azienda. Il personale di sala costituisce il primo incontro del turista con la struttura ed è un ruolo chiave. Sempre più spesso questi collaboratori provengono da altri territori: a maggior ragione devono essere formati per conoscere le produzioni e la geografia dell'area in cui accolgono l'ospite. Devono contribuire a una narrazione che non può essere solo social o pubblicità esterna, ma che trova concretezza nel racconto del piatto, in stretta connessione con la cucina, che a sua volta deve saper valorizzare le produzioni locali». La formazione, dunque, come investimento strategico, i cui vantaggi non sono sempre immediati, ma che nel medio periodo può diventare una chiave per affrontare la carenza di personale, stimolando la fidelizzazione non solo dei clienti, ma anche dei collaboratori. Ne è un esempio l'esperienza

di Nicola Masa, oggi insieme a Fabio Ferro titolare dell'Osteria Storica Morelli. Nel suo racconto ha sottolineato l'importanza di aver incontrato, durante la sua formazione da maître, diversi maestri, e in particolare un cuoco, Fiorenzo Varesco, profondo conoscitore non solo delle tecniche di cucina ma anche dei produttori di piccola scala, dei raccoglitori di erbe spontanee, dei cacciatori e dei pescatori. «I giorni liberi erano delle bellissime gite con Fiorenzo: andavamo a conoscere questi fornitori-amici, visitando le loro aziende, accompagnandoli nelle attività, incontrando le loro famiglie. Senza rendermene conto, stavo ponendo le basi per rilevare il locale dopo il suo pensionamento. È stata una vera formazione sul campo, che mi ha permesso di costruire una profonda cultura del territorio e alimentare la passione per una cucina fatta di ricette tradizionali e materia prima locale». Questa conoscenza diretta delle filiere, che deve essere trasmessa con consapevolezza all'ospite seduto al tavolo, è anche la base del lavoro dei Cuochi dell'Alleanza, professionisti coordinati da Paolo Betti in Trentino-Alto Adige. «La nostra formazione passa dall'amicizia e dalle relazioni. Lavoriamo in sinergia con i produttori di piccola scala, con i colleghi e con gli stimoli che arrivano da Slow Food. Abbiamo bisogno del prodotto dei piccoli artigiani e loro hanno bisogno di noi cuochi, ma nel rispetto e nella comprensione delle reciproche esigenze. Con loro, ad esempio, vanno pianificate tempistiche e quantità: non si tratta di stabilire solo un prezzo e una data per pagare la fattura. È un percorso che si costruisce insieme, con i cuochi che si fanno quasi co-produttori. Può sembrare complesso, ma se si lavora in squadra con altri cuochi, e ognuno fa la sua parte, diventa un modello sostenibile anche per il conto economico del ristorante». Valori che non appartengono soltanto alla ristorazione informale, ma che trovano spazio anche nel fine dining. Lo conferma Alessandro Bellingeri, chef patron del Ristorante Osteria Acquarol di Appiano, una stella Michelin: «Abbiamo un patrimonio gastronomico e di biodiversità immenso, sta anche a noi cuochi tutelarlo, facendolo vivere

nei nostri menu. Perderlo significherebbe rinunciare a una parte fondamentale della nostra cultura e identità, oltre che a un valore enorme per il turismo e la custodia dell'ambiente. Nella nostra cucina ogni portata vuole essere il racconto di un pezzo di territorio. Proponiamo un percorso: si parte dalla pianura, con le verdure del nostro orto e dei nostri contadini, si passa poi al lago, e da lì si sale in montagna. Tutto questo serve a raccontare, a mantenere acceso un piccolo fuoco: il fuoco rappresentato dai nostri produttori, che attraverso il lavoro in cucina e con i clienti cerchiamo di animare. È come custodire la conoscenza della nonna che un tempo faceva i tortellini in casa, un sapere che oggi, piano piano, rischia di scomparire». Aurora Endrici, consulente di comunicazione nel settore del vino e del wellness, è intervenuta per collocare queste riflessioni in un contesto più ampio di strategia e cultura aziendale, dando una chiave di lettura vincente anche dal punto di vista economico: «Le varie anime di una realtà dell'accoglienza — la cucina e la sala, ma anche la reception e l'area wellness — devono comunicare. L'esperienza dell'ospitalità è un tutt'uno, che può partire da un massaggio e arrivare fino al

piatto. Così si dà valore all'essere imprenditori del turismo, e questo valore si riflette anche sul territorio». Temi di attualità e sui quali il Trentino dell'ospitalità e della ristorazione è chiamato a interrogarsi per trovare la propria interpretazione del turismo di qualità. Proprio per questo la tavola rotonda è stata patrocinata dalle associazioni di categoria che hanno portato le proprie esperienze e visioni. Per l'Associazione Ristoratori Trentini è intervenuto Giancarlo Cipriani, presidente della sezione Vallagarina, presentando alcune esperienze concrete come il Kilometro del gusto a Rovereto. Per l'Associazione Albergatori ed Imprese Turistiche della Provincia di Trento, al saluto del presidente della sezione di Folgaria Wiliam Gatti è seguito un discorso dell'incaricato per l'enogastronomia Mauro Nardelli nel quale si è ribadito il ruolo strategico dell'esperienza enoturistica nel pensare a un turismo in cui «il gusto dei luoghi e le produzioni locali diventano strumenti strategici. Non più solo ingredienti di un menu, ma narrazioni del territorio, parte del racconto che lega chi accoglie e chi viaggia».

# MONTAGNA 2050: UN TOUR NEI TERRITORI

Il T Quotidiano, 21 novembre 2025

Il grande geografo Franco Farinelli individua nell'isotropia una delle caratteristiche fondamentali del modello con cui, da secoli, organizziamo e pensiamo le nostre società. Lo Stato-nazione si fonda sull'idea che tutto converga verso un centro, la capitale, e attorno a questo nucleo si modulano le singole unità territoriali. Siamo abituati a questa geografia, a una cartografia del mondo che è diventata una mappa dentro la quale elaboriamo visioni e decisioni. Una forma mentis che entra in tensione con le esigenze dei territori montani, per loro natura ecosistemi estremante complessi, da interpretare in senso verticale e difficilmente riducibili alla bidimensionalità di una mappa. Così come la globalizzazione ci obbliga a ripensare le geografie tradizionali, anche la montagna – abitata e animata dalle sue comunità – deve essere ricollocata in una dimensione inedita. Come ha recentemente affermato, con un'immagine molto efficace, la direttrice di Slow Food, Serena Milano, «L'Italia è un paese scivolato a valle. Ubriacata dalle praterie di affari che consentivano la cementificazione delle coste e la dilatazione delle grandi città, negli ultimi settant'anni ha dimenticato larga parte del suo territorio. Lo spostamento a valle è andato di pari passo con la corsa verso il grande. Un processo di sviluppo che genera disuguaglianze sociali, perché chi abita in montagna non ha lo stesso accesso ai diritti fondamentali di chi abita in città». Nonostante ciò, il Rapporto Montagne 2025 dell'UNCCEM, ha evidenziato come, tra il 2019 e il 2023, siano andate a vivere in montagna 100 mila persone in più. Queste considerazioni ci obbligano, in primo luogo, ad ascoltare la montagna e chi la abita. Per questo Slow Food Trentino ha elaborato il percorso "Montagna 2050": una serie di tappe nelle valli del Trentino per raccogliere prospettive, visioni e idee in modo partecipato, e restituirle al pubblico dei residenti, degli ospiti e alle istituzioni. Un laboratorio diffuso al quale i cittadini sono invitati a partecipare per confrontarsi su sette macro-temi al centro del dibattito sulle Terre Alte.

In ogni appuntamento di "Montagna 2050" saranno organizzati sei tavoli di discussione. Il primo riguarda la partecipazione civica e la rappresentanza delle aree interne. "Voce alta: facciamoci ascoltare" è il titolo di un tavolo di lavoro per riflettere su come garantire che le istanze dei territori cosiddetti periferici siano ascoltate dai decisori pubblici centrali. Parallelamente, la riflessione investe l'agricoltura di montagna, interrogandosi sui modelli agricoli e di allevamento capaci di custodire la biodiversità e, al contempo, creare nuove opportunità di lavoro, garantendo la trasmissione di saperi tra generazioni. "Siete i benvenuti" è invece il gruppo di lavoro dedicato al modello turistico per la montagna: un confronto su come evitare monoculture turistiche che trasformano la montagna in un parco tematico. E quindi sulle modalità per creare relazioni con il tessuto sociale residente, esprimendo un equilibrio in grado di generare nuove risorse per le comunità. Pensare la montagna ha a che fare anche con la sua narrazione, con l'immaginario che la circonda: "Scopriamoci" è il tavolo dedicato a come raccontarla senza stereotipi e semplificazioni, o subendo una rappresentazione eterodiretta. "Restare in azione" accoglie le visioni sull'abitare e sul diritto alla vita quotidiana di chi resta in montagna: elementi fondamentali anche per attrarre nuovi residenti. Infine, "Sentieri comuni", uno spazio sul ruolo delle associazioni per le comunità di montagna e sulla loro capacità di attivare energie collettive.

Ascoltare chi vive la montagna risponde anche all'invito espresso lo scorso 12 novembre dal Presidente della Repubblica all'Assemblea ANCI, quando ha richiamato la necessità di un'agenda del controesodo capace di sostenere i sistemi locali di zone montane, aree interne e delle piccole isole.

Il progetto "Montagna 2050" è finanziato da Fondazione Caritro e del Comitato Trento Capitale Italiana ed Europea del Volontariato 2024, ed è sostenuto da una serie di realtà radicate nei singoli contesti locali che aiuteranno Slow Food a entrare in dialogo

con le comunità. Il primo appuntamento, il 29 novembre a Terragnolo, è reso possibile dalla collaborazione con le associazioni Rebut e Terragnolo che conta.

Ogni incontro sarà arricchito dalla presenza di un esperto che porterà una testimonianza da altri territori. A Terragnolo interverrà Daniele Giovannoli, titolare dell'Azienda Agricola Tamorri Vera a Cascia, nel cuore dell'Appennino umbro, dove produce il Grano Saraceno della Valnerina, Presidio Slow Food. La sua presenza vuole offrire ai produttori del Grano Saraceno di Terragnolo l'occasione di confrontarsi con un'esperienza proveniente da un altro territorio, nel solco di una Slow Food degli ecosistemi: una nuova geografia capace di mettere in connessione sistemi agricoli anche lontani, ma legati da sfide e visioni comuni.

Gli incontri sono aperti a tutti i cittadini, ma anche a chi nei territori si trova per lavoro o per turismo, e raggiungeranno nei prossimi mesi il Primiero, la Val di Cembra, l'Oltresommo negli Altipiani Cimbri, la Val di Pejo e la Val di Fassa, attraversando quindi contesti molto diverse. Al termine del percorso, previsto per l'estate 2026, saranno realizzati un manifesto, un podcast narrativo e un momento pubblico di restituzione.

# “IL VINO È UN PRODOTTO DELLA TERRA”

Il T Quotidiano, 5 dicembre 2025

Sabato 29 novembre nello spazio MoM Officina di Rovereto è stata presentata la Guida Slow Wine 2026. Venti cantine trentine hanno partecipato a una giornata di degustazione e dialogo con il pubblico, costellata da interventi mirati ad approfondire la situazione del comparto vitivinicolo. Una guida espressione dell'approccio Slow Food al mondo del vino, giunta alla quindicesima edizione. Quella del 2026 è la prima edizione curata, per la Provincia di Trento, da Fabrizio Cucchiari — nella vita direttore generale di una cooperativa sociale — che coordina una redazione di otto collaboratori. Nel corso dell'anno il gruppo ha visitato oltre sessanta aziende trentine.

Slow Food si occupa di cultura e divulgazione del cibo buono, pulito e giusto, con particolare attenzione ai temi dell'educazione al gusto, della custodia della biodiversità e del rapporto tra sistema alimentare e sostenibilità. Come viene declinata questa visione in una guida dedicata al vino?

Innanzitutto attraverso il metodo di lavoro. Incontriamo i produttori nelle loro aziende, visitiamo i vigneti, osserviamo come lavorano. Non ci limitiamo alla degustazione: vogliamo capire le ragioni per cui un vignaiolo fa un determinato vino, l'idea e l'anima che lo guidano. È questo che cerchiamo di restituire nella guida, raccontando territori, persone, scelte agronomiche e visioni.

Questa impostazione ci porta a un'altra specificità di Slow Wine: l'obiettivo non è solo fotografare lo stato del settore in un territorio, ma anche orientarlo, stimolare riflessioni, esercitare una forma di advocacy coerente con l'azione di Slow Food. Negli anni passati, ad esempio, abbiamo escluso dalla guida tutte le aziende che utilizzano il diserbo chimico.

Nell'edizione 2026 abbiamo invece voluto portare l'attenzione su un tema solo apparentemente marginale: il peso delle bottiglie. Il vetro incide infatti dal 30% al 70% sull'impronta carbonica di un vino. Per questo motivo, accanto a ogni etichetta recensita riportiamo il peso della bottiglia: un

modo semplice ma efficace per aumentare la consapevolezza, non solo nei consumatori ma anche nei produttori stessi.

Slow Wine fa riferimento a un Manifesto del vino buono, pulito e giusto. Tra elementi tecnici e valoriali, qual è la sua funzione?

Il Manifesto indica, in dieci punti, una direzione: definisce obiettivi e criteri verso cui le aziende che vogliono operare in modo realmente sostenibile dovrebbero orientarsi. Non è un insieme di regole rigide, ma un percorso da costruire insieme ai produttori, un riferimento condiviso per far evolvere il settore.

Tra gli aspetti più significativi c'è il principio secondo cui le cantine devono coltivare almeno il 70% delle uve che trasformano. È un punto che riafferma la natura agricola del vino: il vino non è soltanto una trasformazione enologica, è un prodotto della terra. Per questo molte delle aziende presenti in guida aderiscono ai Vignaioli Indipendenti, una realtà con la quale condividiamo molti valori, come ha ricordato anche la presidente Clementina Balter durante la presentazione di sabato.

Il Manifesto richiama inoltre l'importanza della biodiversità. Se il vino nasce in vigna, è l'ecosistema in cui la vite cresce a conferirgli identità: un ambiente agricolo ricco di specie e di equilibri genera un'uva più complessa e un vino più territoriale. Quando la biodiversità si perde, ciò che si rischia è un vino omologato, asettico, privo di radici.

Infine, il Manifesto sottolinea il ruolo delle cantine all'interno della comunità agricola. Collaborare con gli altri produttori, sostenere il sistema rurale del proprio territorio, contribuire alla sua vitalità economica e culturale: è un impegno che va oltre la singola azienda e riguarda il futuro del paesaggio agricolo in cui operiamo.

Il dibattito intorno al settore parla di crisi e di cantine piene, di dazi e nuovi mercati, della disaffezione dei giovani? L'osservatorio di Slow Wine quali opinioni si è fatto su questa fase?

Un dato si è rilevato nel corso della presentazione della guida. Erano numerosi

i produttori giovani, alcuni testimoni di un passaggio generazionale in corso, altri pronti ad affrontare nuove avventure imprenditoriali. Un'immagine che ci restituisce la convinzione che il vino può avere ancora una forte attrattiva: forse sta a loro individuare una nuova chiave di lettura per coinvolgere i giovani. Esistono poi dei vini che a nostro avviso possono vincere le sfide del mercato. Pensiamo, ad esempio, alla Schiava: un vino dal potenziale enorme, con la leggerezza di un bianco e la complessità di un rosso, agile, fruttato, estremamente contemporaneo. Una provocazione: la Schiava ha la stessa bevibilità di uno spritz ma ti riporta a un territorio, una cultura, un'artigianalità. Un ragionamento simile può essere fatto per il Marzemino. Parliamo di vini che uniscono identità territoriale, facilità di consumo e un ottimo rapporto qualità-prezzo. In un contesto in cui i redditi delle famiglie stagnano, il valore di vini accessibili e sostenibili nei costi di produzione diventa un fattore competitivo importante.

Rapporto qualità-prezzo, il giusto coinvolgimento delle nuove generazioni, ma anche tanta cultura e consapevolezza alla base del futuro del settore. E per perseguire questa strada Slow Wine non si limita alla guida e al manifesto.

Proprio questa settimana abbiamo dato il via a una serie di incontri di approfondimento con cui vogliamo promuovere la cultura del vino, con uno sguardo al di fuori del nostro ambito territoriale. Sono appuntamenti aperti a curiosi e appassionati, ma pensati anche per i vignaioli trentini, con l'idea di favorire un confronto tra esperienze diverse. Al primo appuntamento abbiamo ospitato il vignaiolo marchigiano Corrado Dottori. La sua storia è esemplare: un percorso di ritorno da Milano a Cupramontana, terra di origine dei genitori. Qui avviene l'incontro-scontro con il Verdicchio, la scelta di un'agricoltura attenta, l'ideazione di nuove modalità che sono poi diventate un modello che ha dato un senso all'identità vitivinicola di un intero territorio. Nel suo libro “Non è il vino dell'enologo”, Corrado esprime un'idea di produzione che non mira al vino perfetto. Eliminare ogni

nota fuori registro rischia infatti di omologare il vino, privandolo della sua identità. I suoi vini si pongono invece come racconto del territorio ed espressione del pensiero di chi li produce.

Un modo diverso di produrre il vino, che si rivolge a chi sta cercando un modo nuovo di berlo.

Può essere una delle chiavi per ripensare il settore: il vino come strumento di lettura del territorio, come interpretazione personale capace di stimolare sempre più il consumatore, con freschezza e leggerezza. È questo il racconto che vogliamo portare avanti nella guida e negli incontri che, in Trentino, intendiamo intensificare nei prossimi mesi. Un percorso da costruire insieme ad altre realtà associative — come le Donne del Vino, presenti con l'intervento di Rosaria Benedetti alla presentazione — e insieme alle amministrazioni locali, a partire dal sostegno che il Comune di Rovereto ci ha garantito in questa occasione.

## CUCINA UNESCO, RISCHIO FOLCLORE

Il T Quotidiano, 21 dicembre 2025

La pagina del sito del Ministero della Cultura dedicata alla candidatura della Cucina Italiana a Patrimonio UNESCO, dichiara: “La candidatura non riguarda un singolo piatto o una ricetta, ma un modello culturale condiviso, fatto di esperienze comunitarie, scelta consapevole delle materie prime, convivialità del pasto, trasmissione dei saperi alle nuove generazioni e rispetto delle stagioni e dei territori. La cucina italiana è la ‘cucina degli affetti’: trasmette memoria, cura, relazioni e identità, raccontando storie di famiglie e comunità attraverso il cibo. Riflette il legame tra paesaggi naturali e comunità, incarnando memoria, quotidianità e cultura dei territori”.

Valori che non possono che essere condivisi, e che certamente fanno parte di quel concetto mutevole, in movimento e aperto a interpretazioni plurali che è la cucina italiana. Attenzione però a non confonderli con la cucina che nutre l'Italia oggi. Sono davvero questi i valori che guidano la relazione quotidiana con il cibo nel nostro paese? Oppure siamo davanti a un bel racconto, a una rappresentazione che fa propri temi cruciali per una sana relazione con le filiere alimentari, per poi utilizzarli come strumenti di marketing e leve commerciali?

Nella realtà quotidiana ci confrontiamo con una cucina in cui il cibo costa troppo per chi se ne nutre e troppo poco per chi lo produce; una cucina fatta di scelte al ribasso imposte da redditi delle famiglie al palo, ma anche da mancanza di conoscenze, e di luoghi deputati dove coltivare questa cultura. A tutto ciò si accompagna l'assenza di trasparenza e informazione e, non ultimo, l'impossibilità di dedicare il giusto tempo alla cucina e all'atto stesso del nutrirci. Questo dentro le mura domestiche della maggioranza delle famiglie italiane.

Nella ristorazione, parallelamente, si fa sempre più flebile la speranza che vengano trasmesse alle nuove generazioni le conoscenze tecniche

e culturali che hanno nutrito la nostra cucina. Non solo le ricette — che, come molti osservatori hanno ricordato in questi giorni, sono per natura espressione di continue mutazioni e influenze — ma competenze come disossare un animale valorizzandone ogni parte; riconoscere erbe spontanee, funghi e altri doni di prati e foreste; costruire una rete di relazioni con i produttori; oppure, più in generale, comprendere il legame profondo che unisce un piatto a un paesaggio, a una storia, a una visione.

Il riconoscimento della Cucina Italiana quale Patrimonio UNESCO suscita sentimenti contrastanti e potrebbe portare a esiti opposti. Può essere — e così sembra, scorrendo molte delle dichiarazioni di questi giorni — un invito a legittimare l'attuale situazione, trasformandosi di fatto in folclore. Una tovaglia che si fa sipario di qualsiasi messa in scena.

Se invece questo riconoscimento diventa uno stimolo a non perdere e coltivare gli elementi che idealmente ne sono alla base, allora è qualcosa da accogliere con entusiasmo. In questo senso la naturale evoluzione del riconoscimento deve essere l'introduzione dell'educazione alimentare nelle scuole. Solo così potranno davvero diventare patrimonio diffuso e condiviso la “scelta consapevole delle materie prime, la convivialità del pasto, la trasmissione dei saperi alle nuove generazioni e il rispetto delle stagioni e dei territori, il legame tra paesaggi naturali e comunità”.

Ma ciò richiede un cambio di paradigma. Immaginare politiche — dalla PAC alle misure di sviluppo rurale, dai regolamenti europei ai piani urbanistici comunali — capaci di permettere alle aziende di piccola scala di esistere. Un mercato che sappia premiare chi custodisce e rigenera biodiversità, invece di scartarlo. Una ristorazione che, sul modello delle osterie, diventi parte attiva dei sistemi locali del cibo, animando reti di allevatori, agricoltori, raccoglitori e artigiani. Il riconoscimento dell'importanza di filiere oggi in crisi, e la volontà di intervenire per salvarle.

Vuol dire curare l'educazione al gusto, non solo per la ricerca del piacere individuale, ma consapevoli che solo nella capacità di riconoscere il valore organolettico del cibo, potremo continuare a scegliere la pluralità dei sapori, risultato di un approccio non omologato alle filiere. Individuare inoltre nella cucina italiana un simbolo straordinario di mescolanza, meticcio, incontro, che può insegnare come i confini hanno senso solo per le questioni amministrative ma non per quelle che veramente contano. L'accoglienza e le relazioni hanno generato piatti, biodiversità, idee nuove, rafforzando il tessuto sociale. Anche di questo ci parla la cucina italiana.

Se il riconoscimento dell'UNESCO riuscirà ad attivare questi cambiamenti, sarà una splendida notizia non solo per la cucina italiana reale e quotidiana, ma per intere filiere, ecosistemi, aree interne e territori di montagna. E la strada più efficace per andare in questa direzione è una sola: portare l'educazione alimentare nelle scuole. Formando non più generazioni di consumatori ma di cittadini che con responsabilità conoscono e collaborano a creare, insieme ai produttori, un ambito tanto importante per la nostra salute, la salute del pianeta e della nostra società.

Nel dicembre del 2019 la transumanza è divenuta Patrimonio Culturale Immateriale dell'Umanità. Dialogando qualche tempo fa con un giovane pastore, emergeva che nemmeno il riconoscimento UNESCO è riuscito a rendere più facile questa pratica millenaria e che l'ostilità di chi si trova rallentato qualche minuto nel traffico da un gregge, le pratiche burocratiche, l'intransigenza delle amministrazioni locali, stanno spingendo chi vorrebbe continuare a vivere di pastorizia verso una resa definitiva. La speranza è che questo esempio non diventi un'anticipazione delle prospettive che attendono il nuovo Patrimonio Culturale Immateriale dell'umanità. Perché i riconoscimenti, da soli, non bastano: hanno senso solo se sanno tradursi in politiche coerenti, in forze per costruire una cultura

diffusa. Rischiamo di trovarci con l'ennesimo reclame buono per tutte le stagioni, un simulacro da riempire a piacimento dei significati più diversi e più contraddittori, a seconda dell'interesse al quale si deve prestare.

## INTRODUZIONE ED. 2026 GUIDA OSTERIE D'ITALIA

La situazione trentina fotografata dalla scorsa edizione, era caratterizzata da una forte incertezza, segnata dalla chiusura di alcune realtà storiche e dalla rinuncia a nuovi progetti. Il 2026 si apre invece in un clima diverso, con l'attesa di nuove aperture e di ritorni significativi.

La prima buona notizia arriva dalla Valsugana. Fiorenzo Varesco, maestro di tanti cuochi trentini nella sua Osteria Storica Morelli di Canezza, è andato in pensione. Non prima però di ricercare una gestione in grado di dare continuità a una vita di relazioni con i produttori, di conoscenza dei territori, e di tecniche tradizionali — dissosare la selvaggina, distinguere e usare funghi ed erbe spontanee, saper stagionare formaggi e preparare salumi, lavorare un animale senza sprechi — che non appartengono quasi più al bagaglio di competenze delle nuove generazioni di cuochi. L'entusiasmo di due giovani ex collaboratori ha raccolto la sfida, permettendo la riapertura dell'Osteria in un progetto societario che coinvolge anche alcuni clienti affezionati. Il risultato è un modello di come possa realizzarsi il sempre più necessario ricambio generazionale, anche al di fuori dei legami familiari, tra chi ha custodito saperi e chi oggi li rinnova arricchendoli della propria esperienza e passione.

Un modello di avvicendamento che può dare continuità alle osterie nelle valli del Trentino. Il Trentino ne ha oggi più che mai bisogno. La capacità di osti e osteresse di rendere vivi i sistemi locali del cibo contribuisce a mantenere abitata la montagna e a sostenerne le economie. Le osterie sono uno strumento fondamentale per la custodia della biodiversità, l'equilibrio del paesaggio, la trasmissione di saperi. Ma hanno anche un ruolo concreto nel garantire servizi ai residenti e prospettive a chi sceglie di rimanere. La luce di un'osteria è un focolare per le comunità montane, sia essa in un rifugio, in un maso, in un agriturismo, in una taverna o in un piccolo ristorante. Ci troviamo così di fronte a un caleidoscopio attraverso cui leggere la fitta trama di relazioni tra produttori, frutti

spontanei della terra e del bosco, stratificazioni storiche di cultura e gastronomia, influenze e contaminazioni. Una maglia che sa coinvolgere anche turisti e residenti.

La città non riesce ancora a cogliere questa sfida, forse ormai arresa a una omologazione del gusto e toccata da un turismo che può cadere vittima di una comunicazione stereotipata della cucina trentina.

Sempre più spesso osti e osteresse si riconoscono come comunità: si ritrovano in eventi pubblici, organizzano cene a quattro mani e si concedono spazi di confronto per delineare una visione condivisa di ristorazione e di cura del territorio. Da questo confronto si leva anche un appello alle scuole professionali: valorizzare nei percorsi formativi un sistema di ristorazione che è patrimonio essenziale del Trentino.

### Introduzione inserto "Andar per malghe" di Francesco Gubert e Marta Villa

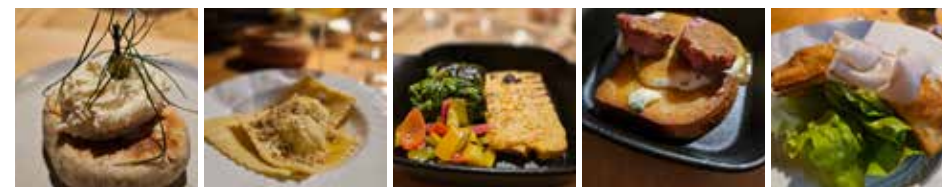
L'alpeggio estivo degli animali rappresenta una delle forme più antiche di utilizzo delle risorse naturali nelle montagne del Trentino. L'elemento fondante di questa transumanza verticale è l'erba dei pascoli d'alta quota, che nutre gli animali, sostiene la vita dei malghesi, genera biodiversità e permette la realizzazione di prodotti che esprimono l'identità di questi Territori di Vita. Questo è un autentico mondo circolare dove tutto torna, partendo dall'erba, passando per il latte e i formaggi, arrivando al siero e ai maiali. Le malghe sono questo: luoghi che nutrono, testimoniano il saper fare con il poco, rappresentano l'arte di stare in montagna rispettando il senso del limite. Questo sistema antico e sapiente, che fonda le sue radici nella proprietà e gestione in Dominio collettivo delle risorse agro-silvo-pastorali, è oggi più fragile che mai. L'allevamento d'alta quota sta attraversando in questi anni un momento delicato, segnato da difficoltà strutturali, dinamiche globali e un ricambio generazionale che spesso non arriva. Da ultimo, il recente inasprimento delle

prescrizioni sanitarie sul latte crudo ha aperto una profonda ferita nei produttori, accelerando il cambiamento. Alcune malghe resistono; altre, dove possibile, si attrezzano per il trattamento termico; altre rinunciano alla caseificazione in loco, conferendo il latte al fondovalle. Altre infine scelgono di non salire più con le vacche in lattazione, rinunciando non solo ad un prodotto e ma al loro modo di stare al mondo. Le malghe del Trentino dove si lavora ancora il latte crudo e si offre ospitalità sono dunque sempre meno. Tuttavia, abbiamo scelto di continuare a raccontarle in questo inserto, per premiare chi resiste. Le premiamo davvero solo se andiamo a visitarle, chiediamo di ascoltare le storie dei malgari, acquistiamo i loro prodotti, mangiamo in casa loro. Le premiamo se riconosciamo loro la dignità e l'orgoglio di esistere. Perché stiamo rischiando, tra qualche anno, di trovarci di fronte a una pagina bianca! Le malghe che vi presentiamo sono quelle che, nei mesi d'estate, ci accolgono

ancora con un formaggio vero, un piatto semplice o un tagliere, un sorriso, e con la testimonianza di una resistenza consapevole. Questo inserto fotografa la situazione durante l'estate 2025. Le condizioni possono cambiare rapidamente, per ragioni legate ai contratti di gestione, alle scelte aziendali o a nuovi obblighi normativi. Vi invitiamo sempre a verificare l'apertura e i servizi prima di mettervi in cammino.

### Aggiornamenti

Il 31 dicembre 2025 ha chiuso Mas del Saro, il mondo agricolo di Vea Carpi e della sua famiglia, che ha deciso di concentrare il proprio impegno su campagna e accoglienza. A tutti loro i nostri migliori auguri per questa nuova fase. Nella foto qui sotto, l'accogliente e familiare sala di Mas del Saro a Sant'Orsola e alcune delle preparazioni che ricorderemo per la raffinata semplicità.



## TAVOLE MIGRANTI. STORIE DI CIBO IN MOVIMENTO

Il progetto nasce all'interno del percorso "Cibo, pace, solidarietà" di Slow Food Trentino ed è curato da Anzhela Filatova, studentessa dell'Università di Trento, nell'ambito di un tirocinio curriculare presso l'associazione con tutoraggio della professoressa Marta Villa.

Una serie di interviste – pubblichiamo le prime quattro – per indagare come il cibo possa diventare un linguaggio per raccontare storie di migrazioni, di chi parte e di chi arriva, di chi costruisce ponti tra territori lontani.

Il cibo, territorio naturale di contaminazioni e incontri, è un prisma attraverso cui leggere trasformazioni e cambiamenti: mutazioni che attraversano le storie di individui e famiglie, ma anche quelle delle comunità e geografie.

Questi racconti testimoniano con chiarezza quanto il cibo abbia un valore profondo, un valore che stiamo perdendo e che Slow Food, nella sua azione quotidiana, cerca di riportare al centro. Un impegno che possiamo ritrovare nell'ascolto delle scelte di chi produce cibo buono, pulito e giusto, nel riconoscere il ruolo della biodiversità che ogni filiera può tutelare o impoverire, nella consapevolezza che gli ecosistemi vivono in equilibrio con le nostre abitudini alimentari. È un valore che dobbiamo riscoprire ogni giorno, coltivando i sensi e la capacità di comprendere ciò che un alimento porta con sé. Le interviste raccolte ci ricordano che il cibo è gusto, piacere, relazione con le risorse, cultura di territorio, ma non solo: può generare nuova vita, rinascita, connessioni capaci di attraversare il pianeta e tenere insieme mondi diversi.

### Shirin Persia: un ponte tra l'Iran e l'Italia

Shirin Persia è un progetto nato dal percorso personale e professionale di Ala Azadkia, ingegnera gestionale iraniana formatasi all'Università di Parma. Durante la tesi Ala ha scoperto il mondo del commercio equo e solidale, scegliendo di dedicarsi allo zafferano iraniano, un prodotto simbolo della sua terra e spesso poco conosciuto nella sua autenticità.

Il progetto cresce come un ponte tra Iran e Italia, intrecciando storie, persone e sapori

attraverso collaborazioni spontanee con artigiani e produttori locali — dal formaggio Casolet alla birra artigianale, dal panettone al liquore allo zafferano.

Shirin Persia non vende solo prodotti, ma racconta un sogno di rispetto, fratellanza e consapevolezza, dove ogni acquisto diventa gesto di relazione e scambio.

Attraverso i social e le reti del movimento Slow Food, Ala costruisce una comunità di co-produttori e viaggiatori responsabili che condividono valori di sostenibilità, giustizia e autenticità. Più che un marchio, Shirin Persia è un viaggio umano e culturale che trasforma lo zafferano in simbolo di dialogo tra popoli e di rinascita attraverso la cooperazione.

A: In che modo la tua esperienza personale di immigrazione ha influenzato questo progetto?

ALA: La mia esperienza di immigrazione ha avuto un'influenza profonda su Shirin Persia. Dire "sono iraniana" suscita spesso reazioni immediate, talvolta inconsapevoli, legate a stereotipi culturali.

È il risultato di anni di propaganda e rappresentazioni unilaterali del mio Paese. Tuttavia, per me l'Iran resta una parte imprescindibile della mia identità e con Shirin Persia cerco di restituire un'immagine autentica del mio Paese. Chi acquista i nostri prodotti lo fa per la loro qualità e per la forza delle persone che li realizzano. Le donne con cui collaboro non sono vittime, ma protagoniste del proprio destino. Il mio obiettivo è mostrare un Iran reale, complesso, vitale, ben oltre i cliché del velo o della repressione.

A: Perché è importante distinguere l'Iran dalla Repubblica Islamica?

ALA: È fondamentale distinguere tra Iran e Repubblica Islamica dell'Iran. L'Iran è una civiltà millenaria, con una ricchissima eredità culturale, artistica e spirituale; la Repubblica Islamica, invece, è un sistema politico e ideologico, che governa il Paese con una visione teocratica e autoritaria.

Dopo le manifestazioni del 2022, costate la vita a migliaia di giovani, una parte dell'opinione pubblica internazionale ha iniziato a

riconoscere la differenza tra la popolazione iraniana e il regime che la opprime. È un passaggio essenziale per superare i pregiudizi che per decenni hanno associato l'Iran al terrorismo o al fanatismo.

Quella narrazione serve ancora oggi a giustificare interessi geopolitici ed economici, ma offusca la realtà di un popolo colto, creativo e assetato di libertà. Riconoscere questa distinzione significa restituire voce e dignità agli iraniani.

A: Come è cambiata la percezione sociale del lavoro femminile in Iran?

ALA: Negli ultimi decenni, la percezione del lavoro femminile in Iran ha subito un'evoluzione significativa, spesso silenziosa ma profonda. Un esempio emblematico è la cooperativa Gojino, nata circa dieci anni fa in un piccolo villaggio del deserto di Kerman. Un gruppo di cinque donne, con il supporto di una facilitatrice di Teheran, ha deciso di organizzarsi per vendere direttamente i propri prodotti e migliorare la posizione sociale delle donne agli occhi degli uomini.

All'inizio gli uomini faticavano a comprendere il senso di un impegno collettivo femminile al di fuori delle mura domestiche. Con il tempo, però, la forza economica e organizzativa delle donne ha portato benefici concreti all'intera comunità, ad esempio il finanziamento degli interventi per salvare l'acquedotto locale, risorsa vitale per il villaggio. Il momento simbolico della trasformazione è arrivato quando gli uomini hanno iniziato a consultare le donne nelle decisioni comunitarie.

A: Come è cambiata la produzione dello zafferano con la variazione del clima?

ALA: Il cambiamento climatico sta incidendo in modo drammatico sulla produzione di zafferano in Iran. La scarsità di piogge e l'esaurimento delle falde acquifere hanno prosciugato fino al 90% degli acquedotti locali, costringendo i contadini ad acquistare acqua e trasportarla con camion cisterna, con costi altissimi. Parallelamente, l'aumento



delle temperature ha alterato il ciclo naturale della fioritura: un tempo i bulbi fiorivano a metà novembre, mentre oggi i cambiamenti climatici rendono imprevedibili i tempi di raccolta.

A queste difficoltà ambientali si aggiungono problemi economici: negli ultimi anni, la sovrapproduzione e le sanzioni internazionali hanno fatto crollare i prezzi, penalizzando i piccoli produttori. Una possibile via d'uscita è puntare sulla qualità più che sulla quantità, diversificando le attività attraverso esperienze di "turismo dello zafferano" e la creazione di prodotti artigianali complementari, come sacchetti ricamati o manufatti legati al fiore dello zafferano.

In questo modo, la produzione torna a essere non solo un'attività economica, ma anche culturale e sociale: un modo per preservare la memoria della terra e la dignità di chi la lavora.

A: Come influisce la situazione di repressione interna sulla vita quotidiana e sul turismo?

ALA: Pesa moltissimo. Oggi l'Iran accoglie soprattutto viaggiatori europei molto esperti o avventurosi, attratti dal suo immenso patrimonio culturale ma consapevoli dei rischi legati alla situazione politica e alla limitata libertà personale. Se l'Iran potesse liberarsi dalle attuali restrizioni ideologiche, il turismo potrebbe diventare una risorsa sufficiente a sostituire il petrolio: un'economia fondata sulla cultura, sulla bellezza e sull'ospitalità. Tuttavia, il clima di controllo e repressione resta molto forte. Io stessa, durante un viaggio nel maggio 2024, sono stata arrestata per non aver indossato il velo, come molte altre donne. È stato un episodio che mi ha fatto capire quanto, oggi, sia impossibile garantire la sicurezza dei viaggiatori e quanto sia eticamente difficile promuovere viaggi "Alla scoperta dello zafferano" di un gruppo in Iran.

A: Come vedi il progetto Shirin Persia nel futuro?

ALA: Oggi è difficile immaginare il futuro di Shirin Persia, soprattutto alla luce della situazione politica ed economica dell'Iran. Ho vissuto 27 anni nel mio Paese e da undici in Italia, ma negli ultimi tempi la condizione interna dell'Iran è peggiorata. La Repubblica Islamica vive di una tensione costante: persino la connessione Internet è soggetta a controllo, e non so mai se domani riuscirò a comunicare con le donne con cui collaboro.

A questo si aggiungono ostacoli bancari e logistici dovuti alle sanzioni internazionali, che complicano ogni attività economica. Sono riuscita ad aprire un conto in Banca Etica, ma non è scontato che la situazione resti stabile. Eppure, nonostante tutto, continuo a credere che il progetto abbia senso proprio perché esiste tra due mondi: è un modo per tenere viva la relazione e la speranza, anche a distanza.

A: Ci torneresti a vivere?

ALA: Sì, io tornerei volentieri in Iran, ma con la situazione attuale sento di poter essere più creativa e più utile al mio Paese stando qui. L'Iran offre tantissimo e, forse, un giorno ci tornerò a vivere, magari quando avrò un'altra età e un'altra stabilità. Ma oggi posso contribuire molto di più da fuori. Dall'Iran posso ricevere profondamente, soprattutto

dal punto di vista umano: ogni volta che torno imparo qualcosa, torno diversa. Ma allo stesso tempo posso anche dare. Il lavoro che sto portando avanti con Slow Food, tutte le collaborazioni e i progetti che costruiamo, non sono merito solo mio: io sono semplicemente un ponte. Un tramite che permette uno scambio reciproco. Questo è ciò che conta per me: dare e ricevere allo stesso tempo. Umanamente, l'Iran continua a nutrirmi; professionalmente, invece, stando qui posso offrire metodo, idee, disciplina, un certo ritmo di lavoro. In questo senso sento di poter essere davvero utile, pur restando a distanza.

### **Ponti Meticci: storie, identità e dialoghi che uniscono le culture**

"Ponti Meticci" è un progetto nato con l'obiettivo di costruire un ponte autentico tra l'Italia e il continente africano attraverso il racconto, l'incontro e l'ascolto che conoscono l'Africa nella sua autenticità, affrontando temi come il colonialismo, le origini e le identità.

Gli incontri organizzati ruotano attorno ai temi legati alle identità meticce e multiculturali che caratterizzano sempre più le società contemporanee, offrendo uno spazio sicuro in cui condividere esperienze, radici e nuove forme di appartenenza.

L'iniziativa è nata dall'interesse di Ibrahim Songne, originario del Burkina Faso, arrivato in Italia in cerca di un futuro migliore unito al sogno profondo, di creare un progetto capace di sostenere i bambini del suo Paese e di generare connessioni autentiche tra culture diverse.

Accanto a lui c'è Jenny Koyate, psicologa del lavoro, clinica e docente. Nata in Trentino da madre italiana e padre ivoriano, conosce sulla propria pelle la complessità di una doppia identità che non sapeva ancora comprendere. Da adulta ha intrapreso un percorso di riscoperta delle proprie origini, interrogandosi sul significato dell'identità e sul valore delle radici.

Insieme, Ibrahim e Jenny avviano un progetto che costruisce dialogo autentico tra culture e dà voce a chi vive, nella quotidianità, la complessità e il valore dell'interculturalità.



A: La tua esperienza di immigrazione ha influito sulla nascita della tua attività e dell'associazione?

Ibrahim: Per me ha avuto un significato molto profondo. L'esperienza dell'immigrazione nasce spesso da una mancanza di mezzi, di opportunità e dalla speranza di raggiungere un luogo che si immagina come un "paradiso". Per molti, quel luogo è l'Italia. All'inizio anch'io avevo questa visione idealizzata, ma mi sbagliavo. In parte, l'illusione nasce da ciò che vediamo quando alcuni connazionali tornano nel paese d'origine: arrivano con abiti firmati, gioielli d'oro, l'immagine del successo. Da lontano non si percepisce la realtà quotidiana, le difficoltà, la fatica. Così tanti decidono di partire, affrontando viaggi pericolosi, convinti di trovare una vita migliore.

Quando sono arrivato, ho capito che la realtà era diversa. In Burkina Faso non mi ero mai sentito "sbagliato": mi sentivo a mio agio, persino orgoglioso di chi ero. Qui, invece, ho percepito gli sguardi diffidenti, la distanza, la paura di avvicinarsi. È lì che sono arrivate le prime delusioni. Ti senti in difetto anche se non hai fatto nulla, anche se sei semplicemente te stesso. Col tempo, però, ho imparato ad accettarmi, a riconoscere il mio valore e il coraggio che ho avuto nell'affrontare tutto questo. Oggi so chi sono e dove voglio arrivare. Voglio che i miei figli non debbano mai vivere le stesse difficoltà, e per questo cerco di diffondere un messaggio di consapevolezza e rispetto reciproco.

L'integrazione non può essere solo una parola: deve essere un percorso reale, fatto di conoscenza, dialogo e comprensione.

A: In che cosa consiste il progetto "Ponti Meticci"?

Ibrahim: Uno degli aspetti più importanti del progetto è quello di offrire un'immagine coerente e reale dell'Africa. Spesso, nei media, il continente viene raccontato solo attraverso stereotipi o problemi. Noi vogliamo mostrare la sua vera dimensione: un territorio vastissimo — più grande

dell'Europa — con 54 Paesi, ciascuno ricco di cultura, lingue, colori e tradizioni. Attraverso "Ponti Meticci" diamo spazio a chi desidera raccontare la propria storia, sia di chi è arrivato in Italia, sia di chi — al contrario — ha scelto di trasferirsi in Africa. Anche queste esperienze di "migrazione al contrario" sono fondamentali, perché ci aiutano a capire che lo scambio culturale è sempre a doppio senso. Jenny: "Ponti Meticci" è nato il 23 luglio 2023, e nel corso del 2024 abbiamo realizzato sei puntate di incontri pubblici e interviste. Successivamente ci siamo fermati per lavorare sulla fondazione ufficiale dell'associazione, curando gli aspetti burocratici e organizzativi. Dal gennaio 2026, ripartiremo con un nuovo ciclo di puntate, con una cadenza bimestrale. Siamo stati fortunati perché Ibrahim ha una grande capacità di creare relazioni e connessioni: molte aziende e privati hanno deciso di sostenerci, permettendoci di autofinanziare il progetto, che non riceve fondi strutturali. In Trentino abbiamo trovato un pubblico curioso e sensibile, pronto a riconoscere il valore di iniziative come la nostra. L'obiettivo, però, non è limitarsi a una singola area geografica: vogliamo creare un mosaico di culture, un racconto collettivo che unisca esperienze diverse, dal locale all'internazionale.

A: Quali sono gli obiettivi principali del progetto?

Jenny: Il progetto si basa sull'idea di costruire tre "ponti" simbolici, che danno anche il

nome alla nostra associazione.

Il primo ponte è quello tra l'Italia e il continente africano. Spesso si parla genericamente di "Africa", parliamo di 54 Stati, ciascuno con la propria storia, lingua e identità. Il nostro obiettivo è proprio quello di dare voce alle singole culture, raccontando le specificità e le ricchezze di ogni Paese. Lo facciamo attraverso interviste, eventi e incontri pubblici, che permettono di conoscere più da vicino le persone e le loro esperienze.

Il secondo ponte riguarda la promozione culturale e artistica. Invitiamo spesso scrittori, musicisti, sportivi o altre figure pubbliche con radici africane per condividere testimonianze autentiche e stimolare un dialogo reale tra culture. L'arte, in questo senso, diventa uno strumento potentissimo di connessione e di consapevolezza.

Infine, il terzo ponte è quello sociale e professionale. Stiamo sviluppando progetti mirati ad aiutare i giovani di origine straniera a trovare lavoro e a inserirsi nel mondo professionale. Un esempio concreto è l'azienda Ibris, fondata da Ibrahim, dove lavorano diversi ragazzi e ragazze con background migratorio: una realtà che dimostra come l'integrazione possa essere anche una forma di crescita condivisa.

A: Quale è la vostra visione a lungo termine per il progetto?

Jenny: "Ponti Meticci" è un format, anche, multimediale, ma vorrei tanto ampliare la diffusione e la visibilità dei contenuti. L'idea è quella di portarlo sui social o su una rete televisiva locale o nazionale, così che anche chi non può partecipare agli eventi in presenza possa seguirli o rivederli. Negli ultimi sei eventi abbiamo raggiunto un pubblico di 50-100 persone in sala, un risultato che ci ha sorpresi e motivati. Il passo successivo sarà ampliare la nostra comunità di ascolto, coinvolgere sempre più persone e creare momenti di incontro anche all'aperto, in spazi aperti alla cittadinanza. L'obiettivo è far sì che Ponti Meticci non resti solo un progetto locale, ma diventi un punto di riferimento per il dialogo interculturale, capace di ispirare altre realtà in tutta Italia.

Ibrahim: Condivido pienamente. Abbiamo

già raggiunto risultati che non ci aspettavamo, soprattutto per quanto riguarda la partecipazione del pubblico. Ma il traguardo più importante non è nei numeri: è nel messaggio che vogliamo trasmettere. Il nostro obiettivo è quello di coinvolgere non solo il Trentino, ma anche chi vive altrove, facendo capire che la vera ricchezza non sta nel denaro o nel successo, ma nell'uguaglianza delle opportunità. Solo quando tutti avremo gli stessi mezzi e le stesse possibilità — indipendentemente da origine, colore della pelle o percorso di vita — potremo dire di essere davvero una comunità ricca. Ed è questo, in fondo, il cuore di Ponti Meticci: costruire ponti che uniscono più culture e persone possibili.

### **Quando la cucina nasce dall'incontro di culture**

Alla Locanda delle Tre Chiavi, guidata da Sergio Valentini e dalla sua compagna Annarita, la cucina non è soltanto un mestiere: è un luogo di incontro, dove le radici dei dipendenti diventano ingredienti della stessa tavola. In un mondo spesso segnato da divisioni, qui si lavora mescolando culture diverse e trasformandole in una forza comune. Sergio lo afferma con convinzione: «La cucina migliore nasce dalla mescolanza e dalla trasmissione accurata dei sapori». La sua locanda è così diventata un posto in cui il cibo parla molte lingue, ma racconta una sola storia: quella dell'incontro. Una storia che ricorda che i sapori, quando sono preparati con cura, non appartengono a una sola nazione, ma trovano un'unica casa: quella della condivisione. Dietro ogni piatto servito alla locanda c'è una vita che ha viaggiato, attraversato confini, portato con sé memorie e tradizioni. Abbiamo incontrato alcune di queste persone per raccontarne il percorso.

Elvis - tra Albania e Italia

Elvis ha 17 anni e da quasi un anno lavora in sala alla locanda. La sua storia si muove tra Italia e Albania: nato a Belluno, ha trascorso in Albania più di un anno da piccolo, per poi

tornare stabilmente in Italia.

Ha iniziato a lavorare presto aiutando il padre in pizzeria, poi ha frequentato la scuola alberghiera, dove eccelleva nella pratica ma trovava più difficile la parte teorica. Alla fine ha dovuto lasciare scuola e sport per lavorare e sostenere la famiglia, svolgendo diversi impieghi.

L'Albania rimane però una parte fondamentale della sua identità: non tanto per un sentimento patriottico tradizionale, quanto per uno stile di vita, un insieme di valori e modi di stare al mondo che per lui hanno un significato profondo. «Ne sono innamorato. La mia famiglia per me è tutto. I miei nonni e i miei cugini che sono lì sono un richiamo costante», racconta.

Arrivato in locanda all'inizio dell'anno, ha percepito subito un clima diverso dagli altri ambienti in cui aveva lavorato: «Non è come un qualsiasi ristorante. Sergio si prende cura di noi e noi di lui».

Qui non ha imparato solo competenze tecniche, ma anche il valore dei dettagli: «Quando ho ricevuto i complimenti per un caffè dopo il pasto, ho capito quanto anche un gesto semplice possa portare con sé una tradizione».

Per Elvis, la locanda è un luogo di crescita e appartenenza: un lavoro che diventa relazione, dove fiducia e responsabilità si intrecciano alla quotidianità.

Amel - tra Algeria e Italia

Amel arriva in Italia dall'Algeria nel 1998. Dopo qualche anno torna nel Paese d'origine per cinque anni perché desidera che una delle figlie frequenti la scuola. Nel frattempo, però, suo marito resta in Italia per lavorare. Quando nel 2009 prova a rientrare in Algeria per riprendere il suo lavoro come insegnante di sport, il progetto fallisce e la famiglia si ricongiunge in Italia nel 2010.

Qui Amel si mette subito alla ricerca di un impiego. Le difficoltà economiche sono molte, finché trova un progetto di sostegno per donne con bambini che le permette di incontrare lo chef Max, collaboratore della locanda. Max riconosce il suo talento e la introduce nel mondo della cucina. Dal 2013 Amel lavora alla locanda: dodici anni che lei descrive come intensi e preziosi.

Il suo rapporto con l'Algeria è affettivamente complesso. I piatti tradizionali li prepara



raramente, se non quando sua sorella la visita: è allora che couscous e Trida riportano in casa profumi antichi. Le figlie, però, cresciute in Italia, si sono abituate più ai sapori italiani che a quelli algerini. Amel racconta di sentirsi straniera sia qui che in Algeria: «Non sai più dov'è la tua casa».

Proprio per questo la locanda ha assunto un ruolo speciale: «Qui ti senti a casa», ripete spesso. È un luogo dove c'è rispetto, ascolto e attenzione per la storia di ciascuno. Durante la pandemia, quando il lavoro si fermò, a mancargli non era il ritmo della cucina, ma i colleghi: una famiglia allargata.

In cucina, Amel ha imparato moltissimo: l'uso delle spezie, dei sughi, delle diverse carni e verdure. Una conoscenza nuova, costruita passo dopo passo, che oggi riversa con cura in ogni piatto.

Mario - radici kazake, vita in viaggio

Mario, originario del Kazakistan, porta con sé una biografia segnata da attraversamenti continui, spesso influenzati dai grandi cambiamenti politici dell'ex URSS. A 18 anni svolge la leva militare in Ucraina; poi, rientrato a casa, si trasferisce con i fratelli a Magadan, in Siberia, dove lavora per tredici anni.

Con la Perestrojka e il crollo economico degli anni successivi, per lui diventa difficile trovare stabilità in Kazakistan. È allora che la suocera, emigrata in Italia negli anni '90, lo invita a raggiungerla. Grazie ai suoi contatti conosce Sergio: dopo una prova e il tempo necessario per sistemare i documenti, ottiene un contratto. Da ventiquattro anni lavora alla locanda.

Il legame con il Kazakistan rimane forte: ogni anno torna a trovare i parenti e mantiene viva la tradizione culinaria preparando piatti come Kuurdak e Bešbarmak. Nonostante la nostalgia, oggi considera l'Italia un luogo dove la vita è più sostenibile, sia economicamente sia socialmente.

Per Mario, la locanda è molto più di un luogo di lavoro. Qui ha imparato le tecniche della cucina italiana ma, soprattutto, un'etica basata sulla cura e sul rispetto reciproco. Ricorda che, durante la pandemia, quando rimase

bloccato in Kazakistan, i colleghi erano preoccupati non per il ruolo che ricopriva, ma per il suo benessere. Oggi la locanda è per lui una comunità in cui si sente riconosciuto e valorizzato: una casa costruita non per origine, ma per relazione.

La forza della Locanda delle Tre Chiavi non risiede solo nella qualità dei piatti, ma nella capacità di trasformare e diversità in valore condiviso. Sergio, insieme a Annarita, cerca costantemente di valorizzare le culture dei suoi collaboratori, portando in tavola piatti che raccontano le loro origini e le loro storie, attraverso serate a tema in cui i sapori e le tradizioni di Albania, Algeria, Kazakistan e altri Paesi si incontrano e dialogano con la cucina italiana.

In questo modo, la locanda diventa più di un ristorante: è un luogo in cui la cultura gastronomica di ciascuno diventa patrimonio comune, e dove la tavola diventa simbolo di incontro, rispetto e condivisione. Un luogo in cui il cibo, attraverso le storie di chi lo prepara, racconta la bellezza delle differenze e l'importanza di sentirsi parte di una comunità.

### **Il ponte tra Brentonico e Burundi per costruire il domani**

L'associazione Il Melograno Brentonico ODV nasce nel 1994, anno in cui la famiglia di Mauro Dossi decide di aderire a un progetto di accoglienza. In quell'occasione arriva Josie, una ragazza burundese di 13 anni proveniente da un Paese segnato dal conflitto tra Hutu e Tutsi, lo stesso che in Rwanda avrebbe condotto al genocidio. In Burundi l'etnia dominante stilava periodicamente liste di bambini tra i 10 e i 15 anni appartenenti all'etnia "dominata" ma con possibilità economiche: quei bambini venivano eliminati per impedire la nascita di una futura classe istruita. Josie era figlia di un ex Ministro dell'Istruzione coinvolto nel processo di pace degli accordi di Arusha, avvelenato nel 1997 durante una cena di ringraziamento per il suo impegno nella riconciliazione. Lei visse l'essere stata mandata in Italia come un tradimento, mentre i genitori avevano tentato di salvarle la vita. Quando chiese a Mauro di accompagnarla al funerale, il Paese era sotto



embargo e il viaggio divenne un percorso clandestino. Quell'arrivo in Burundi fu uno shock: bambini soli e affamati, organizzati in bande per sopravvivere; un orfanotrofio che sembrava un pollaio; una suora che gli disse solo: "Mauro, dacci una mano". Tornato in Italia, nemmeno il lavoro alla Marangoni riuscì a distoglierlo da quelle immagini. È in quel momento che prende forma la consapevolezza che diventerà l'origine dell'associazione: non si poteva restare indifferenti, soprattutto davanti ai soggetti più vulnerabili, ovvero bambini e donne, che negli anni si sarebbero rivelate non solo gli "anelli deboli", ma anche le persone più affidabili nella gestione dei progetti a lungo termine.

Accanto a questo impegno, negli anni Il Melograno ha avviato diversi progetti di gemellaggio che hanno consolidato il legame tra Brentonico e il Burundi. Tra questi

possiamo trovare il progetto di gemellaggio tra il Comune di Brentonico e il Comune di Muynga, tra Istituto Scolastico di Brentonico e la Scuola di Kuvoga e la Scuola materna di Crosano con la Scuola materna di Busiga.

A: In che cosa consiste il vostro operato in Burundi e Tanzania?

M: Quello su cui stiamo lavorando negli ultimi anni è la creazione di posti di lavoro e reddito. Quindi abbiamo costruito una falegnameria, un garage per aggiustare le macchine, un laboratorio di cucito, un caseificio e una cooperativa agricola di donne. Tendiamo a portare all'interno di queste strutture principalmente i ragazzi orfani che avevamo nell'orfanotrofio. In tutte queste attività diamo occupazione a più di 100 persone. Ciò significa che garantiamo sussistenza, cioè entrate, ad almeno 400 persone, perché ognuna di loro mantiene una famiglia. Quelle

strutture non sono nostre: le affidiamo ai nostri referenti, che nella stragrande maggioranza dei casi sono una congregazione di suore. La nostra associazione non ha un'identificazione religiosa né politica. Quando affidiamo queste strutture, stipuliamo una convenzione: noi costruiamo l'edificio, e il 50% dell'utile prodotto, ad esempio, dalla falegnameria deve essere versato all'orfanotrofio. Vale lo stesso per tutte le strutture, per introdurre il concetto di autofinanziamento e soprattutto di indipendenza da noi. Perché l'obiettivo che abbiamo è che loro non siano indipendenti da noi.

A: In che cosa consistono le spedizioni organizzate dall'associazione?

M: Le spedizioni che organizziamo consistono principalmente nel condividere competenze pratiche che possano essere utili e sostenibili nel tempo. Per esempio, Orazio a inizio gennaio parte per la Tanzania per insegnare la lavorazione degli insaccati, mentre a ottobre abbiamo tenuto un corso dedicato alla conservazione degli alimenti. Abbiamo portato la tradizione trentina della carne salada, le tecniche per trasformare il cavolo cappuccio in crauti e tutte le modalità di preparazione della giardiniera, sia sott'olio sia sotto aceto — dalle carote alle cipolle. Tutto questo serve a offrire strumenti a chi non ha frigoriferi e rischia di dover consumare il raccolto entro un giorno, permettendo invece di valorizzare i prodotti e conservarli più a lungo.

Questo approccio rientra nella nostra filosofia: non andiamo solo a "dare", perché è vero che bisogna anche garantire il cibo di oggi, ma soprattutto vogliamo insegnare come poter mangiare anche domani. Ci mettiamo in relazione con le persone per capire se e come possiamo trasmettere queste conoscenze. La nostra cultura ci porta a pensare, programmare e realizzare, ma in contesti dove programmare è un lusso possibile solo per pochi dobbiamo essere noi ad adattarci alla loro realtà, e non il contrario. È uno degli errori più comuni tra i volontari, e che cerchiamo consapevolmente di evitare.

A: Come è nato il progetto del caseificio in Burundi?

M: Il progetto del caseificio nasce quando i contadini locali ci segnalano che le mucche producono pochissimo latte, appena 2-3 litri al giorno. Dopo aver consultato gli allevatori di Trento, scopriamo che migliorando l'igiene della riproduzione la produzione potrebbe raddoppiare. Avviamo così un progetto di fecondazione artificiale insieme agli agricoltori di Brentonico, che si recano in Burundi per insegnare le tecniche necessarie: su 150 mucche inseminate nascono 120 vitelli, ma la filiera si interrompe subito perché i commercianti della capitale acquistano tutti gli animali a prezzi altissimi, sottraendoli ai contadini.

Nel frattempo emerge un nuovo problema: anche quando il latte viene prodotto, la popolazione locale non può permettersi di comprarlo, mentre trasportarlo nella capitale — distante oltre 200 km — è impossibile. Da qui nasce l'idea del caseificio: creare un luogo in cui trasformare il latte in formaggio, un prodotto quasi sconosciuto in zona, così da renderlo conservabile e vendibile. Acquistiamo le attrezzature appartenute a una pastora etiopica uccisa, Agitu, e le portiamo in Burundi. È qui che entra in gioco Orazio Schelfi: come esperto casaro scende sul posto per formare gli operatori locali e insegnare tutte le fasi della produzione.

Oggi il caseificio è attivo e il formaggio viene venduto nella capitale, garantendo ai contadini una nuova fonte di reddito e una filiera finalmente sostenibile.

A: Perché la figura del referente locale è fondamentale nei vostri progetti?

M: Il referente locale è essenziale perché permette di comprendere davvero la cultura del posto e i rischi specifici di ogni situazione. La seconda volta che sono tornato in Burundi, ho incontrato molti casi di donne violentate, e fu proprio un referente a spiegarmi il meccanismo culturale che le esponeva a tali violenze: se una donna non ha nulla e un uomo le offre, per esempio, un chilo di farina, lui si sente culturalmente autorizzato ad approfittarsi di lei.

Questa comprensione è stata decisiva per costruire il nostro progetto. Io stesso, senza ascoltare il referente, commisi un errore enorme: comprai 50 capre tutte insieme da

distribuire alle donne. Questo fece salire i prezzi e attirò una banda armata che, di notte, picchiò le donne e rubò tutto.

Allora coinvolgemmo un agronomo locale, gli affidammo le capre e la gestione del progetto. Grazie al suo metodo — acquistare poco alla volta, consegnare le capre direttamente alle donne e chiedere solo il primo nato come restituzione — dal 2004 a oggi siamo riusciti a distribuire più di 4.000 capre.

Il referente è il nostro occhio sul territorio: ci segnala cosa funziona e cosa no, quali rischi esistono e quali dinamiche sociali non potremmo mai percepire da soli. Il referente ci aiuta a strutturare i progetti in modo realistico, senza di lui rischieremo non solo di fallire, ma di fare seri danni.

A: Quali prospettive future avete?

M: Abbiamo due grandi preoccupazioni. La questione generazionale, perché siamo circa 70 soci, ma 50-55 hanno più di 60 anni. I giovani oggi hanno vite molto fluide e non riescono a garantire un impegno costante come una volta. Temiamo per la continuità dell'associazione. Per questo abbiamo introdotto il principio dell'autosufficienza al 50%: un giorno, se noi non ci saremo

più, le strutture dovranno poter sostenersi almeno in parte. Inoltre in questi giorni stiamo lavorando per creare una rete a livello nazionale di tutte le associazioni italiane che operano in Burundi. Noi ci siamo accorti, perché pensavamo di essere una decina, che in realtà siamo quasi 100 associazioni italiane attive in Burundi. Questo ci dà fiducia, la speranza che, quando l'associazione non ci sarà più, qualcun altro possa continuare a portare avanti i nostri progetti.

Poi ci preoccupa la questione economica e culturale in Italia. Con i cambi politici sono stati tolti quasi tutti i contributi alle associazioni di solidarietà internazionale. Qualcosa è rimasto solo come "parvenza" per le emergenze, ma non funziona. Se per un progetto devi trovare il 100% dei fondi è complicatissimo; il 40-50% era sostenibile. Inoltre è un problema culturale: così facendo si disincentiva l'aggregazione, che invece è fondamentale per le nostre comunità locali, perché i volontari che vanno in Africa sono anche quelli che operano sul territorio, portando e riportando cultura.



# DICHIARAZIONE CIBO, PACE, SOLIDARIETÀ

Oggi, mentre siamo qui a conoscere meglio il cibo buono, pulito e giusto del Trentino e le comunità che lo producono, in altre parti del mondo il cibo è un'arma.

A Gaza, in Cisgiordania, a Khartoum e in tanti luoghi dimenticati si muore di fame non per mancanza di cibo, ma per volontà di chi lo nega.

La crisi climatica desertifica ampi territori, prosciuga fonti, sconvolge i cicli della natura, sprigiona eventi meteorologici estremi, ondate di caldo, inondazioni, spingendo intere comunità a lasciare la propria terra. Ad ogni grado di aumento della temperatura, circa un miliardo di persone saranno spinte fuori dalle zone in cui gli esseri umani hanno vissuto per centinaia di anni.

Anche nelle nostre città e nelle nostre valli, per troppe persone, nutrirsi di cibo buono, pulito e giusto è un lusso irraggiungibile.

Il cibo non è privilegio, non è strumento di potere, non è merce di scambio né mezzo di dominio, non deve dividere né ferire: è un diritto che appartiene a tutti, è memoria di chi siamo, legame tra le persone, speranza di futuro. È nutrimento per noi e per i territori che abitiamo. È frutto dell'incontro, dello scambio culturale, è meticcio, contaminazione e condivisione.

Per questo Slow Food dice no all'uso del cibo come strumento di guerra, no a un'impostazione coloniale della (finta) solidarietà, no alla sua negazione come ricatto, no alle disuguaglianze che lo trasformano in privilegio per pochi.

La salvaguardia degli ecosistemi e la custodia della biodiversità sono priorità assolute: la produzione e la distribuzione del cibo non

possono essere in conflitto con la natura, ma devono essere in armonia con essa. Allo stesso modo, riconosciamo la diversità e la pluralità umana – genetica, culturale, linguistica, generazionale, sessuale o religiosa – come la più grande ricchezza di cui disponiamo.

Sappiamo che l'iniqua distribuzione delle ricchezze è all'origine di sofferenze e ingiustizie, anche nella filiera del cibo. Crediamo che le politiche del cibo siano uno strumento imprescindibile per rifondare il sistema alimentare e affrontare questioni come accessibilità, sprechi, salute, rapporto cittadini-agricoltori e valorizzazione delle economie locali.

Il cibo, in ogni cultura e religione, è simbolo di pace, ospitalità e rispetto reciproco: per questo è un potente strumento sociale e culturale per educare alla pace.

Lo diciamo ad alta voce, lo ripetiamo ovunque:

Finché ci sarà qualcuno che non può nutrirsi, non ci sarà pace.

Finché il cibo servirà a dominare, non ci sarà giustizia.

Finché il diritto al cibo sarà violato, lo sarà anche la dignità umana.

E non ci sarà futuro finché la produzione di cibo non ritroverà un equilibrio con le risorse della Madre Terra.

Slow Food Trentino Alto Adige



*Grazie a tutti i volontari  
di Slow Food in Trentino*

*Queste oasi sono e saranno luoghi di un'economia solidale, luoghi del disinquinamento e della detossificazione delle vite, e dunque luoghi di vita migliore, e al contempo luoghi di solidarietà e di fraternità.*

*Possono preparare il futuro dell'umanità? Non ancora: esse rimangono ancora molto e troppo disperse e sono prive di un pensiero all'altezza delle sfide globali che il processo apparentemente irreversibile della mondializzazione pone. Ma sono i germi, gli abbozzi di una civiltà del primato della fioritura personale nella fraternità, dell'"io" nel "noi".*

*Dobbiamo creare degli isolotti di vita altra, dobbiamo moltiplicare questi isolotti, o piuttosto queste imbarcazioni, micro-arche di Noè nell'oceano delle incertezze del tempo.*

*Questo fa sì che, con la piena coscienza di essere parte e partecipi della grande avventura antropocosmica, dobbiamo inscriverci nelle avventure locali delle oasi, retroguardie di umanità in tempi di barbarie trionfanti, avanguardie di umanità se s'intravede la possibilità di un futuro migliore.*

*Edgar Morin  
La fraternità perché?*