



Slow Food®
Valle dell'Adige e Alto Garda

SLOWZINE

Magazine di informazione e approfondimento della Condotta Slow Food Valle dell'Adige Alto Garda

Il paesaggio viticolo della Vallagarina nella sua dimensione agroecologica

di Federico Bigaran

Il paesaggio oltre alle funzioni estetiche, ricreative, culturali, emozionali, identitarie assolve anche funzioni ecologiche. La composizione e l'organizzazione del mosaico paesaggistico determinano le capacità di connessione e di interazione delle componenti degli ecosistemi e la loro capacità di resilienza e di adattamento. Il livello di biodiversità presente nel territorio fornisce una pluralità di servizi ecosistemici, come la regolazione del clima, la qualità dell'aria e delle acque, la formazione e la difesa del suolo, l'impollinazione, l'assimilazione dei rifiuti e dei reflui, la mitigazione dei rischi naturali, l'habitat per flora e fauna. Sono tutti elementi che sostengono le capacità produttive e di vivibilità di un territorio. In una visione del paesaggio come bene comune i comportamenti individuali e collettivi delle comunità locali sono determinanti per favorire la sua "multifunzionalità" attraverso azioni di responsabilità e di partecipazione.

La viticoltura per la Vallagarina ha assunto un ruolo importante nella determinazione del paesaggio e rappresenta, in quanto coltura permanente e longeva, un elemento di patrimonializzazione del territorio e di connotazione geografica e culturale.

Il sodalizio fra la vite e la Vallagarina ha radici antiche. Dalla Chiusa di Ceraino ai "Murazzi", corridoio obbligato

fra l'Italia e il nord Europa, la vite ha accompagnato, a partire dalla seconda metà del primo millennio a.c. (Ciurletti G. 2012), la storia dell'uomo e della valle. È divenuta nei secoli "un'importante fonte di reddito per generazioni di famiglie contadine e un elemento caratterizzante del paesaggio ed un importante elemento di tutela del territorio". Lo afferma il disciplinare che attribuisce l'indicazione geografica Vallagarina ai vini bianchi, rossi e rosati, prodotti da determinati vitigni, entro un territorio precisamente definito nei suoi confini e nel rispetto di alcune regole.

Condividendo nome e territorio i prodotti della coltivazione della vite e la Vallagarina rafforzano il reciproco legame culturale. Tale legame si è formato e consolidato nell'età romana (i vini retici erano particolarmente rinomati) e successivamente viene condiviso con la cultura nordica, aspetto testimoniato dalla radice stessa del nome "lager", per

la prima volta citato con riferimento al territorio di provenienza del conte dei Longobardi di nome Ragilone (di Lagare) nella "Historia Longobardorum" di Paolo Diacono (VIII sec. (789), lib.3 c.9).

La Valle era anche detta, secondo Adamo Chiusole (Notizie antiche e moderne della Valle Lagarina - 1787), Val d'Ager o Val d'Agri. Quindi Lagertal, "la Valle del Campo", ossia un luogo vocato alla coltivazione. Altre interpretazioni vogliono il nome della Valle "lagaro" derivato da "laculum", termine legato alla vasta presenza di laghi ed acquitrini.

La composizione e l'organizzazione del mosaico paesaggistico determinano le capacità di connessione e di interazione delle componenti degli ecosistemi

Acqua e terra, i costruttori della valle, sono sempre stati in rapporto dinamico, fisico e culturale, e l'uomo, qui più che altrove, è intervenuto per regolare tale dinamismo. Poderosi franamenti dei versanti e frequenti esondazioni hanno accompagnato la storia della valle.

Nel 1600 i principi vescovi aprirono con esplosivi la stretta Chiusa di Ceraino per far meglio defluire le acque, pro-



Slowzine n. 7 - febbraio 2021

Cari soci e amici,
con questo numero vogliamo rilanciare la sfida di Slowzine.

Abbiamo aumentato i contenuti e il numero di pagine.

Le richieste e le disponibilità di collaborazione sono infatti sempre più numerose e vogliamo dare il giusto spazio a tutta la rete che si sta tessendo tutt'attorno alla Condotta.

Slowzine ha bisogno del vostro aiuto per proseguire nella sua pubblicazione. Fino ad ora è stata stampata con le risorse proprie dell'associazione e distribuita gratuitamente.

Abbiamo lanciato una raccolta di donazioni sulla piattaforma gofundme.

Una vostra donazione ci permetterà non solo di pubblicare i prossimi numeri e distribuirli in modo più capillare ma di effettuare quei miglioramenti che ora, per questioni di budget, non siamo in grado di sostenere.

In particolare vorremmo intervenire sulla qualità del supporto cartaceo e creare un sito internet dedicato.

Crediamo che Slowzine abbia una grande forza di aggregazione di forze volontarie che si battono per il cibo buono, pulito e giusto, per la tutela della biodiversità, i valori della comunità e la formazione di una consapevolezza ambientale.

A lato trovate il Qr code che collega direttamente alla raccolta fondi.

Ringraziamo tutti coloro che vorranno sostenerci e gli amici che ogni mese ci aiutano a rendere possibile la pubblicazione di Slowzine.



Appuntamenti online di febbraio

Martedì 2 febbraio ore 20.30

Degustazione online formaggi Presidio Slow Food con Francesco Gubert, in collaborazione con Buonissimo

Giovedì 4 febbraio ore 21.00

Road to mountains: **Pecorino Monte Porò** con Az. Agr. Gabriele Crudo

Giovedì 11 febbraio ore 21.00

Road to mountains: **Storico Ribelle** con Carlo Mazzoleni

Lunedì 15 febbraio ore 21.00

Tavolo di territorio: la **Val di Cembra**

Giovedì 18 febbraio ore 21.00

Road to mountains: **Lenticchia di Santo Stefano** con Ettore Ciarrocca

Venerdì 19 febbraio ore 19.30

Cena persiana a domicilio

Giovedì 25 febbraio ore 21.00

Road to mountains: **Le Patate Verrayes** con Paysage à Manger

Martedì 2 marzo ore 20.30

Incontro con Gianpaolo Girardi di Proposta Vini: **I vini dell'angelo**

Indice

Il paesaggio viticolo della Vallagarina nella sua dimensione agroecologica di Federico Bigaran

Lo scatto di Benedetta Andreolli

Appuntamenti di febbraio
Appuntamenti Terra Madre

Colori e tradizioni:
i fiori di grano saraceno
di Riccardo Scrinzi

Road to mountains
a cura della redazione

Diritto a tavola:
La riduzione dello spreco alimentare ed il termine di conservabilità dei prodotti
di Stefano Senatore

Mangiare con la testa:
Fattori che influiscono
sulle nostre scelte alimentari
di Laura Endrighi

I marroni di campi
a cura della redazione

Connotazione ambientale
di agroecologia
di Stefano Delugan

Il coordinamento ambientale Alto Garda
di Duilio Turrini

Il Museo della civiltà contadina della Vallarsa
di Aldo Boninsegna e Aldina Martini

You are Gropello
Movimento d'amore per il Gropello

Plasti free odv

Un progetto per la città
La scuola degli spiazzi

Ricette con i Presidi Slow Food
Ricetta antispreco

I consigli di lettura della
libreria due punti

LO SCATTO DI BENEDETTA ANDREOLLI



I meleti dell'Azienda Agricola Biodebiasi a Patone (Isera)

Nello scatto di questo mese di Benedetta Andreolli i filari di mele dell'azienda che da pochi mesi ha aperto un curatissimo punto vendita con una vista unica sul Monte Baldo e la valle dell'Adige che vi invitiamo a visitare (T. 3288765628). Ogni mese Benedetta Andreolli ci condurrà nelle valli della Condotta con un sua fotografia. Fb BenedettaAndreolliPhotography benedetta.andreolli.photography@outlook.it



Appuntamenti di Terra Madre

Vi segnaliamo alcuni appuntamenti online nel corso del mese di febbraio nell'ambito di Terra Madre. Tema dell'edizione 2020 è Our Food, Our Planet, Our Future. Cibo, pianeta, futuro: una concatenazione di relazioni che ci raccontano di come il modo in cui ci rapportiamo al nostro cibo – come lo produciamo, lo distribuiamo, lo scegliamo, lo consumiamo – avrà impatti significativamente diversi sul nostro pianeta.

Forum
I LEGUMI, CIBO DEL FUTURO
10 Febbraio ore 17:00

Forum
**LA PASTORIZIA: PROTEZIONE
DI TRADIZIONI E BIODIVERSITÀ**
12 Febbraio ore 15:00
Food Talk

SANDOR KATZ
LE MERAVIGLIE DELLA FERMENTAZIONE
17 Febbraio ore 15:00

Food talk
**NATALIA BAJSA – GLI OGM E
IL LORO IMPATTO SULLA SALUTE**
18 Febbraio ore 15:00

Conferenza
**TERRA E CIBO: I POMODORI
FUORI DAL SUOLO E LA CARNE
COLTIVATA IN LABORATORIO**
19 Febbraio ore 17:00

Food Talk
**RENATA ALLEVA – L'ALIMENTAZIONE
SANA INIZIA DAI PRIMI GIORNI DI VITA**
24 Febbraio ore 15:00



sciugare gli acquitrini e permettere una migliore viabilità. Nella seconda metà del 1800 numerosi “tagli” (di Nomi, di Marco, di Chiusole, di Besenello-Calliano) modificarono il corso dell’Adige eliminando i meandri che oggi ancora si percepiscono nel paesaggio per forma e per l’inferiore quota rispetto al piano campagna.

Da fiume navigabile ad andamento meandriante, con ampie interazioni ecologiche ed anche eco-

in una valle che presenta una larghezza che varia da 500 a 2500 metri, rende la terra un bene prezioso.

Attualmente la vite in Vallagarina interessa una superficie di circa 3.500 ha. I terreni sono posti per circa il 40% nel fondovalle

Le vicende storiche, economiche, la diffusione di nuove e devastanti malattie della vite, la concorrenza di altre coltivazioni, come ad esempio il gelso per la produzione di bachi da seta o il tabacco, le conoscenze e gli orientamenti tecnici, hanno variamente influenzato e profondamente trasformato il paesaggio viticolo. Il paesaggio agrario è infatti in continuo e costante mutamento e le forze che lo governano riguardano, oltre a quelli sopra elencati, anche gli aspetti demografici, sociali e culturali.

Le forme di allevamento oggi considerate tradizionali della zona (pergola semplice, pergola doppia, spalliera) erano un tempo molto differenti come testimoniano dipinti, affreschi e mappe che rilevano la diffusa presenza del “palo secco” e della “vite maritata”, oggi completamente scomparsi.

Attualmente la vite in Vallagarina

nomiche e culturali con il territorio circostante, si pensi all’importanza della presenza di veri e propri porti, l’Adige divenne sostanzialmente molto simile ad un canale artificiale.

Nel fondovalle, liberato dalle anse, lungo il corso del fiume-canale, sono state progressivamente realizzate le strutture viarie, ossia la ferrovia, le strade statali e provinciali, l’autostrada, le strade comunali, la pista ciclo-pedonale e le varie strutture produttive artigianali e industriali, poste in genere in prossimità dei centri abitati. Tutto questo,

interessa una superficie di circa 3.500 ha. I terreni sono posti per circa il 40% nel fondovalle, lungo il corso del fiume Adige (100-200 m s.l.m.), mentre circa il 60% sono situati a quote più elevate, fino a 650/700 m s.l.m., lungo i versanti vallivi dove sono presenti depositi gravitativi e conoidi. In tali aree i vigneti sono spesso ubicati sui caratteristici terrazzamenti sostenuti da muri a secco, o su balze ricavate da una regolarizzazione della naturale morfologia del territorio.

I suoli, di natura alluvionale con una matrice predominante calcareo-dolo-



Da Wezel et al. 2011 mod.

mitica, ad eccezione di quelli formati sui substrati basaltici presenti in talune aree di Isera e Mori dove tradizionalmente si produce il Marzemino, risultano diversificati in relazione alle quote ed alle giaciture. I terrazzi fluviali posti a quota leggermente superiore alla piana alluvionale presentano caratteristiche particolari ed ospitano da più tempo i vigneti. Ai margini della valle sono presenti anche depositi glaciali e fluvioglaciali con litologia mista dove è presente una viticoltura di elevata qualità (Sartori et al. 2012).

Le regole per una razionale coltivazione della vite, “unità di luogo” (evitare la coltivazione dispersa), “unità di ceppo” (unica varietà), “scelta di adatto vitigno” (far tesoro delle varietà indigene che diedero buona prova di sé, ma fare anche delle prove con nuovi vitigni), “vite bassa” (raccoglie il calore del sole, matura prima e uniformemente), si sono prontamente diffuse alla fine dell’800 formando così il paesaggio viticolo monoculturale.

E. Sereni definisce il paesaggio agrario “quella forma che l’uomo, nel corso e ai fini delle sue attività agricole, consciamente e sistematicamente imprime al paesaggio naturale”. Per il fondovalle della Vallagarina la sostituzione del





paesaggio agrario al paesaggio naturale è pressoché totale. Il tributo pagato dalla Valle alla razionalità è altissimo in termini ecologici. Le barriere infrastrutturali impediscono le connessioni ecologiche, la naturalità è presenza residua ed incombente nelle rocce e nelle vette che formano i fianchi della Valle e che obbligano lo sguardo a seguire un inevitabile percorso dominato dalle infrastrutture. Castelli, eremi e santuari, abbarbicati ai versanti, sono testimoni silenziosi dei continui flussi (acqua, uomini, mezzi, merci..) e cambiamenti. Ma proprio la vite si appresta ad essere la protagonista di un nuovo cambiamento, da molti auspicato: la transizione agroecologica. D'altro canto la vigna ha avuto da sempre una funzione particolare nell'immaginario umano, fornendoci servizi di carattere ludico, ri-



creativo, relazionale ed estetico, generando nei secoli percezioni e significati simbolici e identitari. La ritroviamo, infatti, più frequentemente di altre coltivazioni, nelle religioni, nelle rappresentazioni artistiche materiali (pittura, scultura), nella poesia e nella letteratura. I valori ad essa associati sono sempre positivi, quasi a riaffermare l'importanza e la bontà della scelta a suo tempo fatta: dedicare, forse, tempo e risorse a una produzione non essenziale alla mera sopravvivenza. Nei testi e nelle rappresentazioni grafiche la vigna è spesso associa-

ta alla vita, alla prosperità, alla nascita, alla fertilità, alla "buona cura", alla fatica e al lavoro dell'uomo, alla rigenerazione, al piacere e all'ebbrezza, ossia alla capacità di rallegrare la vita dell'uomo e di alleviarne gli inevitabili dolori. Potrà ancora assolvere la funzione di cura delle ferite da noi stessi inferte all'ambiente che la ospita.

Osserviamo quindi il paesaggio della Valle dal punto di vista delle relazioni fra i molteplici servizi ecosistemici che un approccio agroecologico alla coltivazione della vite può fornire al nostro complesso sistema di valori culturali, economici e sociali.

un possibile percorso di transizione.

Lungo tale percorso cambiano innanzitutto i valori. Quello che prima veniva considerato inutile diviene essenziale, quello che prima era un ostacolo può divenire ora risorsa, ciò che era esclusivo può diventare patrimonio comune, la lotta trasformarsi in alleanza. La complessità prende il posto della semplificazione. Più che voltar pagina forse si tratta di cambiare proprio il libro.

Lo studio della complessità e delle relazioni in ambito agricolo è proprio l'oggetto dell'agroecologia, che è al contempo una scienza, un insieme di pratiche, un movimento sociale, che analizza gli agroecosistemi nelle loro molteplici funzioni: biofisiche, economiche, tecnologiche, sociali, culturali, simboliche. Va rilevato che vari agronomi italiani a cavallo fra la fine dell'ottocento e i primi del novecento (Pietro Cuppari, Girolamo Azzi, Alfonso Draghetti, Giovanni Hausmann) avevano sviluppato i primi concetti di quella che allora era definita "ecologia agraria", adottando una visione olistica che tiene conto che i sistemi biologici sviluppano fenomeni che non possono essere compresi se non si esamina il sistema nella

sua interezza, in opposizione alla visione riduzionistica che affronta il singolo problema, non curandosi del contesto e degli effetti che le soluzioni adottate possono avere sul sistema nel suo complesso.

Le risposte adeguate alla complessità dei problemi che oggi affrontiamo, entro l'ambiente da noi stessi costruito, possono essere in parte ritrovate nelle antiche

conoscenze e pratiche agricole e in parte provenire da un nuovo approccio della ricerca e dell'innovazione. Considerata la nostra specifica situazione fondiaria quello che appare essenziale è favorire un approccio territoriale ampio, a scala di paesaggio, e questo richiede uno sforzo collettivo. Ma la tradizione in campo cooperativo, consortile e mutualistico non manca alla popolazione della Valle.

Nell'ambito del progetto denominato "Ecovinegoals - Attività di Gestione Ecologica dei Vigneti per Strategie di Paesaggio" (vedi www.ecovinegoals.adrioninterreg.eu) sono state individuate e descritte varie pratiche agroecologiche ed i relativi indicatori.

Partiamo quindi per un percorso alla ricerca degli elementi paesaggistici del territorio della Vallagarina in prospettiva agroecologica e multifunzionale

Nella tabella si riporta l'elenco per evidenziare come siano ampie le possibilità di intervento da parte del viticoltore e delle comunità rurali (cfr. tabella sottostante).

Partiamo quindi per un percorso alla ricerca degli elementi paesaggistici del territorio della Vallagarina in prospettiva agroecologica e multifunzionale. Per comprendere l'importanza di alcuni elementi apparentemente banali e a prima vista insignificanti consideriamo ad esempio un semplice filare di alberi o di arbusti posto ai margini di un vigneto. Tale pratica può svolgere varie funzioni: ha una funzione protettiva e difensiva, protegge il suolo dall'appezzamento limitando il calpestio e l'erosione lungo

i bordi, delimita la proprietà, riduce il fenomeno della deriva di prodotti indesiderati, incrementa la biodiversità, costituisce habitat per varie specie, può costituire corridoio sicuro per i loro spostamenti, fornisce alimento per le api durante la fioritura, fornisce legname da ardere o da lavoro, protegge le coltivazioni dal vento, migliora il microclima, svolge una funzione prospettica ed estetica ossia indirizza lo sguardo verso un determinato punto, rende il paesaggio



più piacevole all'osservatore, ha una funzione ricreativa, rendere piacevole una passeggiata, può costituire luogo di sosta. Molte persone, che non sono agricoltori, frequentano la campagna. Fanno passeggiate, portano a spasso i cani, vanno in bicicletta, si incontrano.

I muri delle "cesure", oltre a rappresentare un elemento storico, creano microclimi particolari.

La presenza di antichi manufatti ad uso agricolo arricchisce il paesaggio e rappresenta una memoria storica da salvaguardare utilizzando adeguati criteri. Le aree adiacenti possono ospitare insetti ed animali che arricchiscono la biodiversità e concorrono al mantenimento dell'equilibrio ecologico.

In un tratto del vecchio alveo del fiume Adige (taglio di Nomi) si è formata una zona umida di grande importanza in quanto costituisce area di sosta per varie specie migratrici, area di nidificazione di specie riparie e habitat per anfi-

habitat favorevole per numerose specie vegetali ed animali. La loro gestione e manutenzione, oltre agli aspetti idraulici e di sicurezza del territorio, riguarda anche la biodiversità associata all'ecosistema agricolo.

I canali di scolo e le fosse di bonifica rappresentano un luogo di connessione ecologica ed un

Buone pratiche	Indicatori
Agro-forestazione nel vigneto	Agro-ambientali
Uso dei Biotostolati in viticoltura	Salute del suolo
Tecniche di gestione della chiora (vegetazione e massa fogliare)	Efficienza dell'uso dell'acqua irrigua
Confusione sessuale	Rischio di contaminazione da pesticidi e fertilizzanti
Inerbimento del vigneto	Livello di diffusione delle pratiche di gestione sostenibili
Il sovescio nel vigneto	Livello di biodiversità nel vigneto
Tecniche di pacciamatura (con teli, paglia, lana, sostanza organica, ghiaia...)	Connettività ecologica con le aree naturali e le aree protette
Lavorazione meccanica del sottobosco e piodiserbo	Impronta carbonica, sequestro di carbonio
Tecniche per la prevenzione dell'erosione dei suoli	Economici
Compostaggio o pacciamatura dei residui della potatura invernale della vite	Produttività e redditività della terra
Utilizzo di varietà resistenti	Stato di salute e longevità del vigneto
Sistema di supporto alle decisioni per la riduzione dei trattamenti in viticoltura	Carena del valore, esternalità, effetti sul territorio
Monitoraggio della fertilità dei suoli	Sociali
Gestione sostenibile dell'irrigazione (sistemi irrigui a risparmio idrico, gestione tramite bilanci idrici, utilizzo di sensori...)	Equità e correttezza nella gestione dei rapporti di lavoro
Mendicizia manuale	Proprietà fondiaria e sicurezza alimentare
Il mantenimento del paesaggio viticolo tradizionale - Muri a secco, palificazioni e strutture in legno	Conoscenza, apprendimento e innovazione
Agricoltura ad alto valore naturalistico (AVN)	Equità sociale - Capitale sociale
Formazione e gestione di un biodiscreto	Vicini felici
Certificazione della biodiversità nei vigneti	Paesaggio e patrimonio culturale
Iniziativa per favorire l'accesso alla terra e per il mantenimento dell'utilizzo agricolo del suolo	Qualità estetica e attrattività del paesaggio
Tecniche per la salvaguardia dell'arvicola e insetti utili	Patrimonio architettonico e produzione vinicola locale
Sistemi di garanzia partecipata (PGS)	Indici d'uso del suolo, densità delle siepi, densità dei terrazzamenti
Consapevolezza generazionale ed educazione sociale in agricoltura	Indici di dominanza e di diversità
Strade del vino e dei sapori, percorsi della biodiversità agraria e alimentare	Indici di persistenza storica e di integrità paesaggistica
Strategie di comunicazione per i prodotti agroecologici	Indici di trasformazione degli usi del suolo



Tiziano, da tre anni ha deciso di dedicarsi all'agricoltura e ha affittato dei vigneti. Ha eliminato il diserbo chimico, il biologico dovrebbe essere una scelta condivisa da tutti entro una stessa zona, solo così risulta credibile.



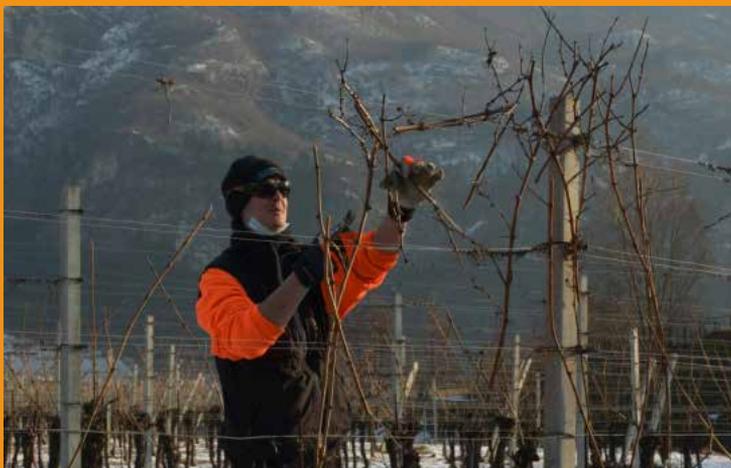
bi ed altre specie tipiche delle zone umide, ormai quasi totalmente scomparse a seguito degli interventi di bonifica e per questo oggetto di protezione. L'attività agricola in prossimità di tali zone deve essere effettuata con determinate cautele. Anche alcune strutture agricole, come ad esempio i pali in legno, possono divenire rifugio di fauna selvatica. I vecchi ceppi, ancora produttivi, testimoniano la lunga esperienza di coltivazione della vite.

Articolo a cura di Federico Bigaran, agronomo, foto di Christian Cristoforetti, ingegnere-fotografo

federico.bigaran@gmail.com
christian.cristoforetti@gmail.com



A questo link una mappa austriaca del 1825/26, si notano le anse del fiume Adige



Simone ha affittato alcuni vigneti nel fondovalle. Ma sul fianco della valle, su arditi terrazzamenti, ai limiti del bosco, coltiva con passione il più bel vigneto che era del nonno. Ha deciso di non fare nessun diserbo chimico. Da allora anche le vigne sembrano star meglio.



Colori e tradizioni: il fiore del grano saraceno

di Riccardo Scrinzi riccardo.scrinzi@gmail.com

La fioritura del grano saraceno è molto precoce, già a 25-35 giorni dalla semina, infatti, si aprono i primi boccioli. I fiori sono disposti in racemi, grappoli. I cinque sepali che compongono la parte esterna del fiore sono la caratteristica più vistosa di questa pianta, non solo per noi umani, che tanto apprezziamo la fioritura del grano saraceno, ma anche per tutti gli impollinatori che transitano tra i campi, attratti dai colori sgargianti e dal nettare.

La colorazione del fiore di saraceno va dal bianco al rosso, con numerose varietà (soprattutto nelle zone di origine della specie, Asia centrale) che presentano carenza di pigmenti, aventi quindi fiori verdi.

Studi approfonditi hanno portato alla luce come in Tibet il carattere bianco del fiore sia una rarità (il colore predominante è il rosa), mentre in Cina la frequenza di fiori bianchi, all'interno di tutte le varietà coltivate, non supera il 40%.

In Europa, nelle varietà commerciali e locali, il bianco è invece il carattere dominante: come esempio, nella valle di Terragnolo (dati rilevati nel 2020), la frequenza di fiori color rosa intenso nella varietà locale si attestava ad un massimo del 5%.

A questo punto ci si potrebbe domandare: "Perché i fiori virano dal bianco al rosso? E gli altri colori? Perché non blu?".

E anche se nella pratica potremmo ottenere piante con fiori blu, attraverso selezione e altre tecnologie, la selezione naturale ha prediletto il rosso. Una delle caratteristiche poco conosciute del grano saraceno è l'abbondante produzione di rutina, un polifenolo con funzione antiossidante, di recente interesse in ambito farmacologico (soprattutto per contrastare i sintomi dell'ipertensione). La rutina presente nei fiori è la principale responsabile del loro colore; maggiore è la concentrazione di rutina nel fiore, più vivo è il suo colore rosato-rosso.

Con questo non si vuole assolutamente dire che i fiori bianchi siano di minor pregio; ogni popolazione di piante possiede le proprie caratteristiche e il valore di queste è dato dal tipo di impiego che ne fa l'uomo.

Se lo scopo è produrre semente e farine, ad esempio, poco ci importa quanto

sia il contenuto in rutina nei petali dei fiori dal momento che non faranno parte del prodotto finale (attenzione che tutte le farine di grano saraceno sono un'importante fonte di rutina, anche nelle piante con fiori bianchi!).

D'altro canto è interessante come la raccolta dei fiori di varietà rosse possa essere una buona materia prima per estrarre questo prezioso antiossidante.

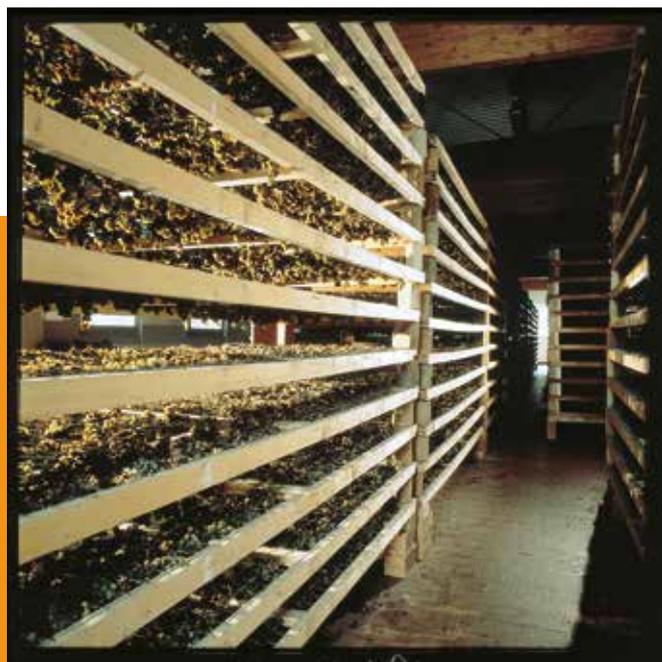
Fonti

Meiliang Zhou - Molecular Breeding and Nutritional Aspects of Buckwheat - 2016 - ISBN: 978-0-12-803692-1

- Meiliang Zhou - Buckwheat Germplasm in the World - 2018 - ISBN: 978-0-12-811006-5

- Suzuki, T. (2007). Structural Identification of Anthocyanins and Analysis of Concentrations during

Growth and Flowering in Buckwheat (*Fagopyrum esculentum* Moench) Petals. *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 55(23), 9571-9575. doi:10.1021/jf071474l



Questionario sul Vino Santo Trentino

La Condotta sta conducendo una ricerca per verificare la conoscenza del Presidio Slow Food del Vino Santo Trentino tra i soci e gli amici di Slow Food. Ti invitiamo a prenderne parte compilando il breve questionario che trovare al link contenuto nel codice a fianco.



Road to mountains

a cura della Condotta

Nel cuore delle vallate alpine, sugli Appennini, sui monti del Sud Italia e delle isole, comunità diverse resistono nelle Terre Alte. Hanno elaborato strategie per affrontare problematiche comuni: l'abbandono, l'inselvaticamento, la perdita di memoria e di valore del cibo, la centralità di città e fondovalle.

Custodi del paesaggio, difensori della memoria, hanno trasformato le montagne in luogo delle opportunità.

Nasce da queste riflessioni il progetto di un forum permanente delle Terre Alte, sviluppato dalla Comunità Slow Food per lo sviluppo agro-culturale degli Altipiani Cimbri e dalla Condotta Slow Food Valle dell'Adige Alto Garda.

L'obiettivo è costituire un confronto tra gli attori delle Terre Alte, una fucina di incontri e confronti, scambi di idee, un detonatore di sinergie.

Iniziamo con l'incontrare i protagonisti della montagna. Il primo ciclo di incontri riguarda gli agricoltori dei Presidi di montagna, massima espressione delle migliori pratiche agricole, conservazione della tradizione e, non ultimo, qualità organolettica. Il buono, pulito e giusto declinato nelle Terre Alte.

Sedici incontri distribuiti in quattro



mesi che si terranno su una piattaforma online in attesa di poter raggiungere, magari nel corso dell'estate, questi produttori e sentire le loro storie dal vivo assaggiando le produzioni.

Custodi del paesaggio, difensori della memoria, hanno trasformato le montagne in luogo delle opportunità

Dopo i produttori sarà il turno dei ristoratori di montagna per poi proseguire incontrando scrittori, poeti e filosofi.

Si inizia il 4 febbraio incontrando Gabriele Crudo (nella foto in basso), produttore del **Pecorino del Monte Poro**, un altopiano che si affaccia sulla costa tirrenica della Calabria.

Il giovedì successivo, 11 febbraio, saranno ancora protagonisti i formaggi. Carlo Mazzoleni ci racconterà la storia dello **Storico Ribelle**, già Bitto Storico, che si produce sugli alpeggi dai 1.400 ai 2.000

metri (qui sopra la foto che ci hanno inviato di Roberto Moiola per Storico Ribelle).

Giovedì 18 febbraio il nostro viaggio si sposta sugli Appennini, Ettore Ciarrocca ci condurrà a Sessanio, in Abruzzo, alla scoperta della Lenticchia di **Santo Stefano**, coltivata oltre i mille metri sulle pendici del Gran Sasso nei territori incontaminati del Parco Naturale.

Torniamo sulle Alpi il 25 febbraio per parlare della **patata Verrayes** da poco diventata Presidio in Val d'Aosta con la sua buccia viola lucente e dalle screziature arancioni. La coltivano i giovani soci di Paysage à Manger che nella loro presentazione ci scrivono "Abbiamo dato vita a Paysage à Manger per creare un progetto di "cultura edibile", un innovativo e radicale esperimento in alta quota in cui colture e culture tentano di recuperare il loro inestricabile e millenario legame, di cui la produzione agricola è apice e punto di equilibrio. Paysage à Manger è la Valle del Lys che diventa cibo e che si fa cura, rispetto e valorizzazione del grande patrimonio culturale e culinario lasciatici in eredità dalle comunità rurali che per secoli hanno abitato questi territori.

A tutti i produttori si chiederà, in particolare, di riflettere sulle opportunità e sulle minacce di fare agricoltura e allevamento sulle Terre Alte. Cercheremo poi di indagare quali relazioni sono riusciti a creare con i ristoratori di montagna e le istituzioni locali.

La partecipazione è gratuita su piattaforma zoom, gli incontri iniziano alle ore 21.00. Iscrizioni a slowfoodadigegarda@gmail.com



La riduzione dello spreco alimentare ed il termine di conservabilità dei prodotti

La prevenzione degli sprechi alimentari rappresenta una delle priorità nel lungo percorso che – speriamo – ci porterà a realizzare, in Italia, in Europa e nel mondo, un'economia circolare ed una società realmente sostenibile.

Per spreco alimentare si intende – secondo la Commissione europea – “l'insieme dei prodotti alimentari scartati dalla catena agroalimentare per ragioni economiche o estetiche o per prossimità della scadenza di consumo, ma ancora perfettamente commestibili e potenzialmente destinabili al consumo umano e che, in assenza di un possibile uso alternativo, sono destinati ad essere eliminati e smaltiti”¹.

Le cause di questo fenomeno sono, ovviamente, molteplici e complesse e dipendono, innanzitutto, dal modello economico delle nostre società. Bisogna però riconoscere che la produzione di rifiuti alimentari è anche una responsabilità diretta di noi consumatori, che tendiamo, ancora troppo spesso, a liberarci degli alimenti senza considerare adeguatamente le informazioni che ci vengono fornite sulla loro durata di conservazione.

Al riguardo, la Commissione europea ha recentemente promosso un apposi-

to studio di mercato, finalizzato a stimare il rapporto tra i rifiuti alimentari e le informazioni sui prodotti presenti in etichetta. Le sue conclusioni sono che, degli 88 milioni di tonnellate di rifiuti alimentari generati annualmente in Europa, più del 10% sono collegati alle indicazioni sulla durata di vita del prodotto, e che tali indicazioni non sono ancora sufficientemente comprese dai consumatori².

Proviamo quindi a dare un contributo facendo un po' di chiarezza.

Il regolamento (UE) 1169/2011, relativo alla fornitura di informazioni sugli alimenti ai consumatori, impone agli operatori di indicare in etichetta il tempo di conservazione di ogni prodotto alimentare. A seconda delle caratteristiche del prodotto, questa indicazione può assumere due diverse forme, di cui è fondamentale comprendere la differenza.

Si parla, infatti, di “data di scadenza” solo con riferimento agli alimenti altamente deperibili dal punto di vista microbiologico, che già in breve tempo possono rappresentare un pericolo per

Le cause di questo fenomeno sono molteplici e complesse e dipendono, innanzitutto, dal modello economico delle nostre società

il termine minimo di conservazione non ha a che fare con la salute del consumatore ma riguarda le caratteristiche qualitative del prodotto



la salute umana. A titolo esemplificativo, si pensi alla carne, al pesce o al latte fresco.

La scadenza va tassativamente evidenziata in etichetta con la dicitura “da consumare entro”, con indicazione del giorno, del mese ed eventualmente dell'anno (se diverso dall'anno in corso). Accanto, devono sempre essere riportate anche le condizioni da rispettare per l'adeguata conservazione del prodotto.

Ciò che caratterizza la data di scadenza è il fatto che, dopo il suo decorso, l'alimento non potrà più essere messo in vendita ed il consumatore, nel caso lo abbia già acquistato, dovrà evitare di consumarlo, anche se apparentemente avesse ancora un bell'aspetto ed un buon odore.

Per tutti gli altri prodotti alimentari (che non sono così deperibili dal punto di vista microbiologico, da poter costituire un pericolo immediato per la salute dopo un breve periodo), deve essere, invece, riportato il “termine minimo di conservazione”.

Si tratta di un'indicazione che, diversamente dalla scadenza, non ha a che fare con la salute del consumatore ma riguarda esclusivamente le caratteristiche qualitative del prodotto. Tale termine, difatti, indica solo il periodo di tempo durante il quale l'operato-





re garantisce che l'alimento conserverà intatte le caratteristiche nutrizionali ed organolettiche che possedeva all'origine.

Dopo il suo decorso, pertanto, l'alimento – a meno che non abbia sviluppato delle alterazioni – potrà ancora essere venduto e consumato dall'acquirente.

Per questo è importante che il consumatore rivolga attenzione alla dicitura



riportata in etichetta, che nel caso del “termine minimo di conservazione” sarà espressa con le seguenti modalità:

- “da consumare preferibilmente entro il”, seguita dal giorno, dal mese ed eventualmente dall'anno;
- “da consumare preferibilmente entro fine” seguita dal mese e dall'anno o solamente dall'anno.

Peraltro, per alcuni prodotti alimentari il termine minimo di conservazione può addirittura essere omesso.

Si tratta, per un verso, degli alimenti destinati ad un consumo immediato (che non hanno, quindi, il tempo di essere alterati da contaminazioni), quali i prodotti di panetteria e pasticceria normalmente consumati entro le 24 ore successive alla fabbricazione.

Sono poi esentati tutti quei prodotti che, per le loro caratteristiche, non costituiscono un terreno fertile per lo sviluppo di patogeni, ossia:

- gli ortofrutticoli freschi che non sono stati sbucciati o tagliati,
- i vini ed i prodotti simili ottenuti a base di frutta diversa dall'uva (ad esempio, il sidro),
- qualunque altra bevanda con titolo alcolometrico volumico superiore al 10% (come i distillati),
- gli aceti,
- il sale da cucina,

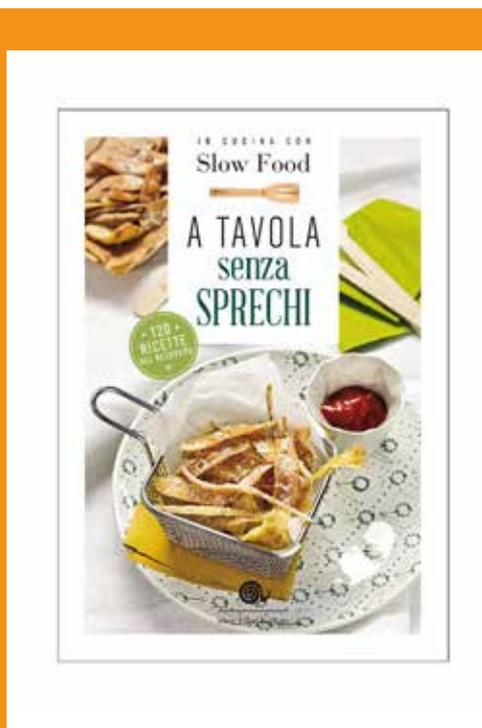
per alcuni prodotti alimentari il termine minimo di conservazione può addirittura essere omesso

- gli zuccheri allo stato solido,
- prodotti di confetteria consistenti quasi unicamente in zuccheri,
- le gomme da masticare e prodotti analoghi.

Da ultimo, è opportuno chiarire che è direttamente l'operatore del settore alimentare a decidere se riportare, su un prodotto, la data di scadenza o il termine minimo di conservazione, e a stabilirne l'effettiva durata. (Fanno eccezione solo alcuni prodotti, come il latte fresco, per il quale è obbligatorio indicare la data di scadenza entro 6 giorni, e le uova, per le quali è prescritto un termine minimo di conservazione non superiore a 28 giorni).

Per aiutare le imprese in queste valutazioni, lo scorso 21 ottobre 2020 l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (EFSA) ha adottato un'apposita guida, contenente anche uno strumento pratico basato su una serie di domande, rispondendo alle quali l'operatore può orientare le sue scelte sempre nell'ottica della prevenzione degli sprechi alimentari³.

Per contattare lo studio:
Via Filippo Serafini, 9
0461 230084
www.cibuslex.it
facebook.com/cibuslex
senatore@cibuslex.it



A tavola senza sprechi Ricettari Slow Food

Una raccolta di 150 ricette che insegnano a cucinare piatti gustosissimi per non buttare niente di quanto avanzato a pranzo o a cena oppure a utilizzare le parti che più difficilmente rientrano nelle ricette classiche: bucce, foglie, noccioli. Il tutto all'insegna del “senza sprechi”.

Molti gli esempi: la pasta fritta, gli gnocchi di polenta, le polpettine di carne tipiche del milanese confezionate con gli avanzi del bollito, la toscana pappa al pomodoro accanto al vasto repertorio di zuppe, torte salate e dolci nati dalla necessità di utilizzare gli avanzi di pane.



1) Risoluzione del Parlamento europeo del 19 gennaio 2012 su come evitare lo spreco di alimenti: strategie per migliorare l'efficienza della catena alimentare nell'UE, reperibile all'url https://www.europarl.europa.eu/doceo/document/TA-7-2012-0014_IT.html#ref_1_3



2) Market study on date marking and other information provided on food labels and food waste prevention, Final report, January 2018, reperibile all'url <https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/e7be006f-0d55-11e8-966a-01aa75ed71a1/language-en>



3) Guidance on date marking and related food information: part 1 (date marking), reperibile all'url <https://www.efsa.europa.eu/it/efsajournal/pub/6306>

Fattori che influiscono sulle nostre scelte alimentari

di Laura Endrighi, psicologa

I nostri sensi a tavola

I sensi influenzano la nostra alimentazione in modo determinante, partendo dall'attivazione di funzioni biologiche necessarie all'assorbimento di nutrienti fino alla regolazione del nostro senso di sazietà.

Partiamo con le funzioni puramente biologiche e necessarie per una buona digestione. Quando abbiamo davanti a noi del cibo, la percezione dei colori, forme e odore, ha il compito di attivare il sistema nervoso centrale, che manda allo stomaco un messaggio, intimandolo di iniziare a produrre succhi gastrici necessari per la digestione del pasto in arrivo. Si attiva anche l'acquolina in bocca, come forma di preparazione all'esperienza nutritiva e sensoriale che stiamo per intraprendere.

Il ruolo di attivazione dei sensi non ha però solo finalità digestive, si mangia per tanti motivi che vanno oltre la sopravvivenza e la necessità di dare energia all'organismo. Si mangia ad esempio per puro piacere. Basta guardare un alimento, particolarmente gradito, e già pregustiamo la dolcezza, freschezza o croccantezza e si attivano i centri del piacere. Ci viene fame anche se siamo già sazi. Aggiungendo il contributo dell'olfatto mettiamo in moto anche il ricco bagaglio di ricordi aromatici che ognuno di noi ha raccolto nel corso della vita. Il piacere di un caffè parte, ad esempio, dal suo profumo, oppure capita di ritrovare aromi che ci riportano alla memoria ricordi della nostra infanzia. Nessuno resiste al profumo del pane, biscotti o del-

le brioches appena sfornate, lo sanno bene panifici e pasticcerie.

I sensi ci proteggono anche dal rischio di mangiare cibi poco graditi oppure dannosi per la salute. Evitiamo un alimento dall'aspetto deteriorato, poco appetitoso o con un odore sgradevole. Quando ci capita di mangiare, per cortesia, delle preparazioni che proprio non ci aggradano, ma non pericolose, si usa proprio il modo di dire "ho mangiato con il naso tappato", oppure lo si ingerisce velocemente cercando di bypassare i sensi.

Il ruolo di attivazione dei sensi non ha però solo finalità digestive

Ci avvalliamo in particolare di olfatto e tatto anche per gli acquisti, soprattutto dei prodotti freschi. Di sicuro vi è capitato di vedere persone che gironzolano intorno al banco frutta annusando meloni e pesche?! Un profumo intenso e autentico è indice di un prodotto maturo,

nutriente e gradevole in bocca.

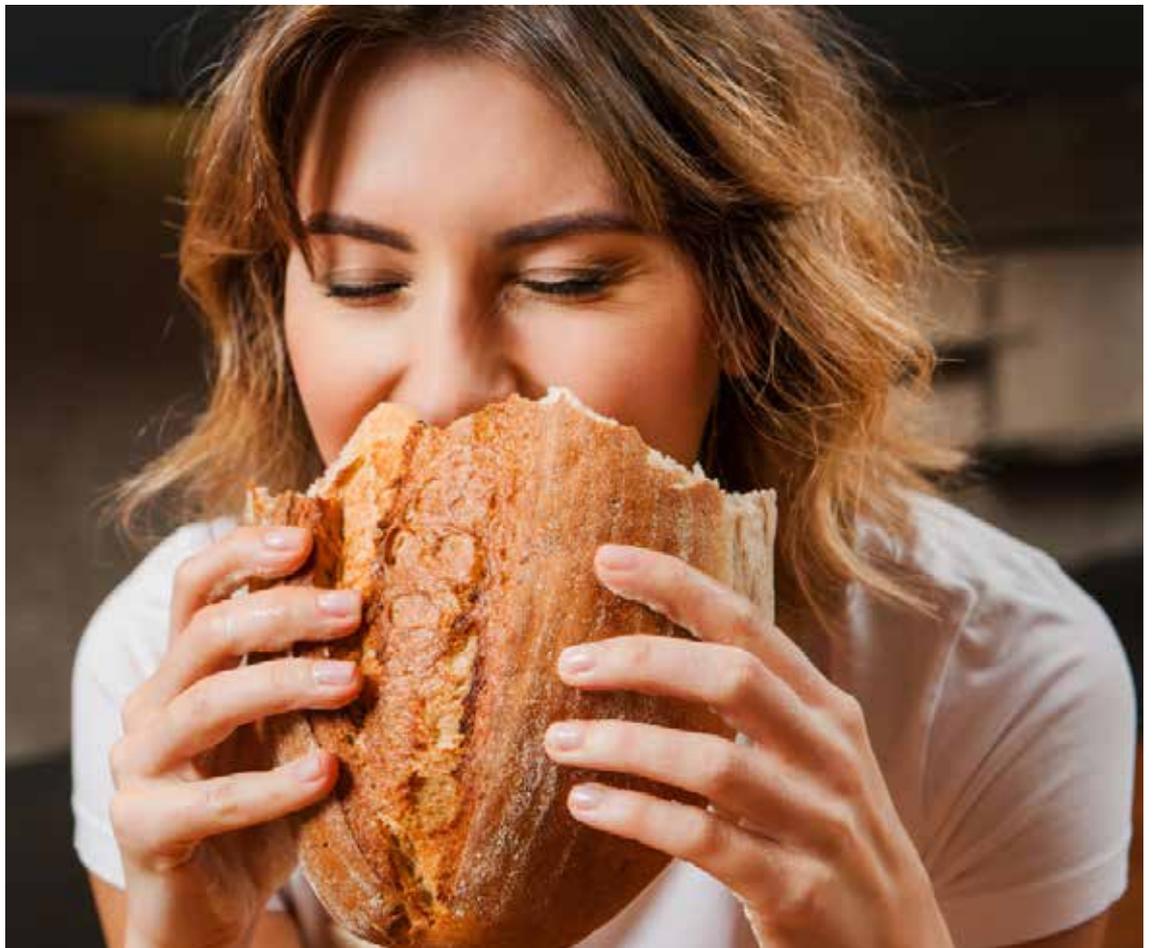
Il fenomeno della sazietà sensoriale

La sazietà sensoriale è uno dei fenomeni psicologici più interessanti e utili da comprendere, anche per chi ha voglia di migliorare il proprio rapporto con il cibo e mangiare in modo più consapevole. Per comprenderla è utile sapere che la comunicazione tra lo stomaco e il centro della sazietà nel cervello è davvero lenta, ci vogliono circa 20 minuti perché arrivi il messaggio di smettere di mangiare.

Ci affidiamo quindi ai nostri occhi e agli altri sensi, molto più che allo stomaco, per determinare la fine di un pasto, con il rischio però di mangiare più del dovuto.

La comunicazione tra lo stomaco e il centro della sazietà nel cervello è davvero lenta

A casa di mia nonna non ci si alzava fino a quando il piatto non era vuoto, un segno di rispetto nei confronti di chi aveva cucinato. Il parametro di sazietà, appreso per esperienza o per educazione, quando questa non





è fisicamente percepita, per molti è proprio il piatto vuoto. A dimostrazione di ciò, dei ricercatori americani (Wasink e coll.) hanno organizzato un esperimento offrendo a degli studenti della zuppa di pomodoro, senza avvisarli che sotto al tavolo c'era una pompa che riempiva gradatamente le ciotole. La zuppa in pratica non finiva mai e il gruppo sperimentale ha mangiato fino al 70% in più di minestra, rispetto a quello di controllo che aveva delle stoviglie regolari.

La forma dei piatti e bicchieri è poi un

La forma dei piatti e bicchieri è poi un altro indicatore che sfrutta il rapporto tra la quantità di cibo o bevanda e le dimensioni delle stoviglie

bambini amanti del gelato di partecipare ad un buffet, interamente composto dal loro cibo preferito. Un gruppo aveva molti gusti di gelato, l'altro uno solo, il cioc-

colato. Nonostante il gelato al cioccolato fosse quello preferito dalla maggior parte dei partecipanti, la quantità mangiata dal secondo gruppo è stata nettamente inferiore rispetto al buffet con più scelta. Senza lo stimolo di nuovi aromi e gusti la sazietà sensoriale dei bambini si è attivata più velocemente.

Quante volte è capitato di alzarsi dal tavolo pieni da scoppiare?! Probabilmente mancavano gli indicatori sensoriali che mettevano fine alla nostra fame. Senza perdere il piacere del buon cibo e del mangiare con gli occhi, conoscere il fenomeno della sazietà sensoriale aiuta ad ascoltare il proprio corpo e fidarsi ogni tanto del proprio stomaco, anche se è un po' lento con l'invio dei messaggi.

Vale davvero la pena di ascoltarlo.

Non ci fidiamo però solo della vista per determinare la fine di un pasto, ma anche del gusto. La presenza a tavola di diversi alimenti, differenti a livello gustativo, aumenta la quantità di cibo ingerita. La dott.ssa Liberman, sempre negli USA, ha proposto a due gruppi di

colato. Nonostante il gelato al cioccolato fosse quello preferito dalla maggior parte dei partecipanti, la quantità mangiata dal secondo gruppo è stata nettamente inferiore rispetto al buffet con più scelta. Senza lo stimolo di nuovi aromi e gusti la sazietà sensoriale dei bambini si è attivata più velocemente.

Quante volte è capitato di alzarsi dal tavolo pieni da scoppiare?! Probabilmente mancavano gli indicatori sensoriali che mettevano fine alla nostra fame. Senza perdere il piacere del buon cibo e del mangiare con gli occhi, conoscere il fenomeno della sazietà sensoriale aiuta ad ascoltare il proprio corpo e fidarsi ogni tanto del proprio stomaco, anche se è un po' lento con l'invio dei messaggi.

Vale davvero la pena di ascoltarlo.

Laura Endrighi Psicologa
T. 3405507217
lauraendrighi.psicologa@yahoo.com
lauraendrighi.it
Fb lauraendrighipsicologa



Degustazione dei Presìdi online

Con Francesco Gubert in collaborazione con Buonissimo

La prima degustazione online organizzata dalla Condotta ha riscontrato un grande successo.

Più di trenta soci ed amici si sono collegati per degustare le cheese box con all'interno i Presìdi caseari del Trentino.

Il maestro assaggiatore Francesco Gubert, dalla sua cantina di affinamento, ci ha condotto nella degustazione del Casolet della Valle di Sole e Pejo prodotto dal Caseificio turnaio di Pejo, il "ritort" di razza rendena dell'azienda agricola La Regina, il nostrano di razza grigialpina di Maso Fior di Bosco, in Valfloriana, il Puzzone di Moena di malga, il Vezzena di malga stagionato del Caseificio di Lavarone

e del Vezzena. Un percorso tra le eccellenze dei formaggi naturali

Nel caso della filiera lattiero casearia, l'aggettivo "naturale" identifica i formaggi artigianali realizzati senza l'aggiunta di fermenti industriali. Ma questo aspetto è soltanto la punta dell'iceberg di un modello alternativo alla produzione intensiva e omologata. Significa infatti partire da un allevamento gestito bene, significa non pastorizzare il latte conservando così l'integrità aromatica e nutrizionale del latte crudo, significa essere un bravo casaro, capace di fare formaggio senza scorciatoie e correttivi.

I marroni di Campi

L'Arca del gusto è un catalogo che segnala razze animali, varietà di frutta, verdura, formaggi, pani, dolci, salumi. Ne porta alla luce l'esistenza e denuncia il rischio che possano scomparire, contribuendo all'impovertimento della biodiversità e dei saperi agricoli tradizionali. Da poco vi è entrato a far parte il marrone di Campi.

La biodiversità agroalimentare e l'agricoltura familiare di piccola scala sono in pericolo infatti in tutto il mondo a causa dell'industrializzazione dell'agricoltura, dell'erosione genetica, della trasformazione degli stili alimentari, dei cambiamenti climatici, dell'abbandono delle aree rurali, delle migrazioni e dei conflitti. L'Arca invita tutti a fare qualcosa: a volte serve riscoprire questi prodotti e riportarli sulle tavole, a volte serve raccontarli e sostenere i produttori; in alcuni casi – quando i prodotti sono specie selvatiche a grave rischio di estinzione – è meglio mangiarne meno o non mangiarli affatto, per tutelarli e favorirne la riproduzione.

Il marrone di Campi è un ecotipo che secondo alcune fonti, sarebbe giunto in Trentino intorno al 1800, quando un gruppo di lavoratori rientrò dal Piemonte dopo aver lavorato nei castagneti popolati da alberi di questa varietà. La segnalazione è stata fatta da Angiolino Bertoni e rientra nella collaborazione con l'Associazione La Credenza per individuare insieme varietà da inserire nell'Arca del Gusto.

Si narra che i marroni di Campi fossero ben noti anche alla corte degli Asburgo. Il libro "In viaggio con Sissi. Un dolce per Sua Maestà" di Marina Bressan, racconta che l'imperatrice, alloggiata all'Hotel Sole di Riva del Garda nell'otto-



bre del 1897, avesse a disposizione nella sua stanza coppe di frutta di stagione tra cui figuravano proprio i marroni di

Nella valle di Campi, nel comune di Riva del Garda, si contano circa 1500 piante

Campi, che il Meneghelli, il tuttofare dell'albergo, aveva ricevuto dai suoi parenti di Campi.

Il frutto ha una buccia scura, con striature chiare evidenti, ed è particolarmente dolce all'assaggio.

Oggi nella valle

di Campi, nel comune di Riva del Garda, si contano circa 1500 piante, tutte censite. Ogni

pianta produce circa 30 kg di prodotto vendibile. L'albero più antico della valletta di Campi ha circa 550 anni ed è alto 22 metri.

Il disciplinare della De. Co. concesso dal Comune di Riva del Garda prevede che i marroni siano raccolti a mano e poi trasferiti in bacinelle colme di acqua, dando inizio al periodo di novena: per nove giorni i marroni rimangono immersi in acqua e qui avviene la fermentazione lattica che li protegge da funghi e altri agenti patogeni garantendone allo stesso tempo una maggiore



durata. In seguito, si lasciano asciugare al sole e poi si selezionano manualmente i frutti migliori.

Dal 2004 l'Associazione di tutela Marroni e prodotti tipici di Campi, con la collaborazione dell'Università di Firenze e dell'Istituto agrario di San Michele all'Adige, ha intrapreso un lavoro di recupero dei castagneti, anche attraverso l'organizzazione di eventi educativi e divulgativi. L'intento è quello di aumentare la consapevolezza circa l'importanza di questa coltura per il mantenimento dell'ecosistema della montagna.

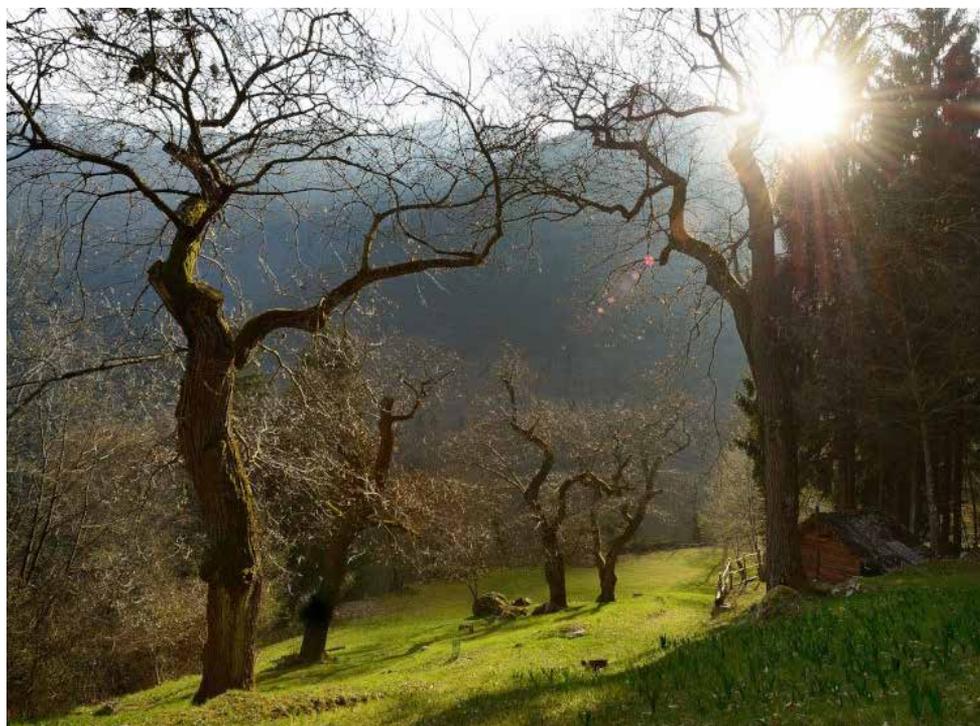
I marroni si consumano bolliti o arrostiti. Ma c'è anche un'antica ricetta, quella della purea di marroni salada: una crema di marroni salata con cui anticamente si accompagnavano i bolliti e la carne salada bollita.

L'ingresso dei marroni di campi nell'Arca è l'inizio di un percorso di mappatura dei territori vocati alla castanicoltura che ha l'obiettivo di verificare le condizioni per creare un Presidio Slow Food delle castagne trentine. Nelle prossime settimane proseguirà la mappatura con l'in-

gresso nell'Arca dei prodotti di altre aree vocate quali Drena, Pranzo, Castione, Roncegno.

Nella foto della pagina precedente il "re dei maroneri" patriarca di circa 550 anni alto 22 metri.

Per maggiori informazioni contattare l'Associazione Tutela Marroni e Prodotti Tipici Di Campi
Angiolino Bertoni
bertoniangiolino48@gmail.com
T. 333 436 5401



Connotazione ambientale di agroecologia

di Stefano DeLugan, agroecologo vicepresidente Federazione trentina biologico

Ambientale è una parola alquanto difficile da contemplare, a volte anche da comprendere, concerne infatti una visione d'insieme dalle innumerevoli sfaccettature, rapportando nel nostro caso, natura, uomo, biodiversità, ma anche coltivazioni ed integrità degli ambienti nelle loro declinazioni ed effetti di reciprocità ed interscambio effettivo.

La visione di questo tema osservata in chiave agroecologica vede l'uomo come unità di equilibrio, una sorta di manovratore della bilancia ecologica e non come valutatore di proporzione a suo esclusivo vantaggio, attribuendo all'effetto ambientale positivo e produttivo derivato dalle buone pratiche colturali ed ecologiche la sua stessa natura.

Ambiente ed ambientale in questa visione vanno di pari passo con la sua effettiva possibilità di essere misurato, come restituzione di risorsa (valore ad esempio aggiunto di una coltivazione in conduzione biologica) come espressione di vita e di sinergia possibile tra l'agricoltura e gli ambienti naturali (la diffusione o sottrazione di biodiversità ad essi collegata) come socialità (percezione di benessere e salubrità ambientale).

Questi sono solamente alcuni esempi

di osservazione delle dinamiche di interazione tra uomo, agricoltura e natura in chiave agroecologica, sicuramente una forma di sostenibilità, parola spesso abusata con la quale si coniuga una sorta di economia di risultato.

La diversa chiave di lettura in termini ambientali che ne consegue non si adatta a colture estensive a forte impatto ambientale e dal grande dispendio di energia e risorse, la agroecologia e le sue missioni si basano sull'osservazione delle dinamiche ambiente uomo ed è una disciplina che si occupa di agroecosistemi multifunzionali adibiti alla circolarità tra uomo ed agricoltura. Come a dire "tutto deve tornare", sta a noi definire in quale modo.

Nella foto una veduta dei terrazzamenti che caratterizzano la viticoltura della Val di Cembra.



L'attività del Coordinamento Ambiente Alto Garda e Ledro

di Duilio Turrini duilio.turrini@gmail.com

La Condotta Slow Food Valle dell'Adige Alto Garda ha aderito al Coordinamento Ambiente Alto Garda e Ledro.

Il Coordinamento Ambiente operativo da quasi vent'anni riunisce oggi 10 associazioni e comitati attivi nella tutela dell'ambiente del paesaggio del nostro territorio. Aderiscono ad esso WWF Trentino, Italia Nostra sezione Trento, Comitato Salvaguardia Olivaia, Comitato Sviluppo Sostenibile, Associazione Rotte Inverse, Associazione Ledro Inselberg, Associazione Riccardo Pinter, Associazione Salvaguardia Area Lago, Comitato Tutela Marroni e Prodotti Tipici di Campi e ora anche Slow Food Valle dell'Adige e Alto Garda. In questi anni ci siamo occupati dei molteplici temi riguardanti il rapporto tra uomo e natura.

Senza la pretesa di farne un elenco esaustivo ma limitandoci ai principali fronti che ci hanno visto impegnati possiamo citare :

Urbanistica: abbiamo valutato , criticato e in qualche caso siamo riusciti a migliorare piani urbanistici di interesse provinciale, della comunità di valle e comunali.

Su questo tema obiet-

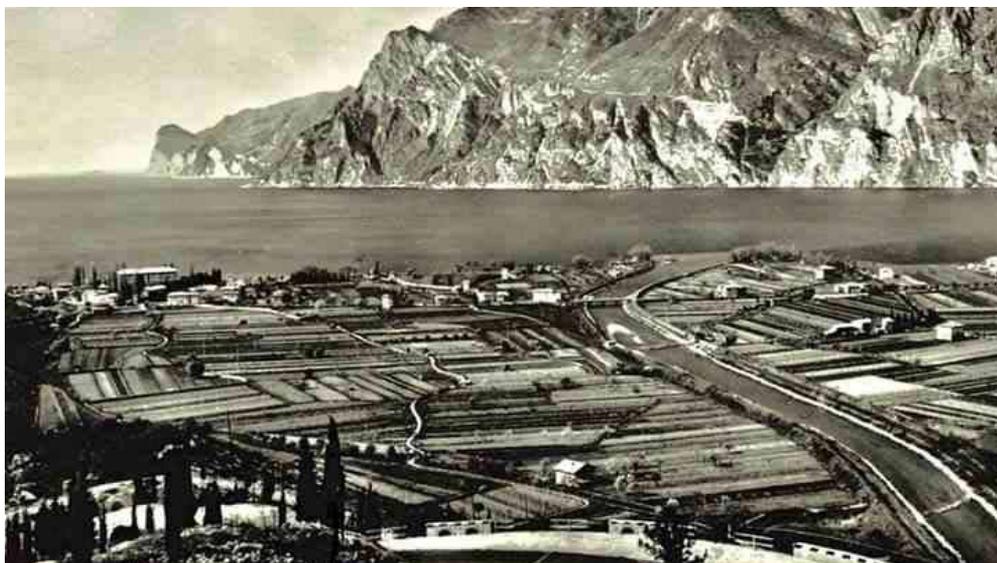
Contrastare ulteriore consumo di suolo, preservare il paesaggio, tutelare la qualità architettonica dei centri storici, migliorare gli standard energetici degli edifici

tivi principali sono stati : contrastare ulteriore consumo di suolo, preservare il paesaggio, tutelare la qualità architettonica dei centri storici, migliorare gli standard energetici degli edifici, combattere significativi abusi edilizi. Su quest'ultimo versante valga per tutti l'esposto alla magistratura per il caso ex-Argentina ad Arco.

Mobilità: abbiamo collaborato alla elaborazione del Piano stralcio della mobilità della Comunità Alto Garda e Ledro con lo scopo di svi-

luppate un adeguato sistema di piste ciclabili, di potenziare il trasporto pubblico, di puntare a un collegamento su rotaia con Vallagarina , di creare un servizio di car/bike-sharing, di favorire la mobilità elettrica, di estendere le zone pedonali.

Agricoltura: abbiamo promosso la legge di iniziativa popolare per l'istituzione del Distretto agricolo del Garda trentino raccogliendo in zona ben 9.000 firme a sostegno dell'iniziativa. L'idea del distretto o parco agricolo nasce per : impedire la continua erosione dei terreni agricoli, valorizzare i prodotti di eccellenza locale (con Slow Food a





favore del broccolo di Torbole) promuovere coltivazioni biologiche, creare una filiera corta in particolare con il settore turistico. Purtroppo ad oggi la legge istitutiva rimane ancora inapplicata per la sorda opposizione di alcuni sindaci timorosi del parere, solo consultivo, del distretto su interventi urbanistici che interessano aree agricole.

Inquinamento dell'acqua e dell'aria: abbiamo chiesto che siano messi a norma sversamenti abusivi inquinanti dell'acqua della Sarca e del Garda. Abbiamo proposto progetti per un nuovo sistema di depurazione in relazione alle rilevanti criticità denotate nei depuratori esistenti. Richiediamo che APPA si doti della strumentazione per rilevare sostanze nocive pericolose quali PFAS, PFOS, microplastiche, PCB attualmente non rilevate. Sempre ad APPA abbiamo domandato l'installazione di centraline di monitoraggio dell'aria meglio posizionate rispetto all'unica presente mal collocata.

Inquinamento elettromagnetico e acustico: ci siamo occupati di indagare l'effetto sulla salute umana di campi elettromagnetici prodotti dalle antenne di

telefonia mobile e da elettrodotti quando essi interessano da vicino residenze, scuole e asili. Abbiamo richiesto alle amministrazioni di Arco e Riva l'adozione del principio di precauzione prima di dare il via libera all'installazione nel territorio del sistema 5G. Stiamo chiedendo anche l'interramento dei tratti di elettrodotti sovrastanti zone residenziali. Stiamo seguendo i piani di risanamento acustico per aziende della zona industriale con emissioni sonore fuori norma.

Discariche: la battaglia più importante è stata condotta, con successo, per far chiudere la discarica della Maza e poi per ottenere la sua bonifica. Ora seguiamo da vicino la corretta esecuzione delle operazioni di bonifica.

In questi anni la nostra mobilitazione su queste tematiche si è sviluppata attraverso l'organizzazione di serate, articoli di giornale, raccolta firme, partecipazione a tavoli di confronto e di discussione, appelli tramite social network, interrogazioni/mozioni presentate nei consigli provinciale, di comunità, dei comuni.

Abbiamo anche promosso raccolta fondi per sostenere le spese delle iniziative intraprese.

Il bilancio che possiamo fare delle attività portate avanti in questi anni è in chiaro scuro. Purtroppo molte battaglie non hanno avuto successo ma abbiamo ottenuto significativi risultati per alcune.

In positivo registriamo una maggiore sensibilità delle nostre comunità ai temi a noi cari. La partecipazione ad eventi da noi promossi è andata crescendo nel tempo. Altri comitati e associazioni sono nati e contribuiscono con nuove intelligenze, con nuove energie, con migliori competenze a rafforzare e rendere più efficace il nostro impegno.

La partecipazione di Slow Food Valle dell'Adige e Alto Garda certamente ci fornirà nuovi stimoli, nuovi saperi, nuove forze nel proseguire in questo cammino.



Il Museo della civiltà contadina della Vallarsa Conserva la memoria storica di una civiltà scomparsa

di Aldina Martini Aldo Boninsegna

Il Museo

Il Museo della Civiltà Contadina della Vallarsa fu inaugurato il 3 agosto 1996¹ ma il suo allestimento era iniziato già dalla mostra "Lavori di un tempo"² con lo scopo di rendere permanente la mostra stessa³.



Il museo consiste in una o più sale dove sono accolte opere, documenti, oggetti e manufatti di interesse culturale, storico, artistico, scientifico al fine di essere conservati e, nel contempo, rimanere in ostensione. Sono preziosi reperti che hanno interesse storico perché sono degli oggetti appartenuti ad una civiltà che non c'è più e che sarebbero inesorabilmente andati perduti perché non più utilizzati.

La Civiltà

è l'insieme dei beni, degli oggetti, dei modi di vivere, degli aspetti sociali, economici, politici, culturali, etici e religiosi, peculiari di una popolazione che visse in un determinato luogo e in un preciso periodo storico.

Contadina

è l'aggettivo che sta ad indicare la civiltà della popolazione che è vissuta precipuamente con i proventi del lavoro della terra, dei prati, dei pascoli, dei boschi e dell'allevamento del bestiame.

La Sezione Agricola

Con la dovizia degli attrezzi usati agli inizi del secolo XX nei lavori agricoli ed artigianali, abbandonati nelle cantine, reperiti e donati al



¹ Museo della Civiltà contadina della Vallarsa. Inaugurazione "Museo della Civiltà contadina della Vallarsa". Vallarsa Notizie n. 17, 1996. Pag. 56.

² Alla riscoperta della civiltà contadina. Alto Adige, 19 agosto 1984, pag. 9.

Museo, si è creata la Sezione Agricola del Museo della Civiltà Contadina, inaugurata il 28 ottobre 2001.⁴



Con le proprie mani l'uomo eseguiva tutti lavori impiegando attrezzi costruiti con una tecnologia ammirevole, ergonomici, risultato di una ricerca empirica e di esperienze acquisite nel corso dei secoli.



Attrezzi diventati obsoleti con l'avvento delle macchine della civiltà industriale.



Il piccolo artigianato era inteso a fornire arnesi per i lavori agricoli, ma anche i manufatti indispensabili per la dotazione domestica, come ad esempio le scarpe.



³ Museo della Civiltà contadina della Vallarsa. *Civiltà contadina di Vallarsa*, Vallarsa Notizie n. 19, 1997. Pag. 34.

⁴ Centro Studi Museo Etnografico di Vallarsa. Inaugurazione della nuova sede della sezione agricola del Museo. Vallarsa Notizie n. 29, 2001. Pag. 32.

Nel 2018, la mostra "La calzatura racconta" presentata nel 2017 è diventata una nuova sezione del Museo Etnografico Vallarsa, la **Sezione Calzatura**.⁵

Gli aspetti di vita domestica

della Civiltà Contadina sono una peculiarità importante dell'opera femminile, che si manifesta con la cura della casa, dalla cucina con il focolare, alle camere da letto.



Con la grazia e l'arte raffinata della biancheria del corredo e dei pizzi di ornamento.



La lavorazione della lana⁶ era riservata alle donne, perché erano più accurate, avevano una manualità delicata, riuscivano a produrre fili di lana di buona qualità per la tessitura.



⁵ Daniele G. *La nuova "Sezione Calzatura"*, Vallarsa Notizie n. 62 2018 (2). Pag. 46.

⁶ Martini A. Boninsegna A. "La lana racconta" 101 frammento di storia della Valle. Fiera di S. Luca 2019. Pagg. 7-13.

La scuola

in Vallarsa è sempre stata una istituzione molto sostenuta dalla comunità, pur essendo la frequenza obbligatoria dai sei ai dodici anni sin dal 1774. Con i banchi originali che il Museo è riuscito a reperire ha ricostruito un'aula come era agli inizi del XX secolo.



La didattica

è iniziata con le visite guidate per gruppi di visitatori e per le scolaresche sin dal 1997.



È l'attività del Centro Studi conseguente e complementare a quella museale per far conoscere la Storia della Valle, le condizioni socioeconomiche nelle quali vivevano e lavoravano gli avi nei secoli passati.

I lavori desueti

erano usuali nella passata civiltà contadina, quando non esistevano le macchine e tutto veniva fatto a mano.⁸ Con le necessità, le difficoltà, le limitate disponibilità, ma con la volontà, l'impegno, la tenacia per "tirare avanti". Per questo essi sono stati e vengono riproposti a coloro che non li conoscono.



Bater e ventar el formento (1999 e 2017⁹), *il lavoro del bosco* (2000), *il taglio del fieno* (2002 e 2018¹⁰), *la produzione del formaggio* (2005) sono lavori tipici della civiltà contadina



eseguiti con gli attrezzi d'epoca da coloro che sono ancora in grado di saperli usare.



Della passata Civiltà Contadina sono stati riproposti anche i lavori casalinghi tipicamente femminili quali *ricami, trine, uncinetto, costruzione di giocattoli semplici, le lavorazioni con le scarpanze del zaldo, confezionare scarpe de pezza, altri lavori de 'sti anni*¹¹ e, recentemente, *la lavorazione della lana*¹²

Il Molino di Arlanch

È un molino "ad acqua per di sopra", unico rimasto in Vallarsa funzionante fino agli Anni '60 del XX secolo. Fu ristrutturato nel 2015, affidato al Centro Studi Museo Etnografico Vallarsa ed aperto alle visite.¹³



Sebbene l'unico documento disponibile che riguarda il Molino di Arlanch sia datato 30 luglio 1859, tuttavia per la tipologia e le caratteristiche tecniche del sistema molitorio si può ritenere che esso risalga agli inizi del XIX, se non alla metà del XVIII secolo.



Gli studi e le ricerche

Il Centro Studi Museo Etnografico Vallarsa, oltre all'attività museale, si è da sempre caratterizzato per le ricerche sulla Storia della Valle. Recentemente l'attenzione è stata posta sullo studio dei documenti del Tardo Medioevo e del primo Rinascimento. Lo studio dei documenti è essenziale perché nella ricostruzione storica ci si deve sempre attendere al dato documentario.



Dalla lettura attenta e dallo studio di un documento del 1439 edito dalla cancelleria del doge di Venezia nel quale è riportata la dedizione spontanea dei Vallarsesi al ducale dominio di Venezia, si ha testimonianza di come si parlava in Vallarsa. Il notaio rogato, presente e testimone al fatto, con rigore e precisione riporta le richieste dei Vallarsesi non nella lingua colta, ma con le frasi con le quali essi si sono direttamente espressi.

Un documento del 1525 è l'inventario dei beni immobili e mobili della chiesa di S. Vigilio in Vallarsa, fatto dai rappresentanti della comunità della Vallarsa su richiesta del vescovo di Trento. È riportato inoltre l'elenco di tutto quello che il comune, i masi, i fuochi e le masserie hanno da versare annualmente alla chiesa, al prete beneficiario, all'arciprete di Lizzana. Si è potuto ricostruire sulla base di queste informazioni quella che era la situazione sociopolitica, economica, agricola, culturale e religiosa in Vallarsa.¹⁴ Questo studio è stato presentato all'Expo a Milano nel 2015.

Le Pubblicazioni del Centro Studi

Sono la documentazione delle attività di ricerca e studio iniziate nel 1979 dal "Centro Promozionale Vallarsa" diventato "Centro Studi Museo Etnografico Vallarsa". Le Pubblicazioni sono testi e monografie, capitoli di libri, articoli su riviste. La rassegna completa dei lavori è pubblicata nel volume: *Centro Studi Museo Etnografico Vallarsa. Attività Culturale, di Ricerca e Didattica 1979-2010*. CLEUP Ed., Padova, 2011 e nel volume: *Centro Studi Museo Etnografico Vallarsa. Attività Culturale e Pubblicazioni dal 2011 al 2020*. CLEUP Ed., Padova, 2021.

⁷ Museo della Civiltà Contadina della Vallarsa. *Civiltà Contadina di Vallarsa* Vallarsa Notizie n. 17, 1997. Pag. 34.

⁸ *Esecuzione dei lavori desueti*. In: Martini A., Boninsegna A. *Centro Studi Museo Etnografico Vallarsa. Attività culturale di ricerca e didattica 1979-2010*. CLEUP Ed., Padova, 2011. Pag. 25.

⁹ Martini A., Boninsegna A. *La treggiatura al tempo della Civiltà Contadina*. Vallarsa Notizie n. 60 2017 (2). Pagg. 36-37.

¹⁰ Martini A., Boninsegna A. *La fienagione al tempo della civiltà contadina. La fatica per assicurarne il fieno durante l'inverno*. Vallarsa Notizie n. 62 2018 (2). Pagg. 41-42.

¹¹ *I lavori femminili di ieri tempo*. In: Martini A., Boninsegna A. *Centro Studi Museo Etnografico Vallarsa. Attività culturale di ricerca e didattica 1979-2010*. CLEUP Ed., Padova, 2011. Pagg. 24-25.

¹² Martini A., Boninsegna A. *ENFILDELANA. La lavorazione della lana come veniva effettuata in Vallarsa nei secoli passati*. Vallarsa Notizie n. 64 2019 (2). Pagg. 40-41.

¹³ Martini A., Boninsegna A. *Il molino di Arlanch "è tornato a vivere"*. Vallarsa Notizie n. 56 2015 (1) pag. 39.

¹⁴ Martini A., Boninsegna A. *In Vallarsa agli inizi del XVI secolo*. CLEUP Ed., Padova, 2015. Pagg. 32.

You are Gropello Movimento d'amore per il Gropello

di Silvia Tadiello



È nato da pochissimo il movimento di amore per salvare dall'estinzione il vitigno Gropello della Val di Non. Si chiama You are Gropello e gli ideatori sono Silvia e Pietro Pancheri di Cantina LasteRosse che hanno voluto lanciare un grido di allarme.

Il vitigno storico della Val di Non, la vera viticoltura eroica di montagna, la tradizione enologica e la biodiversità hanno bisogno di aiuto.

You are Gropello è un progetto simbolo di tutela di un territorio dalla bellezza fragile.

LasteRosse ha iniziato a fine anno una campagna di adozione di un filare a distanza. Un'iniziativa di adozione di un filare del vitigno Eroe delle Dolomiti per un anno attraverso un contributo di 100,00 euro. Una quota comprendente 6 bottiglie di vino Gropello e la donazione di 5 euro all'Associazione Slow Food a sostegno della biodiversità.

Silvia e Pietro però dopo più di 20 anni

non si fermano, vogliono resistere, il vitigno Gropello è memoria storica ed è scommessa per il futuro.

Allora cercano complici e lo fanno attraverso l'amore per il Gropello.

Fanno girare tra i social un appello di attenzione verso il Gropello e chiedono aiuto alla gente comune, a chi conosce il gropello, a chi lo ha bevuto, a chi lo ama. Vogliono dare voce e valore attraverso le parole e i gesti delle persone, una condivisione libera e vera. L'invito è di testimoniare per il Gropello attraverso un post, una stories, una foto, un video, una ricetta, ognuno a modo proprio contribuire alla vita del Gropello.

La catena è iniziata, il tag è #youaregropello.

In un panorama dominato dalle mele, c'è ancora chi crede nel Gropello, chi combatte in prima persona e chi ha il coraggio di metterci la faccia. Bisogna crederci.

Per maggiori informazioni

www.lasterosse.it

via 4 Novembre, 33 - Novella - frazione Romallo (TN)

info@lasterosse.it





Plastic free odv

Una nuova associazione ambientalista

Ogni anno vengono prodotte 350 milioni di tonnellate di plastica e solo il 24% viene riciclato. È questo il dato dal quale parte la denuncia di un nuovo movimento ambientalista nato in Italia nel luglio 2019: Plastic Free. L'obiettivo è sensibilizzare e fare formazione sulla gestione dei rifiuti in plastica ma anche agire in modo attivo organizzando delle campagne di pulizia dai rifiuti abbandonati di corsi d'acqua, spiagge, boschi, campagne, strade e sentieri di montagna.

I risultati in nemmeno due anni di esistenza sono sorprendenti per la capacità di raccogliere l'adesione di decine di migliaia di persone in tutte le regioni. Più di 200.000 kg di rifiuti sono stati raccolti. Il 27 settembre 2020 sono stati organizzati 40 appuntamenti in contemporanea in tutta Italia che hanno permesso di raccogliere più di 30 tonnellate di plastica dall'ambiente in un solo giorno.

Anche in Trentino si è organizzato il gruppo di Plastic Free grazie all'impegno di Gabriele che ha riunito più di 200 persone nelle attività che si sono svolte, pur se a ritmo ridotto causa pandemia, nel corso del 2020.

Il focus dell'associazione a livello nazionale riguarda i mari. Il logo infatti raffigura una tartaruga e la salvaguardia di questa specie è tra le priorità dell'azione di Plastic Free. Il progetto tartarughe permette a chiunque di adottare virtualmente una tartaruga in cambio un Cer-

tificato di Adozione in formato digitale. Il contributo raccolto dalla rete e dai partner viene utilizzato per l'acquisto di medicine necessarie alle cure, l'acquisto del cibo e dei materiali necessari, al pagamento di interventi veterinari e al supporto di tutte le attività di monitoraggio dei nidi. Le squadre di sub aderenti all'associazione sono in azione anche nelle profondità dei mari poiché la spazzatura che galleggia e torna sulle spiagge è solo l'1% di quello che realmente c'è nei fondali. Questa battaglia ha senso anche in Trentino, nonostante i nostri confini non siano lambiti dal mare. Come ci ricordava infatti una campagna che ha fatto scalpore nel 2019 partita dal piccolo comune francese di Collioure, nel dipartimento dei Pirenei orientali: il mare comincia da qui. Era questa la scritta che ricopriva ogni tombino della cittadina per ricordarci che in un mondo interconnesso, la cura di ogni ecosistema inizia



sempre da noi, dai nostri piccoli gesti quotidiani, dalla capacità di influenzare le decisioni delle grandi multinazionali con i nostri comportamenti di acquisto, e di far sentire la nostra voce ai decisori politici.

Per maggiori informazioni o partecipare attivamente, scrivere a plasticfreetrentino@libero.it

Cena persiana a domicilio

Appuntamento venerdì 19 febbraio

Una serata diversa da trascorrere online insieme agli amici della Comunità Slow Food dei produttori e co-produttori dello zafferano di Qa'en, organizzata da Shirin Persia.

Il menù sarà consegnato direttamente a domicilio per permettere, la sera, di collegarsi su piattaforma e cenare ascoltando le storie di Ala Azadkia, portavoce della Comunità, e degli agricoltori collegati direttamente dall'Iran. La serata sarà accompagnata da musiche tradizionali persiane.

Ecco il menù :

Kotlet (frittatina con carne macinata, patata, uova e spezie iraniane)

Cucu sabzi (canapé con mix di erbe orientali, uova e curcuma)

Khoreshe gheimeh (riso allo zafferano servito con un ricco sugo di carne di agnello, cipolla, con il legume tipico iraniano lappe, pomodoro, lime secco iraniano, patate, curcuma, curry, zafferano e cannella)

Torta di zafferano, acqua di rose e cardamomo

In abbinamento la Birra allo zafferano creata in collaborazione con il **Birrificio 5+**. Prenotazioni entro martedì 16 febbraio ore 16.00. Consegne nel pomeriggio del 19 febbraio a Rovereto e Trento e zone limitrofe (per altre zone vi preghiamo di contattarci). Costo 30 € a persona.

Prenotazione slowfoodadigegarda@gmail.com
t. 327 712 1209



Un progetto per la città La scuola degli spiazzi

a cura della libreria due punti di Trento

Un'ora abbondante di scuola per strada e, per il momento, sui canali social della libreria due punti.

Sessanta minuti di lezione in uno spiazzo - inteso come primo luogo dell'incontro possibile - per riprendere a formarci, informarci e confrontarci.

La scuola deve essere un po' meglio della società che la circonda, se no che ci sta a fare?

Franco Lorenzoni,
I bambini ci guardano - Sellerio

Una scuola migliore del mondo che la contiene non per una posa giudicante ma come tendenza vitale al miglioramento del mondo stesso, che oggi scricchiola. Esigenza di ricerca e confronto sul come siamo diventati - come società di cui ognuno di noi fa parte - e sul come potremmo essere. Più attenti ed empatici. Più consapevoli e curiosi. Più cooperativi. Certamente meno soli.

Si tratta di un'idea semplice. Piccola. Poco rumorosa. Un seme. Un innesco. All'apparenza utopica ma in realtà molto concreta. Quanto lo può essere una via diventata spiazzo lastricata con meticolosa precisione e nemmeno un pizzico di fantasia con un'infinità di quadratissimi sampietrini. Quanto lo dovranno essere i corpi che la sapranno riempire. Incontrandosi e riconoscendosi. Parlando e ascoltando. Immaginando e progettando.

Una scuola di comunità - pensata con la comunità - impegnata a definire il programma delle attività, la cadenza degli incontri e ulteriori spiazzi da occupare oltre a quello

da cui si parte, in via San Martino. Una scuola di Politica, prendendo le mosse dal contesto cittadino dove Politica deve riscoprirsi compagna quotidiana nelle relazioni tra uomini e donne che interpretano il proprio ruolo di cittadini. Una scuola di prossimità, perchè è da vicino che si comincia il viaggio verso il mondo intero, coniugando coraggiosamente il qui con l'altrove. Una scuola aperta e orizzontale, dove ognuno - a modo suo - insegna e impara, secondo l'idea di Colin Ward dell'educazione incidentale. Una scuola autogestita, dentro la quale ognuno contribuisce per quanto può - un euro, qualche sedia, l'energia di due braccia - all'organizzazione. Una scuola popolare, dove il solo filtro all'ingresso è rappresentato dal desiderio di predisporre alla scoperta e dove l'obiettivo comune è quello di aggiustare gli strumenti - culturali, sociali e politici - necessari a interpretare il passato, orientarsi nelle nebbie del presente e costruire le forme innovative e desiderabili del futuro.

Stare nello spiazzo - prendendo una pausa dal ritmo iperaccelerato delle

nostre esistenze, significa dare un'opportunità alla meraviglia, che Jean D'Ormesson, sintetizza in un bellissimo passaggio della sua Guida agli smarriti, un invito che sembra proprio rivolto a noi.

Voi siete qui. Esistete. Noi siamo qui. Esistiamo. Poche storie. E' una meraviglia. E' uno stupore. Ma è così. Partecipiamo tutti, senza aver chiesto nulla, a un'evidenza fragile, luminosa e confusa alla quale, a dispetto del male che ci capita di dirle, teniamo più che a ogni altra cosa: la vita.

Per quanto

ne sappiamo e almeno fino a oggi, questa vita, che è il nostro bene più prezioso, si svolge su un pianeta privilegiato e banale, minuscola e francamente risibile frazione dell'immenso universo.

Il tempo per l'incontro. Lo spazio per la parola. Da qui prende le mosse l'esperimento formativo che ci piacerebbe condividere con la città di Trento (e non solo).

Aspettiamo impazienti il prossimo giorno di scuola.



Foto di Elisa Vettori



Slow Food®
Valle dell'Adige e Alto Garda

la magia di un seme

**incontri online alla scoperta
dei segreti della natura**

Ogni partecipante riceverà i semi, la terra e i vasetti per curare la nascita di una piantina.

Maurizio, il contadino di Slow Food, incontrerà mensilmente i bambini su piattaforma online per delle brevi e divertenti lezioni per accompagnare la nascita della piantina.

Marzo - agosto 2021
Primo incontro 9 marzo 2021
ore 17.30 Attività gratuita
previa iscrizione

PER INFORMAZIONI E PRENOTAZIONI

slowfoodadigegarda@gmail.com

327 712 1209

 [facebook/slowfoodvag](https://www.facebook.com/slowfoodvag)

 [slowfoodvalleadigealtogarda](https://www.instagram.com/slowfoodvalleadigealtogarda)

RICETTE CON I PRESIDÌ

Flan di Broccolo di Torbole e salmerino

di Alessandro Mazana, ristorante Le Servite

Per 6 persone

350 g. Broccolo di Torbole
400 g. di filetto di salmerino
200 ml di brodo vegetale
mezza cipolla
4 uova
100 g di panna da montare fresca
4 cucchiaini d'olio extravergine di oliva
Sale, pepe

Per la guarnizione

50 g. di fiore di Broccolo di Torbole
50 g. di Agone del Garda sotto sale
50 g. di Olio extravergine di oliva

Per la preparazione di questa ricetta è necessario preparare 2 composti di flan separati, 1 al Broccolo e 1 al Salmerino.

Versione Broccolo: Preparare un soffritto con 2 cucchiaini d'olio EVO, la mezza cipolla, unire 350 g. di Broccolo di Torbole tagliato a piccoli tocchetti (Sia foglie che fiore), stufare bagnando con un po' di brodo vegetale fino alla completa cottura dei broccoli, salare e pepare. Lasciare raffreddare e frullare. Aggiungere 2 uova, 50 g. di panna da montare, sale, pepe e frullare il tutto. Tenere da parte.

Versione salmerino: cuocere i 400 g. di filetti di salmerino in padella con un filo d'olio da entrambe i lati partendo dal lato della carne, lasciare raffreddare, togliere la pelle. Procedere come la versione al broccolo (il salmerino sostituisce il broccolo) con i restanti ingredienti.

Ora imburrare e cospargere di farina 6 stampini per flan in alluminio, riempirli a metà con la versione al salmerino e l'altra metà con la versione al Broccolo, facendo attenzione che non si mescolino. Cuocere a bagnomaria in forno per 40 minuti a 180 °C.

Preparare la guarnizione frullando l'olio EVO e l'agone salato. Rovesciare il flan appena sfornato sul piatto di servizio, guarnire con l'intingolo di guarnizione preparato e, con i 50 g. di fiore di Broccolo passato in padella con un filo d'olio, sale e pepe, lasciandolo croccante.



Osteria Le Servite

Via Passirone, 68, 38062 Arco TN

T. 0464 557411 web leservite.com FB



IN ABBINAMENTO

L'aura - Azienda Agricola Gino Pedrotti

Alessandro ci suggerisce di abbinare alla sua ricetta L'aura dell'azienda Agricola Gino Pedrotti.

Chiamiamo Giuseppe Pedrotti per condividere con lui il suggerimento e lo interrompiamo mentre è in vigna a potare in queste fredde giornate di inizio febbraio.

Ci racconta di come è nato questo nome, dell'aura che ricorda la nostra energia, l'energia dei vignaioli e che ricorda anche la forza del vento che sferza la valle, l'Ora del Garda, così importante per la viticoltura locale.

Questo vino nasce da uve nosiola

e chardonnay, selezionate e in parte appassite, vinificate in rosso. È un vino che ogni anno cerca di trasmettere le sfaccettature di quella vendemmia. L'affinamento in legno va ad estrarre un ventaglio di profumi del tutto particolare.

Anche Giuseppe trova che la pienezza e morbidezza dello chardonnay, unite alla freschezza del nosiola, possano valorizzare al meglio il verde del Broccolo di Torbole Presidio Slow Food e il grasso del salmerino. Un abbinamento che non vediamo l'ora di provare

Salmerino alpino con olive in salamoia del Garda Trentino, “Panada” zuppa di pane raffermo, carciofi fritti e Millenario Maso Bòtes

di Giada Miori, ristorante La Casina di Drena

Per 4 persone

Per il pesce:

600 gr. Filetto di salmerino Alpino
“Armanini”
60 ml. olio del Garda Trentino
Millenario Maso Botès Presidio Slow Food
Sale

Per i carciofi:

2 carciofi
2 cucchiaini di farina
Olio extravergine del Garda
Millenario Maso Botès Presidio Slow Food

Tagliate a tranci il salmerino, diliscate e appoggiate la carne rivolta verso l'alto in una teglia con carta forno, condite con un pizzico di sale e un filo di olio extravergine del Garda Trentino Millenario Maso Bòtes. Infornate a 140° per 10 minuti, preparate una padella calda e ultimate la cottura lasciando che la pelle del salmerino diventi croccante.

Per la “Panada” fate bollire in un pentolino il latte con il brodo di pesce, salate leggermente e aggiungete il pane raffermo, lasciate cuocere per un ora a fuoco lento. A fine cottura, mantecate energicamente con il burro fino ad ottenere la consistenza di un purè.

Pulite i carciofi dalle foglie più coriacee e con l'aiuto di uno scavino togliete il cuore. Tagliate a spicchi e passarli leggermente nella farina, friggere in padella fino alla doratura, scolate e appoggiate i carciofi su un foglio di carta assorbente.

Preparate le olive in salamoia Maso Bòtes denocciolate e tagliuzzate, che vi serviranno per dare un contrasto di sapidità al piatto.

Passate all'impiantamento creando una base con la “Panada”, appoggiate il salmerino Alpino facendo in modo che la pelle sia rivolta verso l'alto, aggiungete i carciofi fritti, le olive e terminate il piatto con un filo d'olio del Garda Trentino Millenario Maso Bòtes.

Buon Appetito!

Per la “Panada”:

200 ml. latte intero Trentino
100 gr. pane raffermo tagliato a cubi
50 gr. brodo di pesce
20 gr. burro Trentino
Sale

Per la guarnizione:

20 Olive in salamoia
Maso Bòtes denocciolate
Olio extravergine del Garda Trentino
Millenario Maso Botès Presidio Slow Food
germogli



Giada Miori
giada221289@hotmail.it

Ristorante La Casina
Loc. La Casina, 1 Drena
T. 0464 541212
info@ristorantelacasina.com

Agriturismo Maso Bòtes
Località Olif de Bòtes, 1 Arco
T. 0464 791014
info@masobotes.it

RICETTA ANTISPRECO

Gnocchi di polenta

di Paolo Betti, cuoco dell'Alleanza del Rifugio Maranza

Dosi per 5 persone

1 kg polenta
500g ricotta
100g maizena
100g Trentingrana
400 g farina
5 uova sale pepe

Questa ricetta rustica permette di riciclare gli avanzi di polenta in modo gustoso e molto semplice.

Prendi la polenta avanzata, anche il giorno dopo e passala nello schiacciapate. Amalgama insieme tutti gli ingredienti con una impastatrice o in una semplice scodella utilizzando un mestolo. Una volta ben amalgamati e ottenuto un composto uniforme inseriscilo in una sac à poche (che puoi creare in modo molto rapido avvolgendo un foglio di carta forno ad imbuto e tagliando la punta creando un buco di

una dimensione che può variare a seconda della dimensione del gnocco). A questo punto appoggiare la sac à poche direttamente su bordo di una pentola riempita con acqua bollente salata. Premendo far uscire l'impasto e con un coltello tagliarlo in modo da formare i singoli gnocchi.

Hanno bisogno di bollire due minuti da quando salgono a galla dopodiché sono pronti. Ottimi conditi con un ragù di coniglio o di selvaggina o con il classicissimo buro fuso (magari di malga!).



Rifugio Maranza
Strada per Maranza, 23
Passo del Cimirlo TN
rifugiomaranza.it

IN ABBINAMENTO

“Il Teroldigo” Az. Agr. Fedrizzi Cipriano

Paolo Betti ci propone di abbinare a questa ricetta un teroldigo tutto particolare. Si tratta del Teroldigo di Fedrizzi Cipriano, un vino che vuole esprimere la vera assenza e l'autenticità di questo vitigno.

Le uve sono vinificate secondo un metodo utilizzato nella famiglia Fedrizzi fino agli anni 50 del secolo scorso, effettuando le fermenta-

zioni in vasche di cemento senza l'aggiunta di lieviti selezionati

il Teroldigo di Fedrizzi Cipriano fa parte del progetto Vini dell'Angelo di Proposta Vini, testimone e custode di un mondo perduto.

Un mondo che conosceremo il 2 marzo incontrando online Gianpaolo Girardi.



ALLEANZA DEI CUOCHI

Paolo Betti è il portavoce in Trentino Alto Adige

L'Alleanza Slow Food è un patto fra cuochi e piccoli produttori per promuovere i cibi buoni, giusti e puliti del territorio e per salvare la biodiversità.

I cuochi dell'Alleanza impiegando ogni giorno nelle loro cucine i prodotti di contadini, allevatori, casari, pescatori, viticoltori, artigiani che producono con passione e rispetto per la terra e per i loro

animali.

Nei loro menù puoi trovare prodotti locali, Presidi Slow Food, i prodotti dell'Arca del Gusto, dei Mercati della Terra e delle comunità di Slow Food.

I cuochi si impegnano a segnalare i nomi dei produttori dai quali si riforniscono, per dare rilievo e visibilità al loro lavoro.


Slow Food®
Alleanza dei Cuochi



Slow Food®
Valle dell'Adige e Alto Garda

buonissimo
al gusto giusto

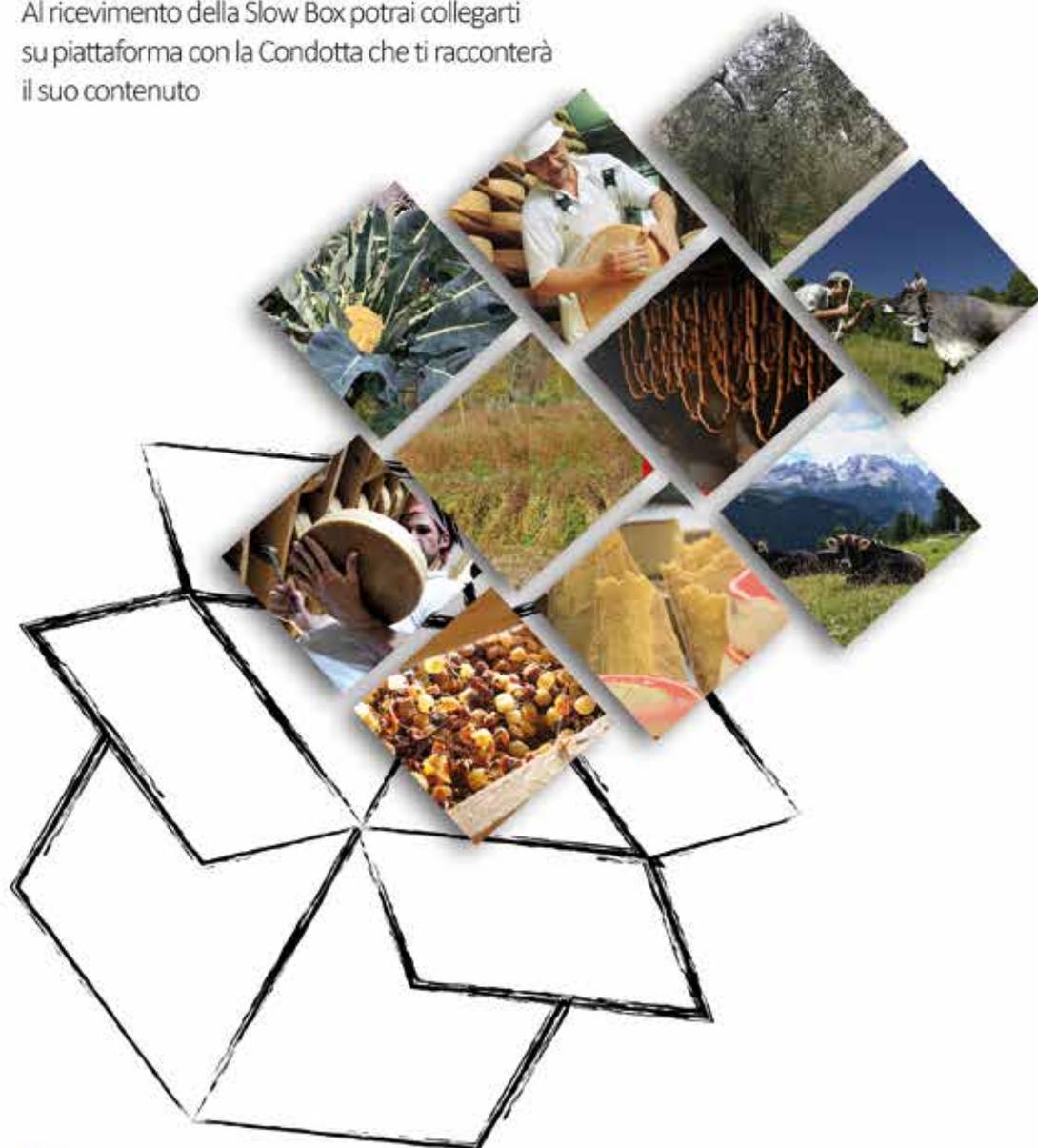


RICEVI A CASA LA SLOW BOX CON I PRESÌDI TARENTINI

Scopri il territorio, aiuta i piccoli produttori, difendi la biodiversità

Per ogni Slow Box 5 € sono devoluti al progetto
Grano Saraceno di Terragnolo

Al ricevimento della Slow Box potrai collegarti
su piattaforma con la Condotta che ti racconterà
il suo contenuto



Slow Box Buono

Broccolo di Torbole
Casolet della Val di Pejo 250 g
Ritort razza rendena 250 g
Nostrano grigio alpina 250 g
Puzzone di Moena 250 g
Vezzena di malga 250 g
Ciuga di San Lorenzo in Banale

€ 60

Slow Box Pulito

Broccolo di Torbole
Casolet della Val di Pejo 250 g
Ritort razza rendena 250 g
Nostrano grigio alpina 250 g
Puzzone di Moena 250 g
Vezzena di malga 250 g
Ciuga di San Lorenzo in Banale
Olio extravergine di oliva 50 cl

€ 80

Slow Box Giusto

Broccolo di Torbole
Casolet della Val di Pejo 250 g
Ritort razza rendena 250 g
Nostrano grigio alpina 250 g
Puzzone di Moena 250 g
Vezzena di malga 250 g
Ciuga di San Lorenzo in Banale
Vino Santo trentino 375 ml

€ 90

Slow Box Biodiversità

Broccolo di Torbole
Casolet della Val di Pejo 250 g
Ritort razza rendena 250 g
Nostrano grigio alpina 250 g
Puzzone di Moena 250 g
Vezzena di malga 250 g
Ciuga di San Lorenzo in Banale
Vino Santo trentino 375 ml
Olio extravergine di oliva 50 cl

€ 110

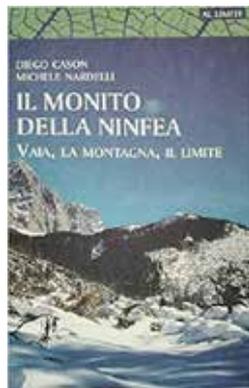
facebook/slowfoodvag

slowfoodvalleadigealtogarda

Il costo si intende comprensivo di iva e spese di spedizione.
Per ordini scrivere a info@tdfood.it
oppure chiamare 388 7845251

CONSIGLI DI LETTURA

in collaborazione con Elisa + Federico duepuntilibreria@gmail.com
della libreria due punti di Trento, Via San Martino 78



IL MONITO DELLA NINFEA

Michele Nardelli e Diego Cason (Bertelli editore)

La tempesta Vaia non è stata una disgrazia imprevedibile, così come il cambiamento climatico non è più un'emergenza ma una realtà che si fa beffe dei confini e percorre l'intero pianeta sulle rotte interconnesse di un Pianeta fattosi piccolo e fragile. Dalla montagna partono gli autori e ci conducono alla scoperta del cambio paradigma necessario (economico e culturale) per evitare che dopo la prossima notte il lago che avevamo visto coperto solo per metà sia completamente invaso dalle ninfee. In tempo scarseggia.



CUCINA POLITICA

a cura di Massimo Montanari (Laterza editore)

Servirebbe una politica migliore, adeguata alle criticità che stiamo vivendo. Massimo Montanari - storico e osservatore acutissimo - la guarda mentre è seduta a tavola, con i suoi riti e le sue liturgie, con i suoi messaggi in codice e le sue stravaganze. Il cibo è uno straordinario strumento di comunicazione. È una forma di linguaggio che comunica idee e valori, caricando il gesto del mangiare di significati che pur cambiando nel tempo e nello spazio hanno sempre una straordinaria forza espressiva - quella che solo gli oggetti e le pratiche d'uso quotidiano possono avere. Buon appetito!



BREVE STORIA DELL'UBRIACHEZZA

Mark Forsyth (Saggiatore edizioni)

A tavola piazzate anche un bicchiere. E poi un altro. E poi un altro ancora. Mark Forsyth è autore poliedrico e costantemente alla ricerca di nuove esperienze. Non poteva non essere affascinato dal perdere il controllo alla fine di una bevuta. Breve storia dell'ubriachezza osserva il nostro passato dal fondo di una bottiglia, da quello spazio vitale - il bar - che è abolizione temporanea delle regole dominanti, festa del divenire e convegno di gioie. Una lettura potentissima e illuminata (senza mal di testa) racconta il vincolo alcolico che lega ogni singolo con la dimensione collettiva. Cin cin!

Resta in contatto con noi e iscriviti a Slow Food

È possibile iscriversi alla newsletter, proporre idee e suggerimenti, inviando una mail di richiesta ai nostri contatti:

facebook.com/slowfoodvag

instagram.com/slowfoodvalleadigealtogarda

slowfoodadigegarda@gmail.com

Telefono e Whatsapp 327 712 1209

L'iscrizione all'associazione è fondamentale per sostenere i nostri progetti e essere sempre al nostro fianco nelle battaglie quotidiane per un cibo buono, pulito e giusto per tutti.

Se non sei ancora socio contattaci, se sei socio mantieni monitorata la data di scadenza della tua iscrizione

Tessere annuale 25 € ! Tessera annuale under 30: 10 €

Questo bollettino non rappresenta una testata giornalistica in quanto viene aggiornato senza alcuna periodicità. Non può pertanto considerarsi un prodotto editoriale ai sensi della legge n.62 del 2001.

Slow Food AdigeGarda
6 iscritti
ISCRIVITI

Video caricati

- Il Grano Saraceno di Terragnolo Presidio Slow Food**
86 visualizzazioni · 9 ore fa
- Baldensis erbe aromatiche e zafferano a Brentonico**
5 visualizzazioni · 1 settimana fa
- Alessandra Stelzer presenta Maso Martis**
25 visualizzazioni · 1 settimana fa
- Presidi aperti: il Vino Santo trentino**
15 visualizzazioni · 2 settimane fa
- Mercato delle Terre Alte a Lavarone**
229 visualizzazioni · 2 settimane fa

CANALE YOUTUBE

La Condotta Slow Food Valle dell'Adige Alto Garda ha attivato un proprio canale Youtube dove è possibile visualizzare dei video dedicati ai progetti e agli eventi organizzati.

DIRETTIVO

Tommaso Martini - fiduciario
tommasomartini@gruppomartini.net

Milena Battisti - segretario
batmilly@hotmail.it

Sandro Barberi - sandro.barberi@gmail.com

Luca Rigatti - iltrentino@libero.it

Giulia Pedrini - giulia.pedrini@pravis.it

Vera Rossi - info@vivigrumes.it

Gerri Stefani - stefani.gerri@gmail.com